

UNDINE BÅNDRENGØRING

Fremtidige krav til produktion af bl.a. fødevarer, drikkevarer og andre produkter vil omfatte øgede krav til hygiejne og renlighed, men også til reducere vand- og energiforbrug.

Undine® er en innovativ måde at benytte vand under tryk, hvad enten det er i forbindelse med produktion eller rengøring. Nøglen til succes er den utrolige hastighed som de bittesmå dråber skydes ud med: 900 kilometer i timen, 6 gange hurtigere end traditionel højtryksrensning. Hver dråbe hamrer snarset væk. Hver plet på overfladen rammes mange gange og fjerner bakterier og snavs. Men hver dråbe har for lidt kraft til at beskadige overfladen. Produkter og maskiner forbliver intakt, selv bløde grøntsager overlever ubeskadiget.

Resultatet er op til 10 gange mere hygiejnisk rengøring med op til 70 procent vandbesparelse – uanset om der bruges varmt eller koldt vand. Derudover reduceres arbejdsomkostningerne betydeligt ved automatisering med Undine®. Systemet kan tilpasses eksisterende anlæg eller indbygges fra start.

Undine® kan med fordel anvendes i forbindelse med forskellige produktionsprocesser:

Rengøring af fødevarer

Fjerner cirka ti gange så mange bakterier målt i forhold til traditionelle rensningsmetoder.

Rengøring transportbånd

Effektivt - hurtigere og med anvendelse af væsentligt mindre vand end ved traditionel højtryksrensning.

Reducering af tab ved tørring

Renser og køler produkterne i én hurtig proces.



Højtryks renser

Undine®

Sådan virker Undine®

Den unikke Undine® dyse består af to kamre. I det første kammer, der er konisk, blandes vand med komprimeret luft, hvorved der dannes meget små vanddråber. På grund af trykforskellen mellem de to kamre skydes vandtågen ud gennem dysen i meget høj fart. Kombinationen af de bitte små dråber, der angriber snavs og bakterier som små "nåle" og vandtågens høje hastighed, giver en uovertruffen rengøringseffekt uden antydning af skader på maskiner og bånd. Faktisk er vandtågen så blød, at man kan holde hånden foran dysen.

Så meget kan der spares!

Studier fra hhv. et fjerkræ- og et so-slagteri i Holland har påvist, at installation af Undine® resulterede i flg. besparelser og forbedringer:

- ✓ Op til 60% besparelser på lønudgifter i.f.m. rengøring
- ✓ 25% besparelse på vandforbruget*
- ✓ Vægttab i.f.m. tørring/afkøling af kød reduceret fra 1,7% til 0,3%
- ✓ Slagterkroppens nedkølingstid reduceret med 2 timer.
- ✓ Reducering af misfarvning af kød og ben.
- ✓ Synlige og målbare forbedringer af hygiejnen (maskiner og produkter)
- ✓ Ingen forurening af transportørens omgivelser (sprøjter ikke)

Return of Investment = 6 måneder

Slagterierne oplevede at investeringen tjente sig selv hjem igen på under 6 måneder.

Læs alt om studierne på www.iwc-international.com.

*afhængig af applikationen, kan der spares op til 70% på vand- og energi.

