



Reinigung mit Trockeneis in der Lebensmittelindustrie

trocken, schonend, ohne Rückstände



Trockeneisreinigung in der Lebensmittelindustrie

Sie produzieren Lebensmittel oder bieten professionelle Reinigung für die Lebensmittelindustrie als Dienstleistung an? Dann könnte ein Trockeneisstrahlgerät für Sie von Interesse sein. Denn mit Hilfe des Trockeneisstrahlverfahrens reinigen Sie Maschinen und Anlagen gründlich, trocken, schonend, ohne Chemikalien und frei von Rückständen.



Zum Trockeneisstrahlen benötigen Sie ein Trockeneisstrahlgerät, einen passenden Kompressor und Trockeneis.

Schmutz und Produktionsrückstände entfernen Sie mit einem Trockeneisstrahlgerät gründlich und schnell, ohne die Maschinen und Anlagen dabei zu beschädigen. Es fallen auch keine weiteren Rückstände an, da das Trockeneis zu CO₂ sublimiert. Daher können die gereinigten Anlagen auch sofort wieder eingesetzt

werden.

Mit dem **DC 280 Vario Blaster** von DCA Deckert Anlagenbau sind Sie bestens für alle anstehenden Reinigungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie gewappnet. Denn dank seiner guten Handhabung und seiner einzigartigen Einstell- und Erweiterungsmöglichkeiten können Sie ihn flexibel einsetzen und reinigen zügig, zuverlässig und kostengünstig.

Die Vorteile des Trockeneisstrahlens für die Lebensmittelindustrie auf einen Blick:

- ✓ Kurze Maschinenstillstandszeiten durch schnelle Reinigung und sofortige Verfügbarkeit der Anlagen nach der Reinigung
- ✓ Keine Rückstände, da der Schmutz zu Boden fällt und nach der Reinigung einfach aufgesaugt wird
- ✓ Minimal-abrasiv, d.h. kein Verschleiß der Maschinen- und Anlagenteile
- ✓ Keine Korrosion, da trocken gereinigt wird
- ✓ Schnell und kostengünstig

Informationen erhalten Sie unter:



DCA Deckert Anlagenbau GmbH
Theodor-Marwitz-Straße 7
D-21337 Lüneburg
Telefon 0 41 31 / 30 23-35
Telefax 0 41 31 / 30 23-49
Internet www.deckert.de
E-Mail info@deckert.de