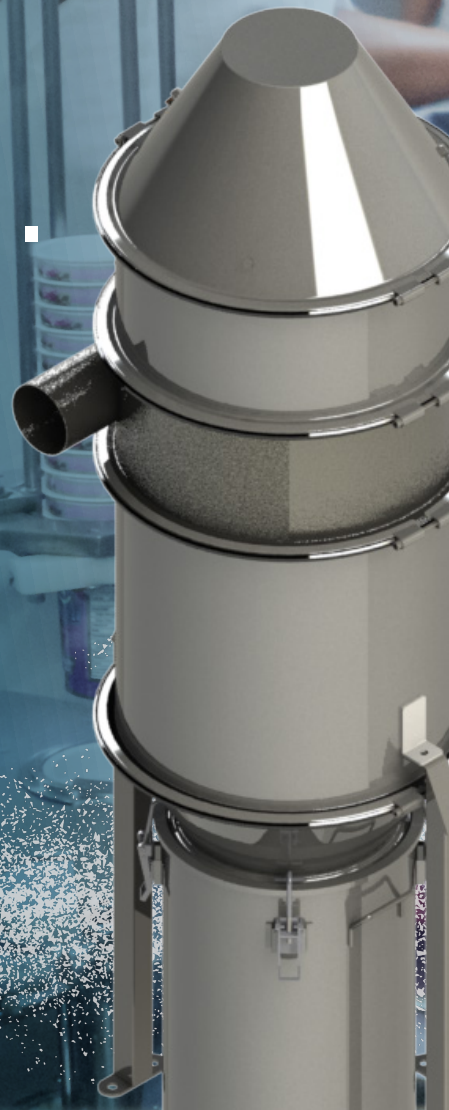


When Clean Is Not Enough.

järjestelmän yleiskatsaus

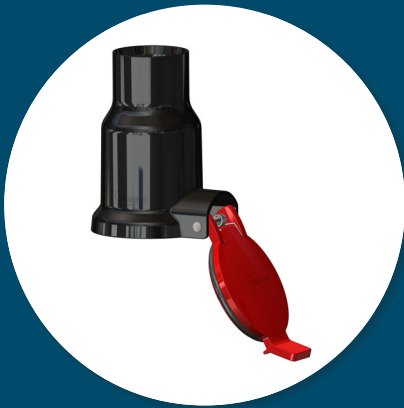
Healthy Business
Dustcontrol®



Elintarviketeollisuuden

Esittelemme uudet elintarviketeollisuuden keskuspölynimurijärjestelmät. Monikäyttöinen järjestelmä, jossa kaikki osat on hyväksytty elintarvikekontaktiin. Hygieeninen rakenne. Helppo puhdistaa. Kohdepoistojärjestelmämme ovat täysin integroitavissa tuotantoprosesseihin kierrätyksen tai keskuspölynimurijärjestelmän toteutusta varten.

Tätä me kutsumme nimellä Healthy Business.



Lämpäventtiili

- Värikoodattu
- Elintarviketurvallisuus- ja FDA-hyväksynät
- Autoklaavattava
- Tunnistettavissa metallinilmaisimilla
- Sähköstaattisia purkauksia aiheuttamaton, antistaattinen



Putkisto

- Ruostumaton teräs (1.4404)
- Helppo muunnella ja laajentaa



Imuharjat, litteät suulakkeet ja letkuliittimet

ainutlaatuisilla ominaisuuksilla

- Värikoodattu
- Elintarviketurvallisuus- ja FDA-hyväksynät
- Autoklaavattava
- Tunnistettavissa metallinilmaisimilla
- Sähköstaattisia purkauksia aiheuttamaton, antistaattinen

keskuspölynimurijärjestelmät Dustcontrol





Jatkeet

- Hygieeninen rakenne, helppo puhdistaa
- Elintarviketurvallisuus- ja FDA-hyväksynät
- Sähköstaattisia purkauksia aiheuttamaton, antistaattinen
- Helppo asentaa



Automaattinen sulkuventtiili

- Hygieeninen rakenne, helppo puhdistaa
- Elintarviketurvallisuus- ja FDA-hyväksynät
- Sähköstaattisia purkauksia aiheuttamaton, antistaattinen



Esierottelu

- Tehokas materiaalin uusiokäyttö
- Kaikki materiaalit on hyväksytty elintarvikekontaktiin
- Ruostumaton teräs (1.4404)
- Virtaus $\leq 1000 \text{ m}^3/\text{h}$



Suodatinyksikkö

- Kaikki materiaalit on hyväksytty elintarvikekontaktiin
- Ruostumaton teräs (1.4301)
- Virtaus $\leq 1000 \text{ m}^3/\text{h}$



When Clean Is Not Enough

Elintarviketeollisuudessa on erikoisvaatimuksia.

Tuotantolaitteita ja niiden komponentteja kontrolloidaan äärimmäisen tarkasti. Erityistä huomiota kiinnitetään aineiden kulkeutumiseen tuotteeseen, pintakäsittelyihin ja antistaattisiin ominaisuuksiin.

Dustcontrol on suunnitellut ja asentanut lukuisia kaiken kattavia kohdepoistojärjestelmiä elintarviketeollisuuteen. Kukin järjestelmä on yksilöllinen. Monet niistä ovat suunniteltu asennettavaksi direktiivin 2014/34/EU mukaisiin ATEX-tilaluokan 22 tiloihin. Tähän saakka olemme keskittyneet pääasiassa elintarviketuotannon ”likaisen puolen” puhdistus- ja kohdepoistojärjestelmiin, joiden hygieniavaatimukset eivät ole toimialan tiukimmat.

Uusissa ainutlaatuisissa imuharjoissamme ja täydellisissä kohdepoistojärjestelmissämme kaikki materiaalit ovat hyväksytyt elintarviketoukoihin. Nyt esittelemme uuden, huikean järjestelmämme, jonka ominaisuudet ovat alan huippua. Nyt pystymme ratkaisemaan tilanteita, joissa järjestelmät on pystyttävä integroimaan täysin tuotantoprosessiin. Tämä koskee niin kierrätystä kuin muitakin tarpeita.

Dustcontrol suunnittelee ja asentaa kaiken kattavia kohdepoistojärjestelmiä tiiviissä yhteistyössä asiakkaidensa kanssa. Kohdepoistojärjestelmämme ovat täysin integroitavissa tuotantoprosesseihin aineksien kierrätyksen tai siistin ja tehokkaan keskuspölynimurijärjestelmän toteutusta varten.

Good for Food – Dustcontrolilta.





Tuotteemme täyttävät seuraavien standardien vaatimukset



Koko järjestelmä

Komission asetus (EU) nro 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Komission asetus (EU) nro 2023/2006 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvien materiaalien ja tarvikkeiden hyvistä tuotantotavoista.

Komission asetus (EU) nro 10/2011 elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista.

FDA (Food and Drug Administration, Yhdysvallat) – (21CFR 174–178): elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja tarvikkeita koskevat määräykset.

FDA 21CFR117.40: laitteita ja apuvälineitä koskevat hyvät tuotantotavat.

EN 1.4404 / AISI 316L: ruostumaton ja haponkestävä teräs.

Healthy Business
Dustcontrol



www.dustcontrolfood.com
www.dustcontrol.fi

Imuharjat



ATEX. Termi "ATEX" on peräisin ranskalaisista sanoista "ATmosphères EXplosibles" ja viittaa räjähdysvaaran omaaviin olosuhteisiin. EU-direktiivi 1999/92/EC määrittää työntekijöiden terveyteen ja turvallisuuteen liittyvät erityisriskit tällaisissa ympäristöissä. Kaikkien koneiden ja laitteiden, joita käytetään tiloissa, joissa on "luontaisia sytytysläheteitä", on täytettävä direktiivin 2014/34/EU vaatimukset.



Autoklaavattava Imuharjat on puhdistettava aina käyttötarkoituksensa mukaisesti ennen käyttöä ja käytön jälkeen. Puhdistuksessa on käytettävä tarkoitukseen sopivia dekontaminaatiokemikaaleja, pitoisuuksia, kestoajoja ja lämpötiloja. Imuharjat voidaan puhdistaa autoklaavissa enintään 121 °C:n lämpötilassa.



Värikoodaus Imuharjojen värikoodaus minimoi ristikontaminaation mahdollisuuden. Käyttäjä pystyy heti näkemään, onko oikea työkalu käytössä kyseisellä alueella tai prosessissa. Imuharjan pidikeosan värvaihtoehtoja on viisi, ja niissä voidaan käyttää kahta eriväristä harjasta. Harjakset voidaan vaihtaa helposti.



ESD Kipinäointi on voitava ehkäistä kokonaan, jotta imurointi on turvallista. Siksi harjamme on testattu ja hyväksytty Ruotsin tutkimuskeskus RISE:ssä sähköstaattisilta purkauksilta suojaamista koskevan standardin IEC 61340 vaatimuksien mukaisesti.



Havaittavuus Imuharjojen pidikeosat ovat havaittavissa tavanomaisilla elintarviketeollisuudessa käytössä olevilla metallinilmaisimilla. Voit helpottaa havaitsemista visuaalisesti valitsemalla harjaksien väriksi mustan tai valkoisen.



Elintarviketurvallisuus ja FDA:n säädökset Imuharjat ovat läpäisseet Eurofin sin testauksen. Ne täyttävät EU:n komission elintarvikkeluokista muovia koskevan asetuksen 10/2011 vaatimukset. Tuotteessa käytetyt materiaalit täyttävät myös seuraavat vaatimukset: EU 1935/2004 ja 21 CFR 177.1520 FDA / GRAS.

