

# Limpeza Criogénica: Alimentos y empaques

Menos tiempo, menos agua, menos desperdicio = Más producción y ganancias



## Limpeza Mejor, Más Rápida y Más Profunda

Los equipos procesadores de alimentos y de empaque se incrustan de grasa, cera, proteínas, condimentos, migajas, pegamentos y otros. Esto impide que el equipo opere a su máxima eficiencia. Desafortunadamente, los métodos tradicionales de limpieza manual consumen más tiempo, pueden ser ineficaces y por lo general consumen mucha agua; resultando en un volumen grande de residuos a disponer. La limpieza criogénica ofrece un proceso de limpieza superior, que puede reducir el tiempo de limpieza hasta en un 80%, elimina residuos secundarios y reduce significativamente los costos generales de limpieza.

## Descubre Cold Jet.

Contáctanos hoy para hablar con un experto de la industria y elegir la mejor solución de limpieza para tu aplicación. Llama al 01(81)10 97 0445 /47 o visítanos en línea para aprender más en [www.coldjet.com/es](http://www.coldjet.com/es).

### APLICACIONES

- Cortadoras y Divisores
- Componentes Eléctricos y Motores
- Alimentadores radiales (básculas Ishida)
- Mesas de empaque
- Etiquetadoras & Aplicadores de Pegamento
- Hornos
- Bandas transportadoras
- Mezcladoras
- Embolsadoras
- Paletizadoras
- Cuartos de Curado o Maduración
- Moldes de alimentos

### BENEFICIOS

- Reduce el tiempo muerto
- Limpieza en Sitio
- Reduce el tiempo de limpieza hasta en un 80%
- Sin residuos secundarios
- Reduce el costo de agua y saneamiento
- No-abrasivo, no daña el equipo/maquinaria
- Elimina la lubricación continua
- Ecológico
- El Hielo Seco es aprobado por la FDA como un producto grado Alimenticio
- La limpieza criogénica ha sido efectivamente usada por plantas inspeccionadas por la agencia

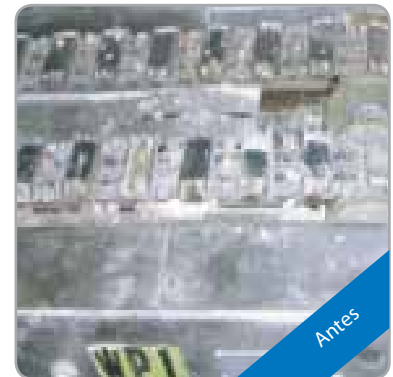
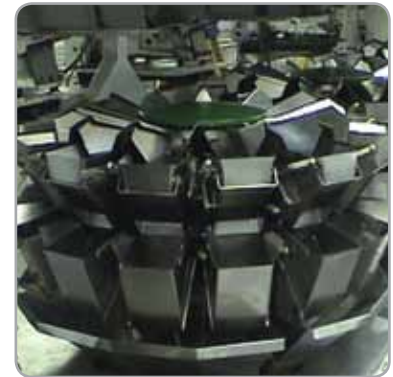
### REFERENCIAS

Únete a los líderes industriales que ya se benefician de los sistemas de limpieza criogénica de Cold Jet.



Para los procesadores de alimentos, la limpieza criogénica ha sido aprobada por la Agencia de Normas Alimentarias de Inglaterra para descontaminar efectivamente superficies con Salmonella, E. coli y Listeria.

FSA Project Code: B02006



## Cold Jet vs. métodos tradicionales de limpieza

| MÉTODO DE LIMPIEZA          | SIN RESIDUOS SECUNDARIOS | NO-CONDUCTIVO | NO-TÓXICO | NO-ABRASIVO |
|-----------------------------|--------------------------|---------------|-----------|-------------|
| Limpeza criogénica          | •                        | •             | •         | •           |
| Sand Blasting (Arena)       |                          | •             | •*        |             |
| Soda Blasting (Bicarbonato) |                          | •             | •*        |             |
| Agua a presión              |                          |               | •*        | •           |
| Herramientas manuales       | •                        |               | •         |             |
| Solventes/ Químicos         |                          |               |           | •           |

\* Al contacto con sustancias u objetos considerados peligrosos o tóxicos, los materiales tradicionales de limpieza se contaminan igualmente. Éstos son clasificados como residuos tóxicos y requieren de una eliminación apropiada.