GIDA ÜRETİMİ

Gıda üretiminde vakum çözümleri



NILFISK

Gıda üretimine yönelik endüstriyel vakum çözümleri

Güvenliği, hijyeni ve verimliliği nasıl artıracağınızı keşfedin ve fırınlar, laboratuvarlar ve gıda üretimi için toz ve granül vakumlama ve taşıma çözümleri hakkında daha fazla bilgi edinin.

Nilfisk, endüstriyel vakum sistemleri ve pnömatik taşıma sistemlerinde dünya lideridir ve dünyanın birçok yerinde doğrudan faaliyet göstermektedir.

Bu yayımda, dünya çapında binlerce şirket için geliştirilen en yaygın çözümler ortaya konarak hem butik hem de endüstriyel gıda üretimi dünyasındaki vakum uygulamaları listelenmektedir.

Daha fazla bilgi için **www.nilfisk.com.tr** web sitesine bakın.





Gıda üretimine yönelik güvenli temizlik çözümlerine genel bakış

Ürün verimliliği elde etmek, otomasyonu artırmak ve yüksek hijyen seviyesini korumak için laboratuvarlar ve şirketlerde, en sık kullanılan üç ürün serisini birlikte tanıyalım. Hepsi ATEX sertifikasyonuna uygundur ve GMP standartlarıyla uyumludur.



Endüstriyel vakum sistemleri

Üç fazlı, tek fazlı ve basınçlı havalı. Paslanmaz çelik ya da tamamen boyalı. Nilfisk endüstriyel vakum sistemleri, yüksek sıcaklıklarda filtreleme yapabilen ve toksik tozlarla kullanılabilen, çok ince tozlar için ideal polyester kumaş kartuş filtreleri sayesinde yüksek filtreleme seviyesi sunmaktadır. Nilfisk endüstriyel vakum sistemlerinin, aşağıdaki uluslararası güvenlik standartlarıyla uyumluluğu onaylıdır: ATEX, IECEx, CE, TüV (L-M-H).





Pnömatik konveyörler

Bu ürünler, tahılların ve tozların, ham madde kaplarından paketleme ya da kutulama makinelerinin yükleme haznelerine tam belirlenen zamanlarda ve miktarlarda, doldurmak için kullanılır. Kahve ya da çay üretim hatlarının otomasyonunun artırılması için idealdirler. İçecek ve şekerleme endüstrilerinde karışımların kalitesinin korunması için gereklidirler.

Merkezi vakum makineleri

Gıda sektöründe geniş alanlardaki yüzeyleri temizlemeniz gerektiğinde ya da mobil endüstriyel vakum makineleri için erişim sınırlı olduğu durumlarda, merkezi vakum sistemleri ideal çözümdür. Vakum ünitesinin, filtreleme ünitesinin ve egzoz sisteminin üretim ortamının dışına yerleştirilerek iç kısımda sadece vakum hortumlarının bulunmasını sağlama avantajına sahiptirler. Konveyör bantlarında birden fazla noktada sürekli vakumlama için idealdirler.





Fırın temizliği

Artık yanık un ya da kırıntılar yok
= patlama ya da yangın tehlikesi yok

Ürün kalitesini iyileştirmek ve sağlık ve güvenliği korumak için fırınınızı temiz tutun

Fırınlanmış kalıntıların temizlenmemesinin, unlu mamullerinize kötü bir tat da verebilen kanserojen Akrilamid oluşturabileceğini biliyor muydunuz? Veya gıda üretiminde potansiyel bir patlama riski olabileceğini?

Endüstriyel vakum sistemleri, fırınların içini temizlemenin mükemmel bir yoludur. Birincisi, kendi kendini söndüren malzemelerden yapılmış NOMEX filtre ile donatılmıştır ve akkor maddelerin vakumlanması için uygundur. İkincisi, hem sınıflandırılmış hem de sınıflandırılmamış bölgelerde yanıcı tozların toplanması için sertifikalıdır. Bu nedenle un veya diğer yanıcı tozların varlığı nedeniyle potansiyel patlama riski olan ortamlar için idealdir. Son olarak, yanmış kalıntıların düzenli olarak geri kazanılması ürün kalitesinin korunmasını sağlar.





Kurutucuların boşaltılması ve temizlenmesi

En karmaşık işlemler bile basit ve hızlı hale gelir

Zaman ve enerji tasarrufu

Tahıl kurutucuları, mahsul kalitesini etkileyen ya da istenmeyen nem seviyelerine sahip ürünlere neden olan sürekli hava durumu dalgalanmaları ve düzensiz yağmurlar nedeniyle giderek daha yaygın biçimde kullanılmaktadır.

Kurutucuların kolay ve hızlı biçimde boşaltılması, kurutma aşamalarının hızlı ve daha yoğun biçimde rotasyonuna olanak sağlamaktadır.

“… daha hızlı ve daha yoğun rotasyon”
Çalışmaların hızlandırılması hem zamandan hem de kurutma işlemi için kullanılan enerjiden önemli ölçüde tasarruf sağlar





Üretim hattı temizliği

Aralıklı ya da sürekli vakumlama, yüksek kaliteli bir son ürün ile sonuçlanır

Atıkların ortadan kaldırılması, ürün kalitesinin korunmasını sağlar

Üretim hatlarınızın, temiz tutulması, ürününüzün, yanık kırıntılar ya da un veya diğer üretim artıklarıyla kirlenmesini önler. Ayrıca israfı da azaltır.

Temizlik, üretim hatları boyunca üç fazlı endüstriyel vakum ya da merkezi vakum sistemine bağlı vakumlama noktalarının yerleştirilmesiyle sürekli olarak da gerçekleştirilebilir.

“… ürününüzün kirlenmesini önler…”

Ürün kalitesi her zaman kirleticilerin katı biçimde kontrol edilmesiyle sağlanır ve daha sonra uzaklaştırılması için ekstra zaman gerektiren gereksiz atıkları önler




Nilfisk
VHS110

Üretim alanının temizlenmesi

Temiz bir ortam güvenli, sağlıklı ve verimlidir

Ortamınızın güvenliğinin artırılması, çalışma verimini ve refahı artırır

Gıda üretim ortamınızın kalitesi, hijyen ve güvenliği garanti etmenin temelini oluşturur. Nilfisk, endüstriyel vakum sistemlerinin ve bu amaç için kullanılan aksesuarların tasarımında sürekli olarak üretim şirketleriyle birlikte çalışmaktadır. Mobil endüstriyel vakum sistemlerimiz, zeminlerin ve üretim hatlarının yanı sıra yüksekteki yerleri ve diğer sistemleri temizlemenize yardımcı olabilir.

Özel aksesuarlar işi hızlandırır ve sadece birkaç dakika içinde olağanüstü sonuçlar elde etmenize yardımcı olur.

“… hijyeni ve güvenliği garanti eder…”

Hijyen ve güvenlik, çalışma ortamının tam olarak kullanılmasını sağlayarak daha verimli hale getirirken aynı zamanda operatör verimini iyileştirecek bir ortam yaratır

Paketleme makinesi kırpıntılarının toplanması

Ambalaj kırpıntılarının dinamik biçimde yönetimi üretim organizasyonunu iyileştirir

İşinize odaklanın

Nilfisk, paketleme işleri sırasında her gün ortaya çıkan üretim artıkları, plastik, kağıt ve kumaşın geri kazanılması için çeşitli endüstriyel vakum makineleri üretmektedir.

Endüstriyel vakum sistemleri, üretimde kesme makinelerini temizlemek için sürekli yapılması gereken kesintileri ortadan kaldırır ve atıkların çevreye saçılmasını önler. Ürün kalitesini anlık kontrol etmenizi sağlar ve ürünleri kontamine edebilecek ince tozları sürekli vakumlar.

“… ürün kalitesinin gerçek zamanlı olarak kontrol edilmesi…”

Endüstriyel vakum sistemleri, paketleme çalışmaları dahil olmak üzere tüm kontaminasyon risklerinin önlenmesi için kullanılabilir


PITCH 64
PITCH 32


Nilfisk

Kahve çekirdeklerinin ve tahılların taşınması

Kahve ya da tahılların pnömatik olarak taşınması, zamandan tasarruf edilmesini ve ürün kalitesinin artırılmasını sağlar

Otomasyonun en üst düzeye çıkarılması, üretim akışını iyileştirir

Nilfisk pnömatik konveyörleri, toz halindeki malzemelerin ve tahılların doğrudan torbalardan, varillerden, büyük torbalardan ya da diğer kaplardan taşınması, alınan malzemelerin, belirli bir mesafede, belirli zamanlarda ve belirli miktarlarda bırakılması için tasarlanmıştır.

Pnömatik konveyörlerin kullanılması, ürünün tek noktadan birden fazla noktaya ya da birden fazla noktadan tek noktaya taşınmasını sağlar. Tüm transfer süreci, çevreye ve çalışanlara saygı göstererek hijyenik biçimde gerçekleştirilir.

“… belirli zamanlarda ve belirli miktarlarda…”

Pnömatik taşıma hem zararlı ürün kirlenmesini önler hem de üretim akışının mükemmel biçimde kontrol edilmesi ile makinenin arıza-bakım için kapalı kaldığı, maliyeti olumsuz etkileyen süreleri azaltır



Saklama ve bekletme sistemlerinde sıvı ve atıkların geri kazanımını sağlar

Atık geri kazanım sürelerini kısaltın ve
üretim ortamını güvenli hale getirin

Verimliliği artırmak için sıvıları ve katı maddeleri hızlıca geri kazanın

Nilfisk, sıvıların, katı organik maddelerin ve malzemelerin vakumlanması gereken gıda saklama ve bekletme alanlarında temizlik yapılması için tasarlanmış endüstriyel vakum makineleri üretmektedir. Temelde hemen fark edilebilecek üç ana avantajı bulunmaktadır: temizlik süresinin kısalması, üretim ve paketleme ortamlarının daha hijyenik hale gelmesi ve bakım için gerekli kaynak masraflarının azaltılması.

“… daha az kaynak masrafı…”

Atıkların temizlenmesi ve geri kazanımı hızla ve mükemmel sonuçlarla gerçekleştirilebilmektedir, bu da zaman ve para tasarrufunun tek yoludur


Nilfisk
Nilfisk
VHO200

Aksesuar kitleri

Doğru aksesuarların kullanılması işin daha hızlı ve kolay şekilde tamamlanmasını sağlar.



Fırın temizlik kiti

Fırın temizlik kiti, fırınlarının içinin temizlenmesi için özel olarak tasarlanan bir aksesuar setidir:

- 3 m esnek çelik hortum ve
- Çinko kaplama redüksiyon ve bağlantı parçası
- Hızlı takılmalı bağlantı sistemli paslanmaz çelik 1 m uzatma (3 parça)
- Fırınlar için tekerlekli başlık
- Kayar PTFE manşon

Makine temizlik kiti

Makine temizlik kiti, üretim sistemlerinden toz ve artıkların uzaklaştırılması için kullanılan bir grup aksesuardan oluşmaktadır:

- Çinko kaplama adaptör
- 5 m poliüretan hortum, manşonlu
- Çinko kaplama eğimli bağlantı parçası
- Kauçuk koni
- Çinko kaplama ek bağlantı parçası
- Çinko kaplama düz uçlu aralık başlığı





Makine ve zeminler için kit

ATEX aksesuar kiti, iletkenlik gereksinimleri bir zorunluluk haline geldiğinde ideal çözümü sağlar ve bu parçalardan oluşur:

- 3 m iletken esnek hortum
- İletken manşon (2 parça)
- Paslanmaz çelik tutacak
- Toz ve sıvılar için paslanmaz çelik tekerlekli zemin aparatı (400 mm genişlik)
- Paslanmaz çelik kavisli bağlantı parçası
- İletken koni
- Paslanmaz çelik düz uçlu aralık başlığı

Aksesuarlar



Renkli başlıklar ve fırçalar

Lastik renkli başlıklar, gıda ve ilaç ortamları için özel olarak tasarlanmıştır. Otoklavlanabilir ve iletken versiyonları mevcuttur ve FDA onaylıdır.



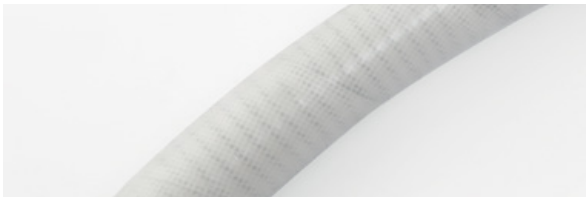
Renkli fırçalar

Hepsi lastik yapıda olan (ahşap ve alüminyumdan üretilen bir model hariç) renkli fırçalar, bir üretim ortamındaki yüzeyler, makineler, üretim hatları ve yapılarındaki tozların uzaklaştırılması ve vakumlanması için kullanılır.



Antistatik, toksik olmayan hortum

Antistatik, toksik olmayan hortum, şeffaf poliüretan malzemeli PVC'den üretilmiştir. Aşındırıcı ve granül yapıdaki malzemelerin temizlenmesi için uygundur. Esnektir. Dış kısmı oluklu, iç kısmı ise pürüzsüdür. Aynı zamanda metal bir spirale de sahiptir.



Silikon hortum

Silikon hortum, gıda malzemelerinden ve ilaç karışımlarından kaynaklanan tozların temizlenmesi için uygundur (FDA onaylı). Beyaz renkli hortum yüksek sıcaklıklara (200 °C'ye kadar) dayanıklıdır ve dolayısıyla otoklavda (121 °C'de) sterilize edilebilir. Topraklama için metal bir tele ve paslanmaz çelik spirale sahiptir; hem içi hem de dışı pürüzsüzdür.

Opsiyonel

PTFE polyester filtre

Torba filtreler, küçük White serisi vakumlu temizlik makineleri ve pnömatik konveyör sistemlerinde kullanılmaktadır. Yıldız şekilli filtrelere göre daha küçük filtreleme alanına sahiptir ve az miktarda malzemenin vakumlanması ve filtrelenmesi gerektiği durumlara uygundur.



Nomex filtre

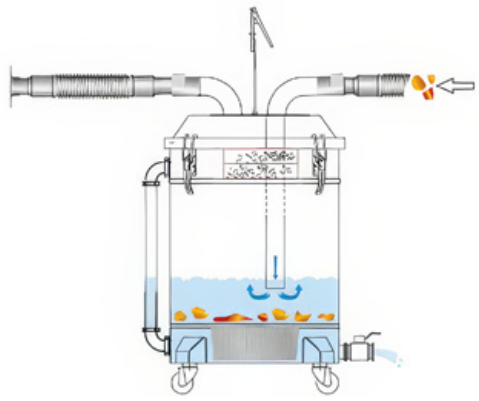
Yıldız şekilli ya da birincil filtre, çevreye yeniden pompalanabilecek tüm yabancı maddeleri tuttuğundan bir vakumlu temizlik makinesinin en önemli parçalarından biridir. Çeşitli malzemelerden üretilen filtreler, tüm vakumlu temizlik makinelerine uyacak çeşitli boyutlarda mevcuttur.



Kartuş filtre

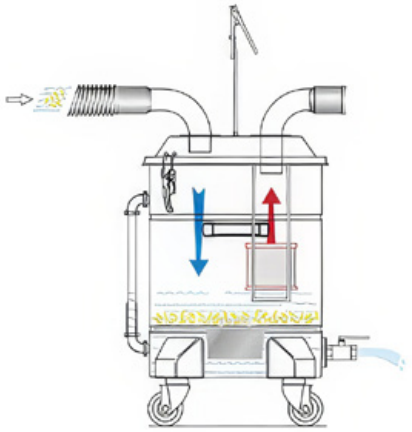
Çok ince ya da kuru tozların vakumlanması sırasında filtre kartuşlarının otomatik ve sürekli temizliği için idealdir. Sistem, vakumlama sırasında kartuşların içine anlık basınçlı hava "püskürtür". Dolayısıyla filtrenin temizlenmesi için vakumlu temizlik makinesinin kapatılması gerekmez.

Opsiyonel



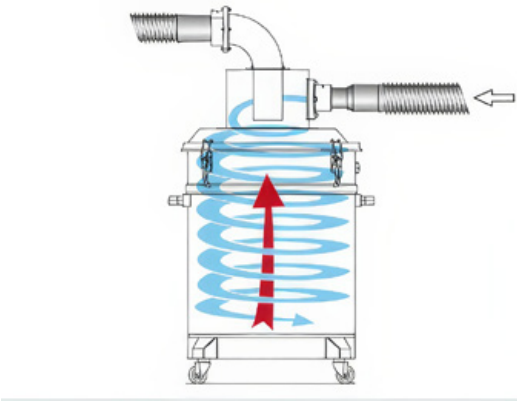
Akkor maddeler için ayırıcı

Akkor maddelerin vakumlanması ve toplanması için idealdir. Malzeme, kaptaki suyla temas ettiğinde soğur. Bu suya daldırma sistemi, tozlu malzemelerin yer aldığı, düşük miktarda malzemenin vakumlanıp filtrelenmesinin gerektiği belirli uygulamalar için de uygun olabilir.



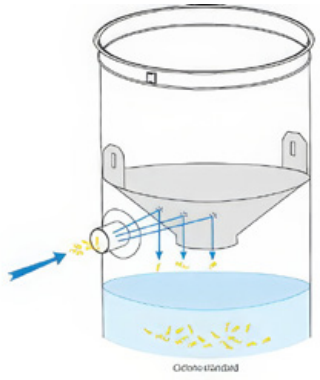
Sıvılar için ayırıcı

Sıvıların vakumlanması ve toplanması için idealdir. Bir mekanik durdurma sistemi, hazne dolduğunda vakumlamayı durdururken manuel valfler, sıvının boşaltılmasına olanak sağlar.



Mini ayırıcılı kapak

Hafif ya da tozlu malzemelerin doğrudan kaba vakumlanması için idealdir. Kap ya da hazneye takılarak, malzemelerin aşağıda birikmesine yardımcı olacak bir siklonik etki yaratır.



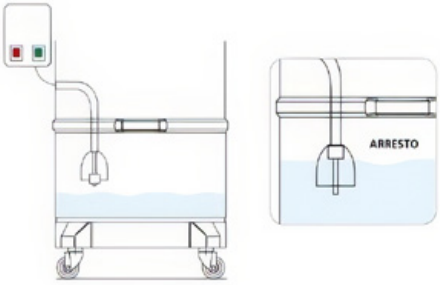
Mini ayırıcılı kapak

Birincil filtrenin, sıvı sıçramalarına ya da vakumlanan keskin malzemelere karşı korunması için idealdir. Tozlu malzemelerle kullanılmamalıdır.



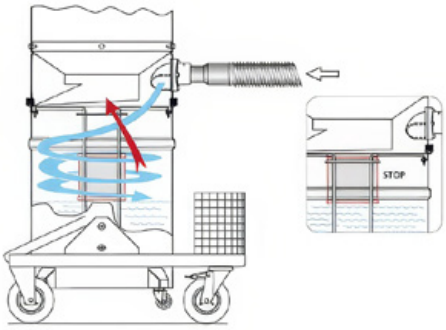
Izgara ve vana

Katı malzemelerin doğrudan kabın içinde sıvı malzemelerden ayrılması için idealdir. Kabın tabanındaki ızgara, katı malzemelerin birikmesine olanak tanırken sıvılar alttaki manuel vana ile geri alınabilir ya da boşaltılabilir.



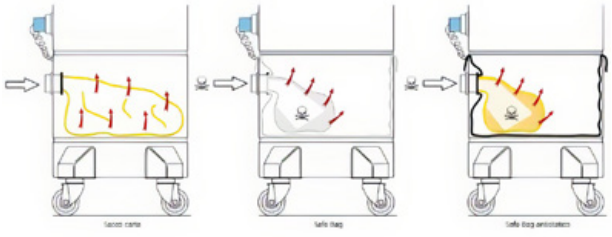
Otomatik sıvı durdurma

Sıvıların vakumlanması için idealdir ve vakumlu temizlik makinesini otomatik olarak kapatır. Kapta maksimum sıvı seviyesine ulaşıldığında makine kapanır.



Mekanik sıvı durdurma

Bu paslanmaz çelik sistem, kapta maksimum sıvı seviyesine ulaşıldığında vakum sistemini mekanik olarak durdurur. Daha çok basınçlı havalı modellerde ya da otomatik durdurmanın gerekli olduğu yerlerde kullanılır.



Kağıt toz torba, güvenli toz torba ve anti-statik güvenli toz torba

Orijinaliyle değiştirilebilen kap, kağıt torba ya da güvenli torbayı alabilmektedir. Güvenli toz torba sistemi toksik toz malzemeleri toplamak için kullanılabilir ve çıkartıldığında kullanıcının vakumlanan ürünle temas etmesini önleyen güvenli bir kapatma sistemine sahiptir.

Nilfisk kullandığınızda gelişmiş bir endüstriyel vakum sisteminden dahfazlasına sahip olursunuz

Daha fazlasına ihtiyacınız vardır. Çünkü büyük zorluklarla karşı karşıya kalıyorsunuz.

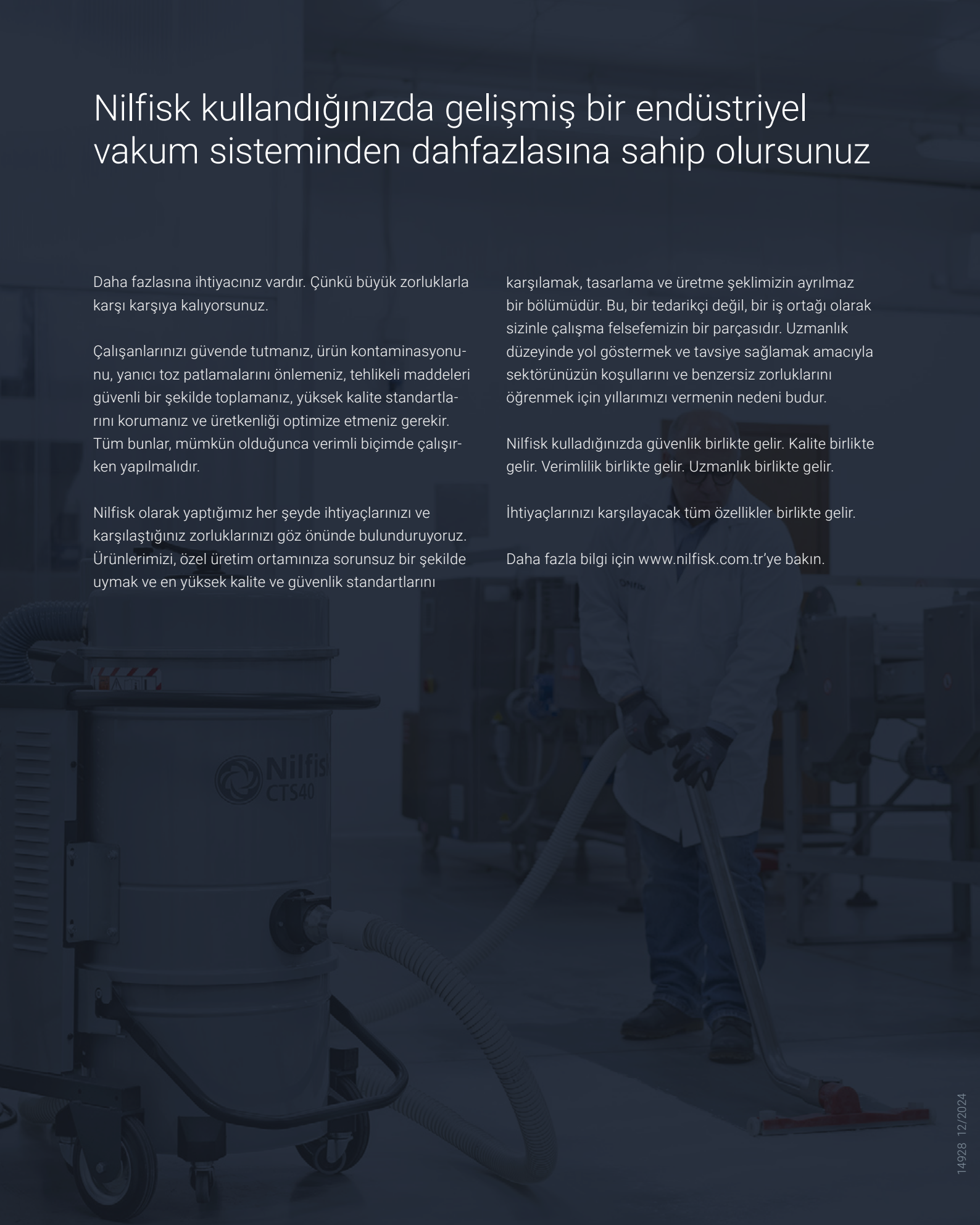
Çalışanlarınızı güvende tutmanız, ürün kontaminasyonunu, yanıcı toz patlamalarını önlemeniz, tehlikeli maddeleri güvenli bir şekilde toplamanız, yüksek kalite standartlarını korumanız ve üretkenliği optimize etmeniz gerekir. Tüm bunlar, mümkün olduğunca verimli biçimde çalışırken yapılmalıdır.

Nilfisk olarak yaptığımız her şeyde ihtiyaçlarınızı ve karşılaştığınız zorluklarınızı göz önünde bulunduruyoruz. Ürünlerimizi, özel üretim ortamınıza sorunsuz bir şekilde uymak ve en yüksek kalite ve güvenlik standartlarını karşılamak, tasarlama ve üretme şeklimizin ayrılmaz bir bölümüdür. Bu, bir tedarikçi değil, bir iş ortağı olarak sizinle çalışma felsefemizin bir parçasıdır. Uzmanlık düzeyinde yol göstermek ve tavsiye sağlamak amacıyla sektörünüzün koşullarını ve benzersiz zorluklarını öğrenmek için yıllarımızı vermenin nedeni budur.

Nilfisk kulladığınızda güvenlik birlikte gelir. Kalite birlikte gelir. Verimlilik birlikte gelir. Uzmanlık birlikte gelir.

İhtiyaçlarınızı karşılayacak tüm özellikler birlikte gelir.

Daha fazla bilgi için www.nilfisk.com.tr'ye bakın.



14928 12/2024

Nilfisk Türkiye A.Ş.
Şerifali Mah. Bayraktar Bulvarı
Şehit Sok. No: 7 Ümraniye / İstanbul
Tel: (0216) 275 76 00 · info.tr@nilfisk.com

www.nilfisk.com.tr

NILFISK