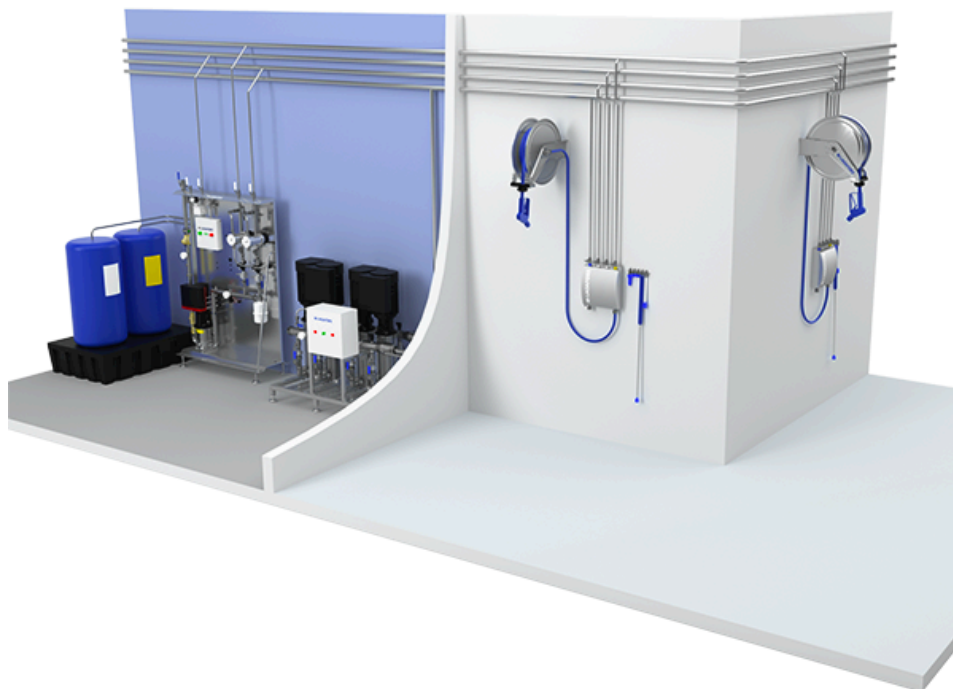


Schlagkräftige Kombination für höchste Lebensmittelsicherheit von Lagafors

Lagafors, spezialisiert auf Hygienelösungen für die Lebensmittelindustrie, bietet seinen Anwendern mit dem zentralen Reinigungssystem CCS im Zusammenspiel mit dem Loggsystem LTS effiziente Reinigungsprozesse, die vollständig protokolliert und überwacht werden.

Die Kombination der beiden Produkte steht für die Umsetzung anspruchsvollster Hygienestandards bei hoher Kosteneffizienz und lückenloser Dokumentation – und leistet damit einen wichtigen Beitrag zu sicheren Lebensmitteln. Das schwedische Technologie-Unternehmen stellt seine neuesten Entwicklungen auf der Cibus Tec in Parma, vom 22. - 25. Oktober in Halle 3, Stand E 043, vor



Zentrales Reinigungssystem CCS - effizient, präzise, umweltfreundlich

Das zentrale Reinigungssystem Central Cleaning System CCS von Lagafors erfüllt besondere Ansprüche an Kapazität, Leistung und Qualität. Das anwenderfreundliche und höchst effiziente System kombiniert die variable Reinigungsmittelzentrale VCC II mit verschiedenen Typen von Wasserdruckerhöhungsanlagen und versorgt die variablen Satellitenstationen (VMS II) eines gesamten Betriebs. Die zentralen Komponenten liefern immer den exakten Druck und Durchfluss des Wasserstroms und sorgen für sichere Handhabung und höchste Dosierungsgenauigkeit von Reinigungsmitteln – für bis zu 30 gleichzeitige Nutzer. Das hygienische Gesamtsystem steht für große Umweltverträglichkeit durch schonenden Ressourceneinsatz bei gleichzeitiger Kostensenkung: Im Vergleich zu den meisten Reinigungssystemen und -methoden lassen sich Einsparungen von bis zu 35 % erzielen.

LogTrace System LTS - volle Kontrolle, lückenlose Rückverfolgbarkeit

Mit dem LogTrace System LTS haben Anwender ihre Reinigungsprozesse zuverlässig im Blick. Das System protokolliert sämtliche Reinigungsparameter, sorgt für eine lückenlose Dokumentation und stellt durch Zugriff auf Statuswerte und Historie jederzeit die vollständige Nachprüfbarkeit sicher. Die Hardware des Systems für Wasser und zur Chemikaliendosierung wird von Lagafors in die zentralen Einheiten installiert. Mittels innovativer Software mit sicherem Zugang über das Internet erfolgt die Auswertung. Für kritische Parameter, z. B. die Chemikalienkonzentration, lassen sich automatische Alarmgrenzen definieren. Werden diese überschritten, erfolgt die sofortige Benachrichtigung an Verantwortliche, um in Echtzeit Korrekturen einzuleiten – für

fortlaufend einwandfreie hygienische Ergebnisse. Dank der kompletten Datenerfassung lassen sich unterschiedliche Verbrauchs- und Kostenberichte erstellen, die unternehmerische Entscheidungen unterstützen. Damit ist LTS ein effizientes Werkzeug zur Prozesssteuerung, das in Kombination mit dem voll kompatiblen zentralen Reinigungssystem CCS für erstklassige Qualitätssicherung in der Lebensmittelverarbeitung und bei Reinigungsprozessen sorgt.

Lagafors mit Hauptsitz in Laholm/Schweden sowie Niederlassungen in Deutschland und Slowenien ist eines der führenden Unternehmen für Hygienelösungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit. Das Leistungsspektrum von Lagafors reicht von der Herstellung und Installation einzelner Komponenten bis hin zur Konzeption, Lösungserstellung und Konstruktion großer zentralisierter Reinigungssysteme, die für Kostenoptimierung und den schonenden Einsatz von Ressourcen sorgen. Zu dem innovativen Produktportfolio zählen stationäre und mobile Reinigungssysteme, Spülmaschinen und Zubehör sowie Loggsysteme, die eine lückenlose Überwachung der Reinigungsvorgänge übernehmen. Hygienelösungen von Lagafors sind weltweit in über 50 Ländern im Einsatz.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at