

Systèmes de rampes de pulvérisation



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, les buses sont disposées sur une rampe de pulvérisation et projettent un jet d'impact linéaire sur le convoyeur situé en dessous. Le système de rampes de pulvérisation peut être associé à des systèmes de nettoyage automatiques ou manuels.

ÉCONOMIES D'EAU

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

Cette augmentation considérable de la surface d'échange obtenue grâce à une simple buse offre de nombreuses possibilités d'économie d'eau. Elle permet d'accroître fortement la réactivité et les échanges thermiques, ce qui rend ces processus bien plus efficaces.

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

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

CONFIGURATIONS DES RAMPES DE LAVAGE

Pour nettoyer un convoyeur en mouvement situé en dessous, plusieurs buses doivent être disposées sur une rampe de pulvérisation. L'angle de pulvérisation et la distance par rapport à la cible déterminent la largeur du jet au point d'impact, et donc le nombre de buses nécessaires.

La vitesse du convoyeur et le débit de la buse à une pression donnée déterminent la quantité de fluide appliquée par m² de produit. La quantité de fluide exacte nécessaire dépend en grande partie des résidus à nettoyer.

OPTIMISEZ LE NETTOYAGE DES CONVOYEURS

Votre équipe concevra un système de rampes de pulvérisation 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 : 30-40 L par minute
- Mousse/Désinfection : 8-10 L par minute

DIMENSIONS

L x H x P (mm) : 800 x 1500 x 500