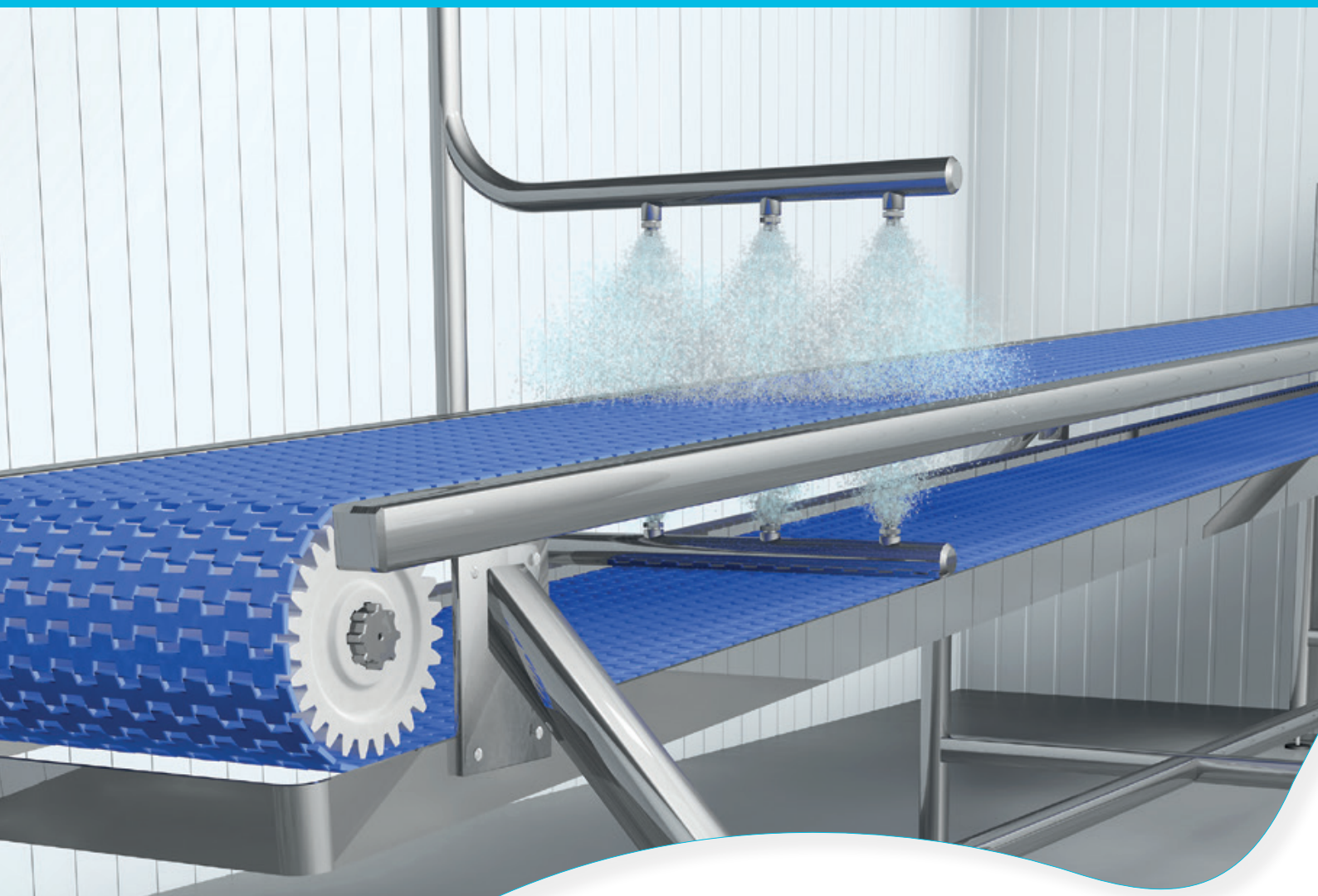


SISTEMA HAC-D

HIGIENIZACIÓN AUTOMÁTICA DE CINTAS

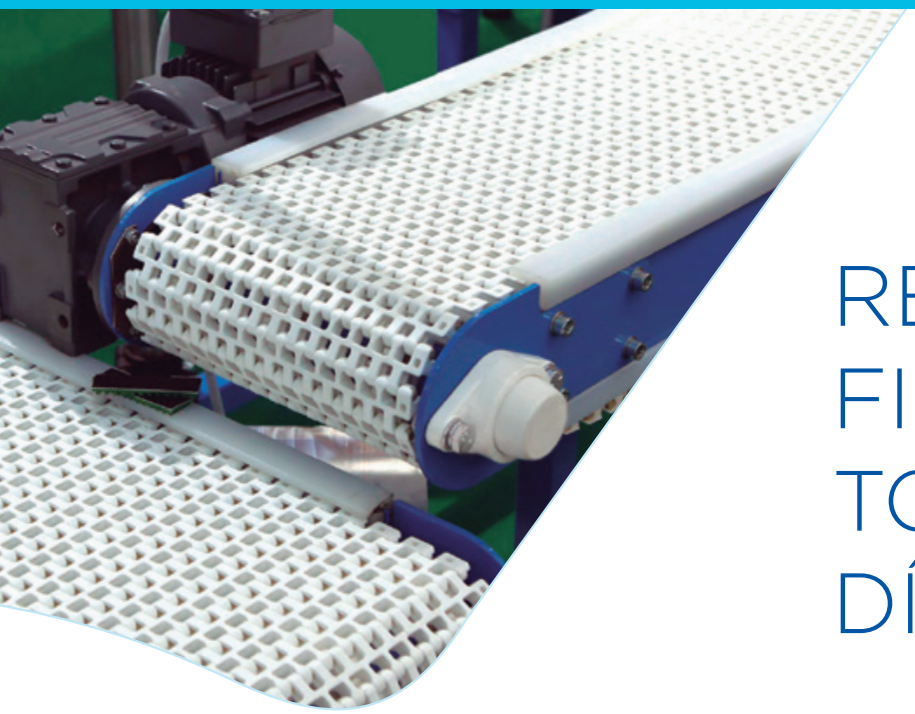
SISTEMA DESCENTRALIZADO

ADAPTABLE A TODO TIPO DE INSTALACIONES

OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS: PRODUCTO, AGUA Y TIEMPO

FEEL SAFE WITH US

CHRISTEYNS
FOOD HYGIENE



RESULTADOS FIABLES TODOS LOS DÍAS

¿QUÉ ES EL SISTEMA HAC-D?

Las cintas de transporte en las industrias de alimentos pueden ser el origen de un gran número de contaminaciones cruzadas. Debido a las características de los materiales plásticos con que son construidas y al uso continuado que se les da, es frecuente que aparezcan zonas desgastadas en las superficies que dificultan una correcta higienización de las mismas, convirtiéndose en puntos de anclaje propicios para la formación de biofilms y en nicho de numerosos microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

Para evitar este proceso y conseguir unos resultados microbiológicos correctos, constantes y uniformes, se recomienda la implantación de un Sistema Automático de Higienización de Cintas Descentralizado.

El SISTEMA HAC-D se diseña de forma personalizada, atendiendo a las características particulares de cada planta. Factores como la velocidad de la cinta, su anchura y su construcción, determinan el número y tipo de boquillas utilizadas, así como su configuración.

EXPERIENCIA

El Departamento de Servicios de Ingeniería de CHRISTEYNS ha desarrollado un nuevo Sistema de Higienización Automática de Cintas Descentralizado (SISTEMA HAC-D) que permite alcanzar unas óptimas condiciones higiénicas de las cintas después de las prácticas de Limpieza y Desinfección. Con el SISTEMA HAC-D se consigue la completa automatización del proceso de limpieza y desinfección de todas las cintas de la instalación.

VENTAJAS

- El equipo se adapta a las necesidades de cada cliente. No precisa de grandes instalaciones. Es adaptable a todo tipo de instalaciones.
- Se reducen los recuentos totales y de enterobacterias en las cintas de transporte. Se obtiene ausencia de microorganismos patógenos como *Listeria* y *Salmonella*. Automatizar el proceso de limpieza supone independizar los resultados higiénicos del factor humano, asegurando un nivel de calidad visual y microbiológico constante.
- El sistema permite una optimización en los procesos de L+D de las cintas, tanto de los consumos de agua como en el uso de detergentes y desinfectantes, así como de mano de obra.
- El SISTEMA HAC-D permite la posibilidad de realizar la higienización intermedia de las cintas de transporte durante la jornada de trabajo, sin necesidad de mano de obra adicional, consiguiendo minimizar las contaminaciones cruzadas.

¿CÓMO FUNCIONA?

- El sistema impulsa agua, detergente y desinfectante automáticamente, según los tiempos programados.
- Controla distintas electroválvulas neumáticas, las cuales comunican la impulsión de producto con cada una de las zonas a limpiar.
- En cada zona a limpiar, se dispondrán los arcos de boquillas necesarios para lograr la perfecta limpieza y desinfección de la misma.

SATÉLITE DESCENTRALIZADO

Equipo fabricado en acero inoxidable conectado directamente con la toma de agua. La dosificación de producto químico lo hace a través del sistema venturi. Es un equipo multifunción que permite el baldeo, espumado y desinfección de forma automática a través del PLC.

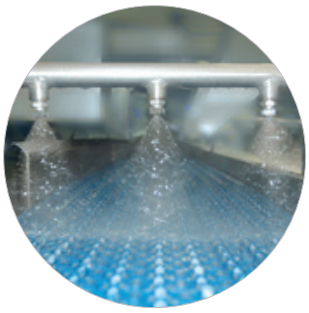
PLC

Se incluye el PLC con un software de limpieza y desinfección para cada una de las cintas según las necesidades.

- Nº de programas: 10.
- Válvula de control de zonas: 16.
- Ajuste de presión en cada línea de enjuague.
- Programación desde HMI/PC/TELÉFONO/TABLETAS.
- Wifi incorporado.
- Conexiones a WLAN.
- Nombres de zona.
- Nombres de productos.
- Conexión del interruptor de nivel de químico.

SISTEMA DE BOQUILLAS INTERNO Y EXTERNO

Las boquillas se utilizan para la aplicación de agua, espuma y desinfectante en las dos superficies de la cinta. El número y disposición de las boquillas está determinado por la estructura y el ancho de la cinta.



EQUIPO CON O SIN BOMBA

El satélite existe en dos modalidades: con bomba o sin ella. El modelo sin bomba precisa de una presión de entrada mínima de 12 bar. En caso de precisar una bomba, la presión mínima de entrada de agua tiene que ser de 2 bar.

OPCIONAL

CONTRATO DE MANTENIMIENTO

con revisiones periódicas

1 AÑO DE GARANTÍA

PRODUCTOS BETELGEUX RECOMENDADOS

PRODUCTOS PARA LA L+D DE CINTAS

CHRISTEYNS dispone de una completa gama de productos para la limpieza y desinfección de las cintas de forma automática.

DESINFECTANTES

DECTOCIDE® A30

DESINFECTANTE DE USO GENERAL

Desinfectante bactericida y fungicida basado en aminas terciarias con gran efectividad biocida. Producto efectivo en presencia de materia orgánica con gran rapidez de acción.

BETELENE® OX25 FOAM

DESINFECTANTE ESPUMANTE

Producto desinfectante basado en ácido peracético con una elevada eficacia para uso en limpieza de superficies abiertas en industrias alimentarias. Es un potente oxidante que contribuye a romper y solubilizar proteínas y la eliminación de residuos.

MIDA® SAN 330 ZL

INDICADO PARA SUPERFICIES

Desinfectante bactericida y fungicida basado en una combinación sinérgica de amonios cuaternarios, agentes tensioactivos y secuestrantes que mejoran sus propiedades biocidas.

DETERGENTES

MIDA® FOAM 173 NS

ALCALINO ESPUMANTE

Producto con gran poder de disolución y emulsión de grasas y de suciedad en general. Tiene bajo punto de congelación. Adecuado para almacenamiento a bajas temperaturas.

ULTRA G730

ALCALINO PARA SUPERFICIES

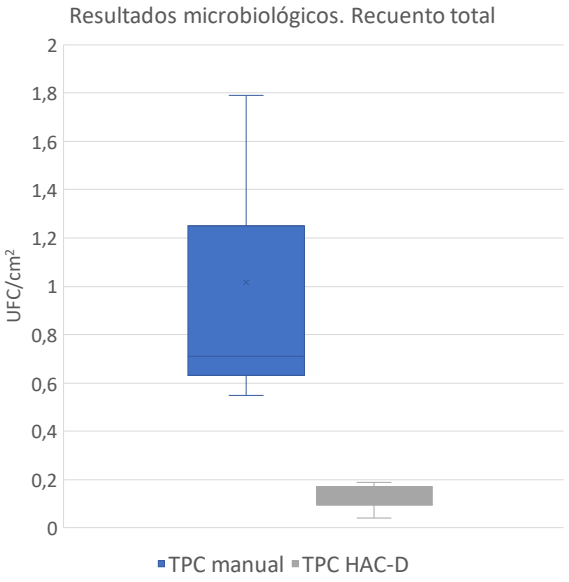
Producto espumante con una elevada capacidad desengrasante, adecuado para las limpiezas diarias en la industria alimentaria. El producto permite un rápido secado de las superficies. Proporciona un aspecto brillante a las superficies.

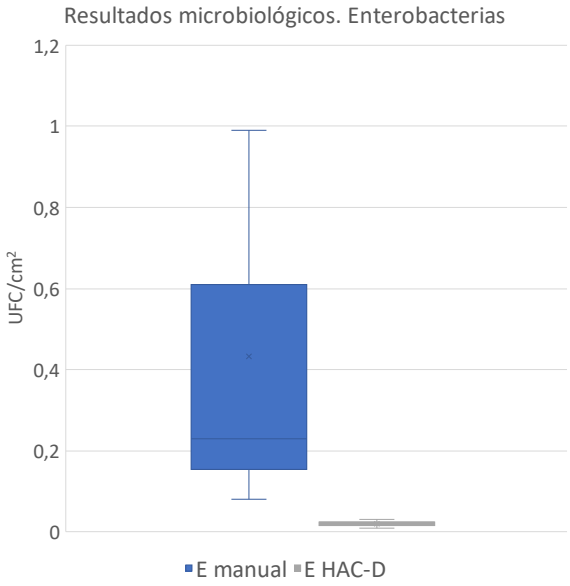
PINARAN® ESPUMA ECO

ÁCIDO ESPUMANTE

Eficacia y cuidado del medio ambiente. Producto de elevada acidez indicado para la eliminación de incrustaciones minerales y orgánicas en todo tipo de superficies.

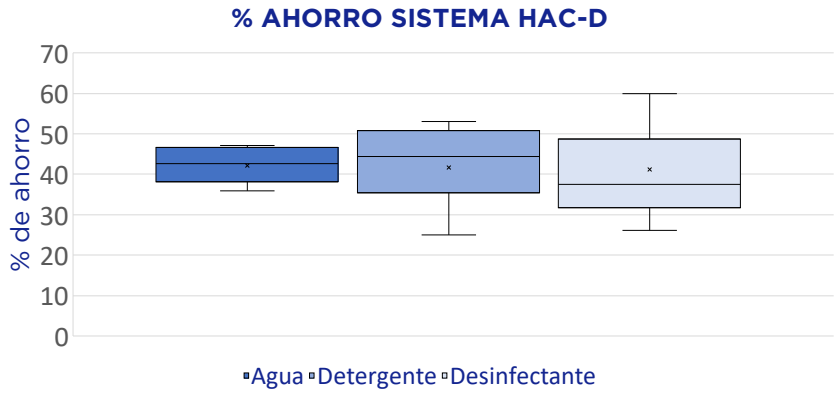
RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS COMPARATIVOS DE HIGIENIZACIÓN EN CINTAS





Resultados microbiológicos obtenidos para recuentos totales y enterobacterias en la superficie de las cintas. Tras el estudio realizado se desprende que utilizando el SISTEMA HAC-D se consigue el máximo nivel de higienización y una mayor homogeneidad en los resultados microbiológicos.

RESULTADOS COMPARATIVOS DE CONSUMOS DE PRODUCTOS L+D



El resultado del estudio que con el SISTEMA HAC-D se logra un ahorro de agua que oscila entre el 39% y 45% con un valor promedio del 42%. La disminución del consumo de detergentes se centra entre el 36% y 51% con un promedio del 42%. El gráfico también muestra un ahorro en el consumo de desinfectantes que fluctúa entre el 32% y 49%, siendo el valor promedio del 41%.
Tanto los resultados microbiológicos como los ahorros de consumos son fruto de un estudio realizado por técnicos de CHRISTEYNS en diferentes industrias alimentarias.

FEEL SAFE WITH US

Polígono Industrial Raconc
C/ Científica Margarita Salas Falgueras, 2
46729 Ador (Valencia)
T +34 96 287 1345
E info.es@christeyns.com

INFORMACIÓN TÉCNICA

	SIN BOMBA	CON BOMBA
Min presión de entrada	12 bar	2 bar
Máxima presión de entrada	25 bar	10 bar
Máxima presión de salida	-	16 bar
Cantidad productos químicos distintos	1-3	1-3
Máximo caudal agua	270 l/min	270 l/min
Tamaño inyectores	150 (8)/300(16)/450(24) l/min	150 (8)/300(16)/450(24) l/min
Controlador + hmi	incorporado	incorporado
Potencia	-	6 kw

CHRISTEYNS
FOOD HYGIENE

¿DUDAS O PREGUNTAS?

Contacta con tu responsable técnico de CHRISTEYNS de tu zona y te ayudaremos a encontrar la solución específica para ti.

CHRISTEYNS.COM

C-EQ-HAC-D-02_ES