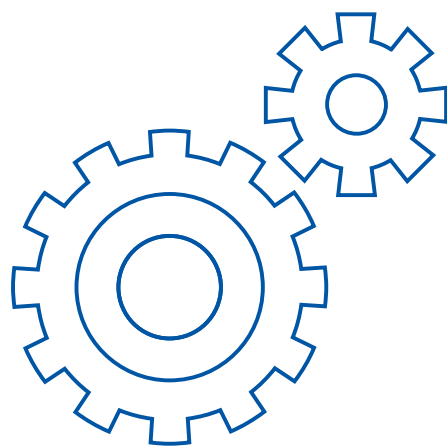




EQUIPOS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ESPECIALISTAS EN ASESORAMIENTO HIGIÉNICO

DISEÑO DE INSTALACIONES A MEDIDA

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS

FEEL **SAFE** WITH US



BETELGEUX

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE

GAMA EQUIPOS

El Departamento de Servicios de Ingeniería de **BETELGEUX-CHRISTEYNS** es especialista en el asesoramiento higiénico y diseño de las instalaciones necesarias para la limpieza y desinfección. Seleccionamos los mejores equipos para las necesidades de cada cliente y nos encargamos de asesorarles para su correcta instalación y mantenimiento.

Tras la realización de un estudio previo de las instalaciones, y en función de los requisitos planteados por el cliente, desde el DSI recomendamos la distribución más idónea de cada uno de los equipos con el fin de conseguir una optimización de los procesos.

Una buena elección, instalación y mantenimiento de los equipos es fundamental para conseguir la máxima eficiencia de los procedimientos de limpieza.

BETELGEUX-CHRISTEYNS dispone de equipos para la dosificación y aplicación de los productos, para el control de accesos e higiene del personal y máquinas automáticas para la limpieza de cajas y utensilios, así como para la limpieza de fermentadores y desinfección por vía aérea.

SUPERFICIES

AUMENTO DE PRESIÓN

Para realizar un buen diseño higiénico de limpieza y desinfección en las industria es aconsejable utilizar equipos de aumento de presión (para aumentar la energía mecánica). Aconsejamos la utilización de media presión (20-25 bar.).

Los equipos aumentan la presión del agua de la red y la envían a los puntos de limpieza, tales como satélites (móviles o fijos), puntos de agua, etc. El equipo de presión se elige según el número de operarios que van a utilizar el sistema simultáneamente.

Opcional:
CONTRATO DE MANTENIMIENTO
con revisiones periódicas
1 año de garantía



BOOSTER 200-27 Equipo de presión

Aumentan la presión del agua de la red y la envían a los puntos de limpieza.



MS NEXT Estación Unitaria

Permite proyectar agua a presión, espuma y desinfectar mediante spray.



MO NEXT Estación Unitaria Móvil

Fácil manejo y alta durabilidad para la limpieza y desinfección.

GENERADORES DE ESPUMA

Los satélites generadores de espuma están diseñados específicamente para realizar una limpieza completa de las superficies, instalaciones y equipos de las industrias. En los satélites se puede elegir entre las funciones de agua a presión/aclarado, espumado o desinfección.

Según la presión de trabajo se dividen en dos grupos: los satélites de media presión (20-27 bar.) y los satélites de baja presión (2-10 bar.).

Todos los equipos se adaptan a carro con enrollador y sin enrollador.



FOAM BOTTLE

Satélite de fácil manejo diseñado para durar.



SAT. SU NEXT

Satélite para la limpieza y desinfección de industrias. (Media presión)
3 venturis.



SAT. ULTRA NEXT 0127

Satélite de fácil manejo diseñado para durar. (Media presión)
2 venturis.



SAT. SU LIGHT

Satélite diseñado para cubrir las necesidades básicas de higiene de las industrias. (Baja presión)
1 venturi.

SISTEMA HAC-D

Equipo fabricado en acero inoxidable que se conecta directamente a la toma de agua. La dosificación de producto químico se produce por medio del sistema que permite el baldeo, espumado y desinfección de forma automática a través del PLC.

- El equipo se adapta al cliente.
- No precisa grandes instalaciones.
- Optimización de los procesos de L+D de las cintas.
- Máximo nivel de limpieza y desinfección de las cintas.
- Resultados microbiológicos constantes.



ACCESORIOS

La gama de accesorios incluye los complementos idóneos para optimizar el proceso de limpieza y desinfección, aumentando la eficiencia del sistema en la utilización de agua, producto químico, tiempo y energía, y contribuyendo así a reducir los recursos utilizados, el impacto ambiental.

BETELGEUX-CHRISTEYNS completa su catálogo de accesorios con los nuevos manguitos de colores para las mangueras. De este modo resulta fácil y cómodo identificar las mangueras que se usan en cada sala.



• BOQUILLAS

Boquillas de acero inoxidable para las distintas operaciones de agua a presión, espumado, desinfección y aclarado de bajo consumo.

Con la boquilla verde, óptima para el proceso de aclarado, se ahorra hasta un 50% de agua, consumiendo entre 10/15 litros de agua por minuto.



**Aptas para la industria alimentaria.
En stock en 3 longitudes diferentes.**

• MANGUERAS

Mangueras termoplásticas, de alta calidad y resistentes a las grasas animales y vegetales, diseñadas de acuerdo con el Reglamento de la Comisión Europea 10/2011 referente a los plásticos y objetos que pueden entrar en contacto con los alimentos. Estos requisitos complementan las disposiciones generales definidas en el Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos utilizados para el envasado de alimentos.

LAVADORAS EKW

Las lavadoras de cajas EKW son equipos para la automatización de la limpieza de distintos tipos de cajas.

Cuentan con:

- La posibilidad de configurar el sistema para un solo operario, de manera que la entrada y salida de las cajas se realiza por un mismo lado.
- Un tanque equipado con filtro de fácil desmontaje y limpieza.
- Sensores para evitar el rebose y el trabajo en seco.
- En los modelos EKW2500 y EKW3500 se puede instalar opcionalmente una zona de secado por soplado (EAB-I-ST).

Mantén tus cajas como el primer día.





HIGIENE DEL PERSONAL

Para garantizar la correcta higiene de los operarios y de las personas que acceden a las salas de elaboración, **BETELGEUX-CHRISTEYNS** pone a disposición de la industria alimentaria, cosmética, farmacéutica y ganadera una completa gama de equipos para la higiene del personal y el control higiénico de accesos.

Los equipos son modulares y adaptables a las necesidades.

EQUIPOS TOTALMENTE ADAPTABLES A LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA

EQUIPOS PARA EL CONTROL HIGIÉNICO DE ACCESOS

VADO SANITARIO DWD-HDT

Equipo en acero inoxidable para el control de accesos a zonas de producción. Se utiliza para la desinfección de manos y suelos. Dispone de un indicador de bajo nivel de producto desinfectante.

Con el DZW-HDT se disminuye el riesgo de contaminación en las áreas de producción. Integra en un mismo equipo la desinfección de manos y suelos. Permite la libre elección del producto químico a utilizar y la instalación de un torno de control de acceso.



DZW-HDT

EQUIPOS PARA EL LAVADO DE MANOS, SUELAS Y BOTAS



EWG-3-SIMPLE



HDT-WM



ELZW

DESINFECCIÓN VÍA AÉREA



Equipo ideal para la desinfección de superficies por vía aérea. Se puede instalar un "timer" para su conexión o desconexión automática.

NEBULIZADOR X3

El nebulizador X3 consiste en un carro al que se le acopla fácilmente una garrafa de 20 ó 25 litros con el producto desinfectante. Precisa únicamente aire comprimido (8 bar. y 400 l/min.). Está equipado con tres boquillas y puede supersaturar rápidamente la atmósfera de la sala. Adecuado para el tratamiento ambiental de zonas de embotellado y envasado.



BETELGEUX

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE

¿DUDAS O PREGUNTAS?

Contacta con tu responsable técnico de BETELGEUX-CHRISTEYNS de tu zona y te ayudaremos a encontrar la solución específica para ti.

Polígono Industrial Raconc
Parcelas nº 2 y 3
46729 Ador (Valencia)
T +34 96 287 13 45
E betelgeux@betelgeux.es

BETELGEUX.ES

