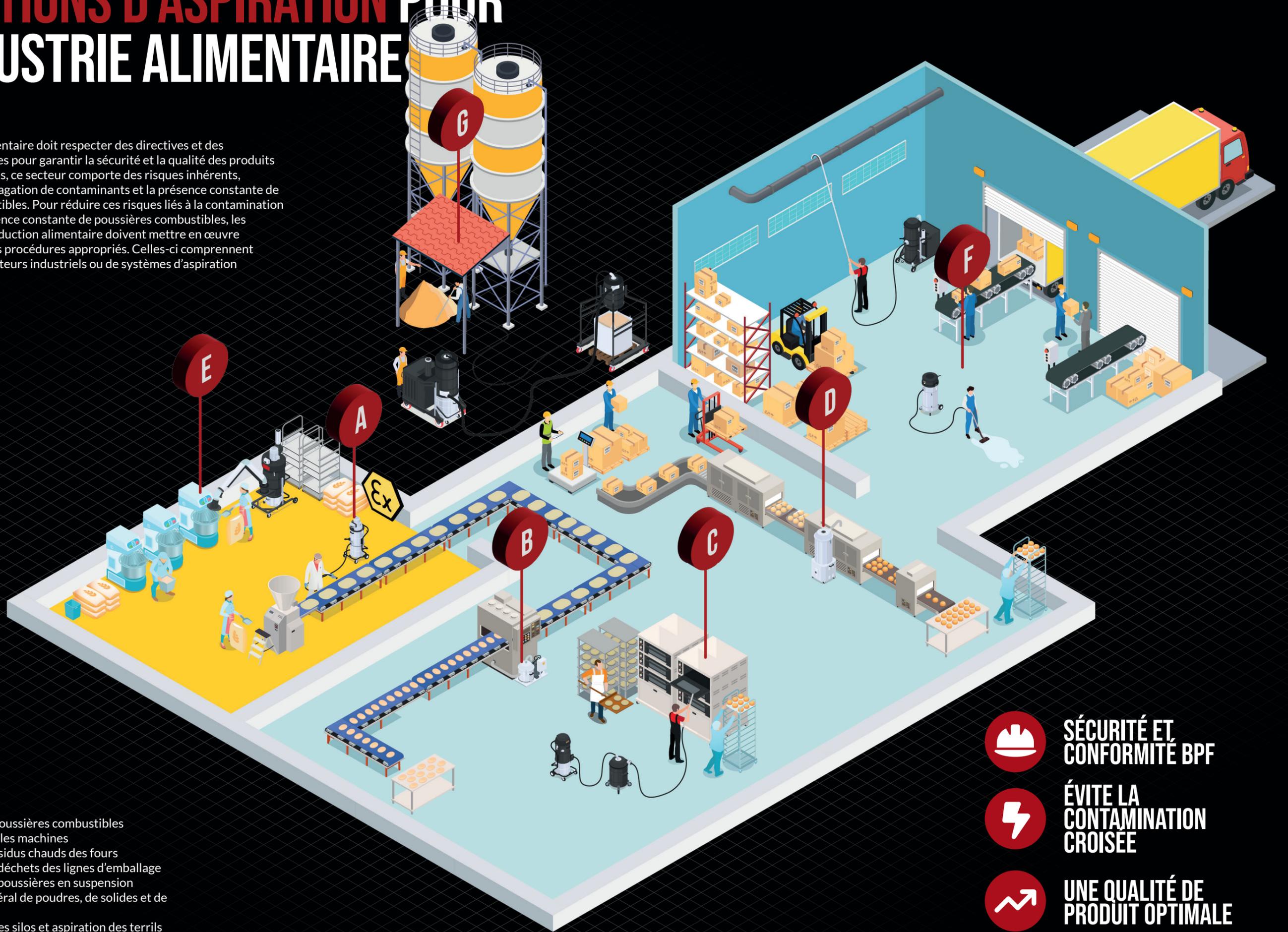




SOLUTIONS D'ASPIRATION POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

SOLUTIONS D'ASPIRATION POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

La production alimentaire doit respecter des directives et des certifications strictes pour garantir la sécurité et la qualité des produits alimentaires. En plus, ce secteur comporte des risques inhérents, notamment la propagation de contaminants et la présence constante de poussières combustibles. Pour réduire ces risques liés à la contamination croisée et à la présence constante de poussières combustibles, les installations de production alimentaire doivent mettre en œuvre des contrôles et des procédures appropriés. Celles-ci comprennent l'utilisation d'aspirateurs industriels ou de systèmes d'aspiration centralisés.



- A. Aspiration de poussières combustibles
- B. Intégration sur les machines
- C. Nettoyer les résidus chauds des fours
- D. Aspiration des déchets des lignes d'emballage
- E. Aspiration des poussières en suspension
- F. Nettoyage général de poudres, de solides et de liquides
- G. Maintenance des silos et aspiration des terrils



**SÉCURITÉ ET
CONFORMITÉ BPF**



**ÉVITE LA
CONTAMINATION
CROISEE**



**UNE QUALITÉ DE
PRODUIT OPTIMALE**



ASPIRATEURS ATEX POUR POUSSIÈRES IN- FLAMMABLES

Aspirateurs certifiés pour une utilisation en zones dangereuses (ATEX 2, 22, 21). Les moteurs certifiés, la filtration antistatique et la mise à la terre complète permettent un nettoyage et une maintenance en toute sécurité. Certification d'aspirateur interne disponible (certification d'aspirateur 1/2D ou 1/3D).



Nettoyage des lieux de travail

Garantir la sécurité et la qualité des produits tout en maintenant les normes d'hygiène les plus élevées dans l'environnement.



Maintenance des lignes de production

Un nettoyage régulier permet de réduire les temps d'arrêt et d'améliorer l'efficacité du service de production.



Certification interne de la chambre de l'aspirateur

La certification garantit une sécurité maximale, même en cas d'aspiration de poussières explosives ou inflammables.



NETTOYER LES RÉSIDUS CHAUDS DES FOURS

Le nettoyage des fours entre les séances de cuisson est essentiel pour garantir la qualité du produit fini et éviter la contamination. Un nettoyage effectué avec le bon équipement peut faire toute la différence, en particulier pour la sécurité de l'opérateur qui effectue cette tâche.



Filtration et accessoires spécifiques

Solutions pour le nettoyage des poussières chaudes: filtre traité et kit d'accessoires pour les températures élevées.



Aspiration des résidus chauds du four

Grâce à l'option pour les fours, le nettoyage entre les sessions de cuisson devient une opération simple et sûre.



Immersion dans l'eau

Le séparateur avec l'eau permet un refroidissement instantané des miettes et des résidus aspirés.



ASPIRATEURS POUR L'INTÉGRATION SUR LES LIGNES DE PRODUCTION

Les aspirateurs pour lignes de production sont conçus pour maximiser l'efficacité des processus de production. Compacts, modulaires et fiables, ils constituent la solution idéale pour assurer l'aspiration là où elle est nécessaire tout au long de la chaîne de production.



Unités modulaires compactes

Disponible avec une structure horizontale ou verticale.



Augmentation de la production

Un système d'aspiration intégré permet de réduire considérablement les temps d'arrêt de la machine.



Solutions pour les espaces restreints

Grâce à leur dimension réduite et à leur modularité, ils sont faciles à installer, même dans les endroits difficiles d'accès.



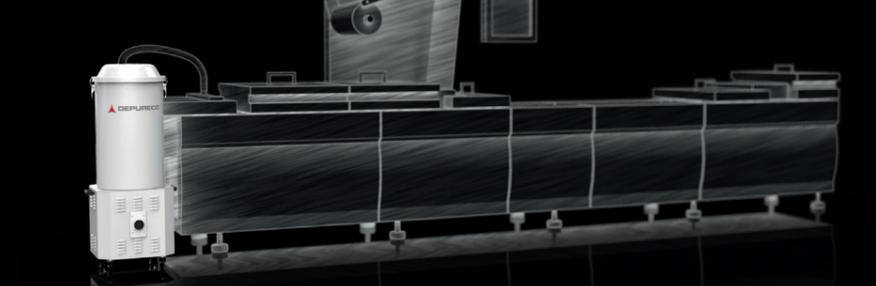
ASPIRATEURS POUR LES DÉCHETS DES LIGNES D'EMBALLAGE

Les opérations d'emballage génèrent des déchets de matériaux encombrants qui peuvent entraîner des ralentissements de la production ou des arrêts de machines. Les aspirateurs pour déchets offrent une solution intégrée pour éviter ce problème.



Simplification de l'élimination

Grâce au sac filtrant inclus, le matériau collecté peut être simplement éliminé.



Augmentation de la production et réduction des temps d'arrêt

L'aspirateur compacte automatiquement le matériau aspiré, optimisant ainsi la capacité du grand conteneur de 120 litres.



DÉPOUSSIÉREURS POUR LES POUSSIÈRES EN SUSPENSION

Au cours de la production, des bouffées de poussière sont générées qui, si elles ne sont pas captées à la source, peuvent se disperser et se déposer dans l'environnement, créant ainsi un risque d'explosion. L'aspiration à la source de ces bouffées permet d'améliorer la sécurité sur le lieu de travail.



Aspiration à la source pour protéger les opérateurs

L'élimination de la poussière avant qu'elle ne se dépose permet d'éviter les risques.



Débit d'air maximal pour la captation localisée dont vous avez besoin

L'installation à bord des machines ou le captage localisé sont deux méthodes d'application des dépollueurs industriels. Ils utilisent de grandes quantités d'air pour un nettoyage efficace.



NETTOYAGE DE POUDRES, DE SOLIDES ET DE LIQUIDES

Les aspirateurs industriels pour le nettoyage général contribuent à un environnement de travail efficace et sûr. Ils sont polyvalents et conviennent aux opérations de dépolluage industriel dans de nombreux domaines: au sol, sur les machines ou les canalisations, en hauteur grâce à l'utilisation d'accessoires et d'extensions spéciaux.



Aspiration des poussières fines

La poussière est recueillie dans un conteneur pratique en acier, qui peut être facilement vidé à la fin du travail.



Nettoyage en hauteur

L'aspiration est également possible dans les endroits difficiles, évitant ainsi l'utilisation d'échelles ou d'échafaudages.



Aspirateurs de liquides

Pratique, maniable et de grande capacité, idéal pour aspirer, filtrer et vidanger les liquides simultanément.



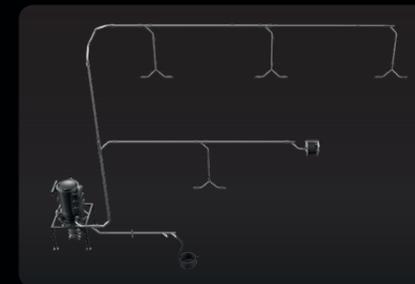
MAINTENANCE DES SILO ET ASPIRATION DES TAS

Dans l'industrie alimentaire, la gestion efficace de grandes quantités de matériaux et l'entretien des silos sont essentiels pour garantir une qualité optimale des matières premières. Grâce à des aspirateurs de grande puissance, la maintenance devient un processus rapide et efficace, garantissant une productivité maximale. Pour les grandes zones de production et les grandes quantités de matières, nous proposons également des solutions d'aspiration centralisée.



Sécurité maximale

La poussière est recueillie dans un conteneur pratique en acier, facile à vider à la fin du travail et certifié pour la collecte de poussières explosives.



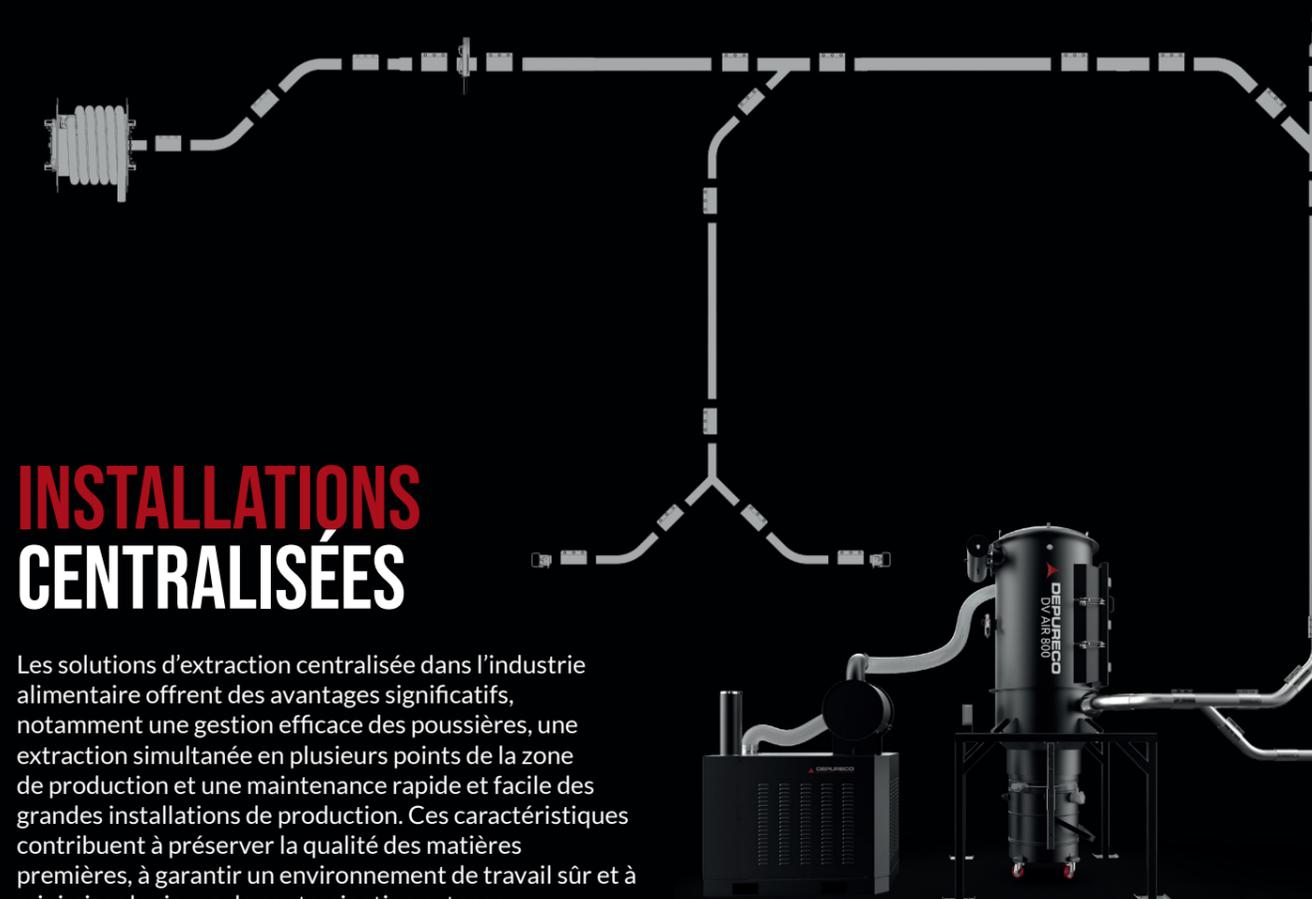
Aspiration multipoint simultanée

Vitesse maximale des processus de nettoyage et d'entretien grâce à la possibilité d'utilisation simultanée à plusieurs points d'aspiration.



Assurer une gestion simple de grandes quantités de matériel

Pratiques, maniables et ergonomiques, les aspirateurs peuvent être facilement déplacés sur le lieu de travail.



INSTALLATIONS CENTRALISÉES

Les solutions d'extraction centralisée dans l'industrie alimentaire offrent des avantages significatifs, notamment une gestion efficace des poussières, une extraction simultanée en plusieurs points de la zone de production et une maintenance rapide et facile des grandes installations de production. Ces caractéristiques contribuent à préserver la qualité des matières premières, à garantir un environnement de travail sûr et à minimiser le risque de contamination externe.

