

IGIENA – factor de creștere a calității produselor

Igiena, în spațiile de producție, joacă un rol esențial pentru asigurarea calității sporite a produselor și a creșterii termenului de valabilitate (solicitat în special de distribuitori). Ca parte a conceptului de igienă, este foarte importantă spălarea și dezinfectarea diverselor recipiente/mijloace de stocare și transport cum ar fi: navete, cimbere, box-paleți, euro-paleți, cărucioare de afumare, bețe de afumare etc.

Asigurarea gradului sporit de igienă prin intermediul soluțiilor și echipamentelor companiei

NERKON 

distribuite în România prin intermediul **MTS**

Firma Nerkon este o companie care operează la nivel global, specializată pe curățare și degresare, furnizor de soluții tehnologice și logistice. Disponând de departament propriu de dezvoltare, design și construcție poate oferi soluții adaptate individual nevoilor clientului chiar dacă este necesară o soluție atipică. Programul de producție este format din instalații de spălare pentru ambalaje returnabile folosite în industria alimentară (carne, panificație, lapte, dulciuri etc.). Din programul de producție al companiei Nerkon putem evidenția:

Mașini de spălat navete în flux continuu, de diverse mărimi/tipuri și cu diverse funcții pe zone cum ar fi:

- prespălare
- spălare propriu-zisă
- clătire

- dezinfecție
- zvântare

Opțional se pot oferi: dozator de detergent, hotă extracție vapori, alimentare/evacuare automată etc.



Mașini de spălat cimbere, box-paleți și alte recipiente similare. Cu ajutorul unui braț rotitor se realizează curățarea și dezinfectarea obiectelor de spălat. Acestea se fixează pe ușă prin intermediul unui sistem de prindere. Opționale: dozator de detergent, hotă extracție vapori etc.



Mașini de spălat cărucioare de afumare și patiserie. Cu ajutorul unui braț rotitor se realizează curățarea și dezinfectarea obiectelor de spălat. Rama este introdusă pe grătarul de spălare din interiorul instalației și, după închiderea ușii, începe programul de spălare selectat. Și aici există diverse opțiuni cum ar fi: dozator de detergent, hotă extracție vapori, execuție tip tunel etc.

În gama de instalații și echipamente produse de compania Nerkon se regăsesc și mașini de spălat: butoaie, găleți, diverse forme, bețe de afumare, tăvi etc. Informații suplimentare se pot găsi pe website. În România și Republica Moldova aceste mașini sunt distribuite prin intermediul companiei **MTS** (MEAT TECHNIC SERVICE), care asigură sprijin tehnic și tehnologic. Prin această colaborare se dorește asigurarea unor soluții optime ca un răspuns la cerințele pieței.

Scopul comun este obținerea produselor de calitate, pentru a asigura succesul procesatorului și satisfacția consumatorului. La acest proces un factor decisiv este și gradul de igienă realizat.

MTS este o companie care, împreună cu furnizorii săi, sprijină dezvoltarea industriei prin promovarea de soluții inovative și eficiente pentru atingerea scopului final, concretizat în succesul producătorului și satisfacția consumatorului.

MTS Meat&food
Technology
Support
SC MEAT TECHNIC SERVICE SRL

Vânzări:

0744.482.966; 0747.636.515

Service:

0744.773.420; 0740.011.061

Office:

0741.214.001

E-mail:

info@mts-group.ro

Website:

www.mts-group.ro



<https://www.facebook.com/meattechnicservice>