

## Bei PHT dreht sich alles um Hygiene

Die Hygiene-Profis von PHT bieten effektive Hygieneanlagen für Handwerksbetriebe und Industrie.



*Frontlader erleichtern die Bedienung. © PHT*

Lebensmittelproduzent:innen tragen eine besondere Verantwortung: Nicht nur im Bezug auf genussvolle Lebensmittel, sondern auch in Hinblick auf die Hygiene. Gerade das Produkt Fleisch ist so hygienesensibel wie kaum ein anderes.

Auflagen und Normen wie die **Lebensmittelhygieneverordnung** (LMHV) sorgen dafür, dass die gesetzlichen Hygienevorschriften im Betrieb eingehalten werden.

Doch wie lässt sich das im sowieso stressigen Produktionsalltag am besten umsetzen?

Die Firma **PHT** mit Standort in Innsbruck und Bad Tölz in

Deutschland bietet seit fast 25 Jahren maßgeschneiderte Hygienelösungen für Handwerksbetriebe und Industrie. Mit den passenden Hygieneanlagen lassen sich Reinigungsprozesse wirtschaftlich und effizient optimieren –, um so der besonderen Verantwortung gegenüber den Verbraucher:innen und den Mitarbeiter:innen gerecht zu werden.

## **Frontlader Reinigungsmaschinen für die Reinigung von Behältern**

In Fleischereien werden täglich viele verschiedene Behälter benötigt – hier muss die Reinigung schnell, unkompliziert und korrekt erfolgen. Mit den Frontlader Reinigungsmaschinen von **PHT** finden Betriebe jeder Größe die richtige Anlage.

Die LO Anlagen sind in vier verschiedenen Größen erhältlich und für die Reinigung von beispielsweise Bedarfsgütern ausgelegt. Das Design der Anlage sorgt für eine hygienische Reinigung der Behälter und der Reinigungsmaschine selbst. Durch die Düsenstöcke oben und unten werden die Behälter rundum zuverlässig gereinigt. Die Frontlader Reinigungsmaschine ist daher die optimale Lösung für die Behälterreinigung im Handwerksbetrieb.

## **Hygiene-Schleuse oder Hand- & Sohlenreinigung in einem**

Auch Hand- und Sohlenreinigung ist ein wichtiger Vorgang vor dem Betreten der Produktion. Wer keinen Platz für eine komplette **Hygieneschleuse** hat, für den ist der Traditio Complete die optimale Lösung.

Die kombinierte Reinigung passt durch das platzsparende Design in jeden Raum. Dank des sensorgesteuerten Handreinigungsbeckens sowie des geringen Wasser- und Energieverbrauchs lässt sich die Anlage effizient einsetzen und sichert gleichzeitig die Hygiene in der Produktion. Durch diese und viele weitere Lösungen können Hygieneauflagen effektiv

und wirtschaftlich umgesetzt werden. Das Unternehmen PHT steht Betrieben außerdem mit Beratung sowie Service zur Seite und entwickelt ein passendes Konzept von der Personalhygiene bis zur Betriebshygiene.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**