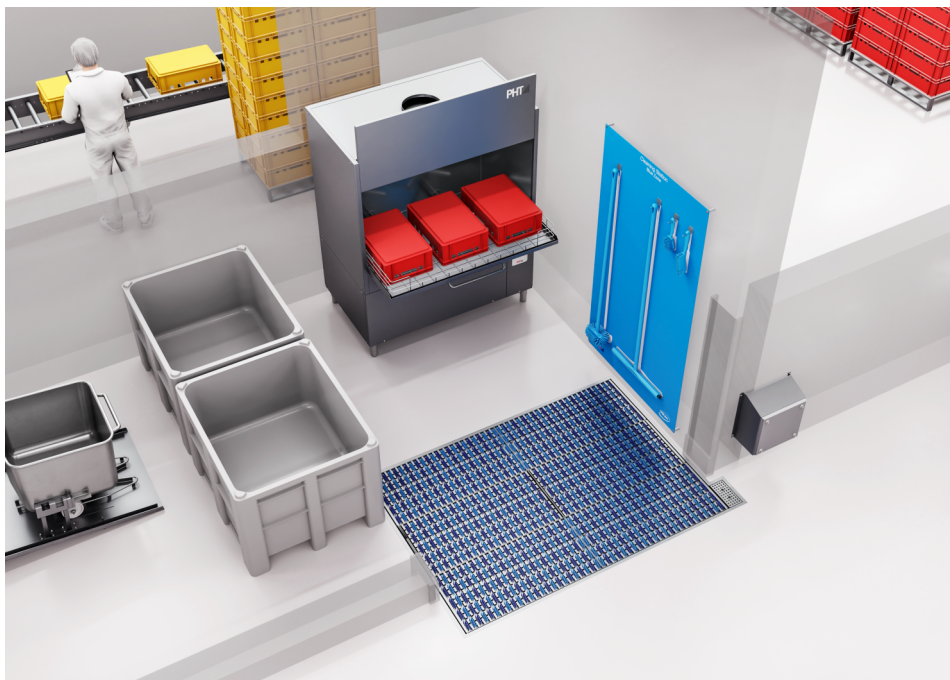


Effiziente Hygienelösungen für die Lebensmittelindustrie

PHT bietet maßgeschneiderte Reinigungsanlagen, die Hygieneauflagen wirtschaftlich und umweltschonend erfüllen.

Erfahren Sie mehr über effektive Lösungen für Behälterreinigung, Frontlader-Maschinen und das innovative Hygienic-Floor-System.



PHT bietet maßgeschneiderte Hygienekonzepte für jede Betriebsgröße. © PHT

Lebensmittelproduzenten tragen im Hinblick auf die Hygiene eine besondere Verantwortung gegenüber Verbrauchern und Mitarbeitenden. Gerade organische Produkte sind so hygienesensibel wie kaum andere. Auflagen und Normen wie die **Lebensmittelhygieneverordnung** (LMHV) sorgen dafür, dass die gesetzlichen Hygienevorschriften im Betrieb eingehalten werden. Doch wie lässt sich das im Produktionsalltag am besten umsetzen? Das Unternehmen **PHT** mit Standorten in Innsbruck, Bad Tölz und Beckum bietet seit 25 Jahren maßgeschneiderte

Hygienelösungen für die Lebensmittelindustrie und Handwerksbetriebe. Mit den passenden Hygieneanlagen lassen sich Reinigungsprozesse wirtschaftlich und effizient optimieren.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Effektive und umweltschonende Behälterreinigung**
- **Frontlader-Reinigungsmaschinen**
- **Sohlen- und Raederreinigung mit dem Hygienic-Floor-System**

Effektive und umweltschonende Behälterreinigung

In Lebensmittelproduktionen werden täglich viele verschiedene Behälter benötigt – hier muss die Reinigung schnell und unkompliziert erfolgen. Die Reinigungsanlagen der CM-Reihe zeichnen sich durch ihr hygienisches Design und geringe Medienverbrauche aus. Alle Flächen sind abgeschragt und die Kanten gerundet. Hygienisch bedenkliche Trennvorhänge sind überflüssig, und die Anlage selbst ist sehr gut zu reinigen. Durch optimierte Modulgrößen wird der Wasser-, Reinigungsmittel- und Energieverbrauch nachweislich reduziert. Das spart bares Geld und freut die Umwelt.

Die CM-Behälter-Reinigungssysteme von PHT wurden speziell für die hygienische Reinigung in der Lebensmittelindustrie entwickelt. © PHT

Frontlader-Reinigungsmaschinen

Mit den Frontlader-Reinigungsmaschinen von PHT finden Betriebe jeder Größe die richtige Reinigungsanlage. Die Frontlader sind in vier verschiedenen Größen erhältlich und für die Reinigung verschiedener Bedarfsgüter wie Behälter ausgelegt. Das hygienische Design der Anlage sorgt für eine hygienische Reinigung der Behälter und der Reinigungsmaschine selbst. Durch die Düsenstücke oben und unten werden die Behälter rundum zuverlässig gereinigt. Die Frontlader-Reinigungsmaschine ist daher die optimale Lösung für die

Behälterreinigung im Lebensmittelbetrieb.

Sohlen- und Raederreinigung mit dem Hygienic-Floor-System

Bei hochfrequentierten Bereichen oder solchen mit unterschiedlichen Hygienestufen kommt es oft durch Raeder oder Schuhsohlen zu Schmutzeinschleppungen. Diese Gefahr sollte nicht unterschätzt werden, da sich diese Verunreinigungen in der gesamten Produktion verteilen können. Das **Hygienic-Floor-System** ist die ideale Lösung zur Reduzierung dieses Risikos. Eine im Boden eingelassene Wanne enthält semiaktive Bürstenleisten, die sich bei Betreten mechanisch in die vertikale und horizontale Richtung bewegen. Das Hygienic-Floor-System wird an Zugängen oder hochfrequentierten Bereichen platziert und kann ohne zusätzlichen Aufwand von Mitarbeitenden oder Förderfahrzeugen automatisch passiert werden. Sind im Betrieb verschiedene Lebensmittelbereiche vorhanden, kann durch den Einsatz des Hygienic-Floor-Systems das Risiko reduziert werden, dass sich Lebensmittelspuren in anderen Bereichen wiederfinden. Zudem kann die Hygiene zwischen „reinen“ und „unreinen“ Bereichen gesichert werden. Das Hygienic-Floor-System ist sowohl als Nass- als auch Trockenvariante erhältlich. Die Auffangwanne unter den Bürsten kann einfach durch Aufklappen der Kassetten gereinigt werden. 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 Hygienekonzept von der Personalhygiene bis zur Betriebshygiene.

www.pht.group

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at