

Professionel rengøring til storslagteri i Nordjylland



Systematisk rengøring

I et moderne slagteri går det stærkt, og der er ikke tid til uregelmæssigheder pga. dårlig hygiejne. Derfor skal der systematisk gøres rent mellem hvert skiftehold, så fødevarerensikkerheden er helt i top.

Dette kræver selvfølgelig meget store mængder varmt vand flere gange i døgnnet.

Guldagers løsning

De store mængder vand bruges til rengøring men også til at bortlede restprodukter fra produktionen.

Guldager A/S har leveret et komplet blødgøringsanlæg bestående af i alt 8 tanke. Med det blødgjorte vand skånes udstyr og maskiner, og mængden af kemikalier til rengøring kan reduceres væsentligt.

Store besparelser at hente

Rengøringsprocesser på slagterier og mejerier er i dag forbundet med et højt ressourceforbrug af vand, kemikalier, energi og arbejdstimer.

Der er derfor betydelige gevinster at hente ved en effektivisering af rengøringsteknologier og -processer. En effektiv rengøringsprocedure forbedrer forudsætningerne for en ressourcebesparelse. Og en god hygiejne sikrer forbedret produktionstid.

Data for anlægget:

2 x Hydrus anlæg i alt 8 stk. 42" tanke monteret som parallelt koblede anlæg hvert bestående af 4 tanke.

Pr. anlæg :	
Kapacitet pr. regenerering:	650 m ³
Regenereringstid:	9 timer
Saltforbrug:	356 kg/regenerering
Vandforbrug:	25 m ³ /regenerering

Vil du vide mere om Guldagers erfaringer med procesindustri, så ring til os på 48 13 44 00.