



Ультраклин®

Техника чистых помещений для пищевой промышленности



Weiss Klimatechnik GmbH
Reinraumtechnik



Техника чистых помещений для пищевой промышленности



Техника чистых помещений УЛЬТРАКЛИН® для пищевой промышленности необходима производителям машин пищевой промышленности и фирмам, занимающимся обработкой, переработкой, расфасовкой и упаковкой продуктов питания.

При помощи технологии чистых помещений УЛЬТРАКЛИН® для пищевой промышленности можно значительно лучше, гигиеничнее и экономичнее организовать процесс обработки продуктов питания.

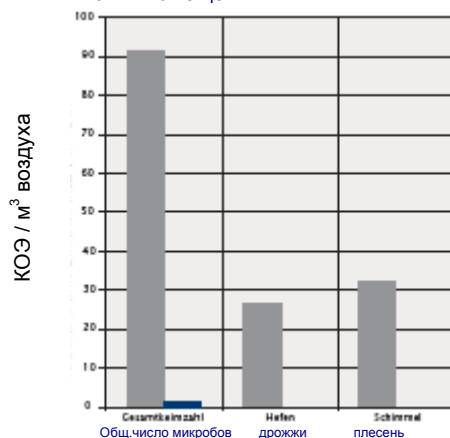
Гигиенические проблемы при промышленной обработке

При промышленной обработке продуктов питания ряд рабочих процессов не может полностью проводиться в закрытых машинах.

При процессах, во время которых невозможно избежать воздухообмена с неочищенной, полной микробов средой, может произойти:

- заражение продуктов питания микробами
- ограничение срока годности
- ухудшение свежести продукта
- уменьшение выхода продукта

Количество микробов фактическое и в чистых помещениях



- без чистого помещения
- с чистым помещением



Обработка продуктов питания в условиях чистых помещений

Без чистого помещения КОЭ / м³ воздуха	Общее число микробов 91	Дрожжи 27	Плесень 33
С чистым помещением КОЭ / м³ воздуха	1	0	0

Решение – УЛЬТРАКЛИН®

Благодаря системе чистых помещений УЛЬТРАКЛИН® открытый во время процесса обработки продукт защищается от попадания на него микробов.

Для создания чистой зоны фильтрованный приточный воздух постоянно подается в машинный корпус. Фильтрация осуществляется при помощи фильтров тонкой очистки, которые задерживают мельчайшие частицы, включая микроорганизмы.

- очищенный воздух вытесняет грязный воздух за счет избыточного давления
- концентрация частиц в соответствующей зоне машины поддается измерению

УЛЬТРАКЛИН® - инвестиции в будущее

При переработке продуктов питания необходимо следовать постоянно растущим требованиям законодательства, торговли и потребителей, предъявляемым к свежим продуктам питания. Новое ужесточение европейского законодательства в области пищевой промышленности и стандарты торговли требуют управление рисками в пищевой промышленности. При помощи системы чистых помещений УЛЬТРАКЛИН®, предлагаемой фирмой ВАЙСС, Вы получите контролируемую окружающую среду для Вашего процесса обработки.

Правовые требования, предъявляемые производителем продуктов питания

- EG № 178/2002 Базовая инструкция
- EG № 852/2004 Гигиена в пищевой промышленности (также предотвращение заражения воздуха)
- EG № 853/2004 Гигиенические предписания для продуктов питания животного происхождения
- EG № 2073/2005 Руководящая инструкция по микробиологическим критериям для продуктов питания



УЛЬТРАКЛИН® - защитная чистая зона для фасовочных машин в производственном цехе



Системы чистых помещений – УЛЬТРАКЛИН®

- чистые помещения под ключ
- системы ограждающих конструкций, освещения для чистых помещений в соответствии с требованиями GMP
- концепции защиты / системы барьеров
- стерилизаторы и туннели горячего воздуха
- мобильные «чистые» контейнеры, палатки, кабины и камеры
- чистые рабочие столы, микробиологические рабочие столы
- шлюзы
- фильтро-вентиляторные модули
- камеры по созданию микроклимата
- воздушные души
- шлюзы для персонала и материала
- квалификация / валидация
- обучение



Приточно-вытяжная система на асептической фасовочной машине



Чувствительной продукции нравится УЛТРАКЛИН

Вайсс Климатехник ГмбХ

Грайцер штрассе 41-49
Д-35447 г. Райскирхен-Линденштрут

Телефон: +49 6408 84 71
Факс: +49 6408 84 87 20

info@wkt.com
www.wkt.com

ООО «Вайсс Климатехник»

ул. Летниковская, д. 10
115 114 г. Москва

Телефон: +7 495 787 20 43
Факс: +7 495 787 11 74

weiss@wkt.ru
www.wkt.ru