

Skjulte bakterier udfordrer fødevarebranchen

Procesudstyr i hygiejnisk design letter rengøringen for fødevarer virksomheder, som arbejder hårdt for at undgå udbrud af listeria og anden bakteriologisk forurening. Et komplet hygiejnisk program af riste, kurve og vogne i rustfrit stål sikrer nu en effektiv rengøring og øger produktionsoptimeringen.

HYGIEJNISK DESIGN GAVNER SIKKERHEDEN

Fødevarerindustriens skrappe krav til hygiejne og rengøringsvenlighed stiller stadig større krav til fødevarerproducenterne. Listeria, salmonella og andre bakterier kan nemt skjule sig i hjørner og samlinger på produktionsudstyret, hvilket har betydning for fødevarer sikkerheden, og derfor er det kritisk, at producenterne sørger for effektiv rengøring. Hos NTF-Aalborg arbejdes der hele tiden på at optimere og forbedre programmet af hygiejnisk procesudstyr til fødevarer virksomheder, som tilgodeser branchens skrappe krav til hygiejne og rengøringsvenlighed.

EFFEKTIV RENGØRING BANER VEJ FOR BEDRE PRODUKTION

Det er afgørende for fødevarerproducenter med hygiejnisk inventar, som hurtigt og effektivt kan rengøres, da dette baner vej for en bedre og mere jævn produktion af højere kvalitet. Produkterne i NTF-program opfylder fødevarerindustriens høje hygiejnestandard. De har en hygiejnisk udformning, som kombinerer design og funktion med fokus på effektiv rengøring og nem betjening i hverdagen. Produktprogrammet omfatter udstyr som trådriste og trådkurve, hyldevogne, kødkroge og spyd til varmebehandling, kogning, pasteurisering, indfrysning, optøning og røgning.

RENE SVEJSNINGER OG RUNDSTÅL VIGTIGE FOR HYGIEJNEN

For at rustfrie materialer må anvendes af fødevarerproducenter er det af afgørende betydning med en særlig hygiejnisk svejsning, som er både ren og jævn og har en glat overflade, således bakterier og andre urenheder ikke kan sætte sig fast i samlingen. Dertil kommer, at rundstål er et godt materiale til hygiejniske produkter. Hos NTF-Aalborg er man ekspert på netop de områder, og for at højne kvaliteten yderligere anvender NTF-Aalborg en blandgas, som er en specialgas, der beskytter materialet fra øvrige luftarter ved at lukke andre ting ude, hvilket resulterer i meget renere og pænere svejsninger. Grundet denne meget unikke finish og høje kvalitet landede virksomheden også en stor ordre på stål vogne og riste til en amerikansk virksomhed i fødevarerbranchen, som sælger udstyr til fiskerygning.

YDERLIGERE INFORMATION FÅS HOS

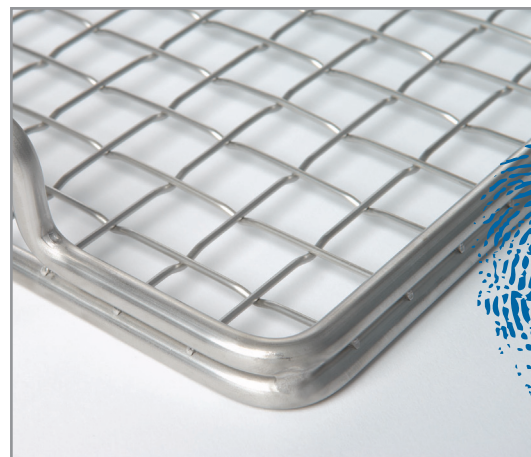
Salgsdirektør Jørgen Ravn, NTF-Aalborg A/S, tlf. 41 91 86 80 eller jr@ntf.dk



Hyldevogn med riste - bl.a. til fiskerygning og anden fødevarerproduktion



Trådkurve i hygiejnisk design velegnet til forædling af levnedsmidler



Trådriste i rustfrit stål med ren og jævn svejsning