

SYSTÈME DE RAMPE DE PULVÉRISATION ROTATIVE



SAVOIR-FAIRE ET CONCEPTION

Pour obtenir des résultats optimaux, le choix des buses doit s'accompagner d'une expertise pointue des systèmes de pulvérisation. Foodclean collabore avec les équipes hygiène et ingénierie pour concevoir un système entièrement sur mesure, adapté aux exigences spécifiques des convoyeurs de l'ensemble du site.

En général, le système de rampe de pulvérisation rotative peut être associé à des systèmes de nettoyage automatiques ou manuels. Une rampe de pulvérisation rotative comporte 2 buses inclinées qui créent la poussée de rotation et dirigent le jet d'impact sur toute la largeur du convoyeur lors de son passage.

ÉCONOMIES D'EAU

Dans les applications de nettoyage par rampes de pulvérisation rotatives Foodclean, un choix de buses adapté améliore considérablement le nettoyage tout en réduisant la consommation d'eau globale.

Cette augmentation considérable de la surface couverte par une seule buse offre de nombreuses possibilités d'économie d'eau.

Les systèmes de rampes de pulvérisation rotatives Foodclean sont spécialement conçus et fabriqués pour le nettoyage des convoyeurs à bande dans l'industrie agroalimentaire.

Le principe du système de rampe de pulvérisation rotative est très simple : il vous fait gagner du temps, économiser de l'eau et réduire les opérations de nettoyage.

CONFIGURATIONS DES RAMPES

Les convoyeurs d'une largeur comprise entre 300 mm et 600 mm peuvent être couverts par une seule rampe de pulvérisation rotative. Au-delà de 600 mm de largeur, deux rampes rotatives ou plus sont nécessaires. L'angle de pulvérisation et la distance par rapport à la cible déterminent la largeur du jet au point d'impact.

La vitesse du convoyeur et le débit de la buse à une pression donnée déterminent la quantité de fluide appliquée par m² de bande. La quantité de fluide exacte nécessaire dépend en grande partie de la quantité de résidus à nettoyer et du nombre de passages que la bande devra effectuer.

OPTIMISER LE NETTOYAGE DES CONVOYEURS

Votre équipe concevra un système de rampe de pulvérisation rotative Foodclean sur mesure qui permettra de :

- Réduire les temps de nettoyage et allonger le temps de production
- Optimiser la consommation d'eau et de produits chimiques
- Réduire les coûts de main-d'œuvre
- Prévenir la contamination et la prolifération microbienne
- Améliorer le niveau d'hygiène et de sécurité alimentaire

DÉBITS APPROXIMATIFS

- Rinçage : 10-20 L par minute
- Mousse/Désinfection : 5-7 L par minute