

Neue Düsengeneration

Calvatis präsentiert mit Undine die Reinigung für das 21. Jahrhundert

Ein Schwerpunkt des **Calvatis Hygiene Managements** ist der Einsatz von zukunftsorientierten Hygienekonzepten. In einer Welt, in der immer mehr mit den vorhandenen Ressourcen sparsam umgegangen werden muss, ist auch der effektive Einsatz von Trinkwasser ein elementarer Gedanke. „Innovative Water Concepts“ entwickelte ein Düsensystem, welches Wasser und Luft auf einzigartige Weise miteinander verbindet. Diese revolutionäre Düsen- und Sprühtechnik ist für effiziente, produkt- und material-schonende Prozesse spezialisiert. Der optimale Einsatzbereich liegt in der Reinigung von Produkten und Oberflächen sowie bei Kühlprozessen in der Lebensmittelverarbeitung.

Düsentechnik des 21. Jahrhunderts!

Der Düse vorgeschaltet sind zwei Kamern, in denen feine Wassertropfen entstehen, die als weicher Strahl mit

hoher Geschwindigkeit austreten. Der austretende Strahl ist sanfter als bei herkömmlichen Druckreinigungssystemen. Infolge entstehen weniger Beschädigungen an den Anlagen. Durch die Undine-Technik lassen sich Wasser, Abwasser- und Energieeinsparungen realisieren und gleichzeitig effizientere Reinigungen und Produktkühlungen gestalten.

Anwendungsbeispiele

Automatisierte Reinigung von Förderanlagen, Bändern und Haken – im Bereich der automatisierten Reinigung von Transportbändern können bis zu 90% Wasser und 70% Zeit eingespart werden. Durch Reinigung, Desinfektion und Abspülung in jeweils einen Umlauf können gravierende Einsparungen realisiert werden, hygienische Verbesserungen erzielt und dadurch Produktionszeit gewonnen werden.

Produktkühlung

Die Verwendung von Undine bei der

Kühlung von Fertigprodukten wie zum Beispiel Würsten oder Kochschinken können hohe Wassereinsparungen

erzielen. Das Produkt befindet sich ständig in 100% Luftfeuchte, ohne dass Wasser über das Produkt gespült werden muss. Die Vorteile der Wasserkühlung bleiben erhalten, Trocknungsverluste werden vermieden und Kerntemperaturen schneller erreicht. Die Vorteile der schnellen Abkühlung und damit hygienische Vorteile können auch bei der Kühlung von Schlacht-

körpern genutzt werden. Eine einzigartige Technik für die Lebensmittelindustrie! Weitere Informationen erhalten Sie vom österreichischen Calvatis-Team.
Weitere Infos: Calvatis GmbH
Kaiser-Josef-Platz 41, 4600 Wels
Tel: 072 42/42 899-0
Fax: 072 42/42 899-22
E-Mail: info@calvatis.com
Web: www.calvatis.com



Mit den neuen Düsen läßt sich bei der Reinigung von Transportbändern wertvolles Wasser sparen



Die konventionelle (oben) und die neue Düse (unten)
Fotos: Calvatis

*Wir wünschen Ihnen,
Ihren Familien und Mitarbeitern
ein frohes, besinnliches
Weihnachtsfest,
sowie ein gesundes
und erfolgreiches Jahr 2009!*

Ihre Familien, Gramiller und Mitarbeiter





















www.gramiller.at
+43 662 87 51 33 - 0
info@gramiller.at
Haunspergstraße 32, 5020 Salzburg

