



HPC
EQUIPOS

HIGIENIZACIÓN POR CAVITACIÓN

ELEVADA CAPACIDAD DE LIMPIEZA

PODER DESINFECTANTE

AUTOMATIZACIÓN TOTAL

SOSTENIBILIDAD Y RAPIDEZ

FEEL SAFE WITH US


CHRISTEYNS
FOOD HYGIENE

HIGIENIZACIÓN POR CAVITACIÓN

Como resultado de la investigación desarrollada para optimizar los procesos de limpieza y desinfección, **CHRISTEYNS** presenta el innovador sistema de Higienización por Cavitación (**HPC**). El sistema HPC utiliza una combinación sinérgica de ultrasonidos con una completa gama de productos específicamente diseñados para eliminar la suciedad y reducir la contaminación microbiana.

La Higienización por Cavitación consigue reducir tiempos y automatizar los procesos de limpieza y desinfección, otorgando un elevado poder de desinfección y capacidad de limpieza a las industrias, incluso con la suciedad más incrustada. Higieniza todo tipo de utensilios o elementos de despiece de la maquinaria y equipos.

Los equipos de higienización por cavitación **HPC** utilizan los ultrasonidos a frecuencias de entre 28 y 38 kHz, junto con productos higienizantes, para limpiar y reducir la contaminación microbiana de elementos y utensilios de industrias alimentarias, farmacéuticas, cosméticas y explotaciones ganaderas.

DISEÑOS A MEDIDA

CHRISTEYNS realiza diseños a medida de equipos **HPC** para aplicaciones concretas y sistemas en continuo. Las instalaciones en continuo ofrecen numerosas ventajas, ya que no se precisa mano de obra y se obtienen sistemáticamente resultados muy superiores a los de otras técnicas de limpieza.

Los equipos **HPC 300**, **HPC 080** y **HPC 030** se utilizan para la higienización de todo tipo de utillaje, y elementos de despiece de la maquinaria y equipos: cuchillos, cuchillas y sierras de corte, codos, herramientas, tramos de tubería, planchas, etc.

Todos estos equipos están disponibles en la versión **PRO** que incorpora un elevador neumático y decantador de aceite.

HIGIENIZACIÓN TOTAL EN POCOS SEGUNDOS



HPC 300 PRO



HPC 030

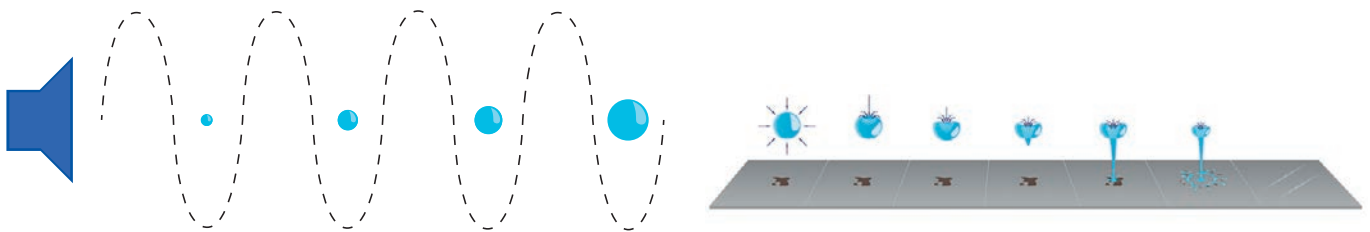


HPC 080

Opcional:
CONTRATO DE MANTENIMIENTO
con revisiones periódicas
1 año de garantía



¿CÓMO SE ELIMINA LA SUCIEDAD CON ULTRASONIDOS?

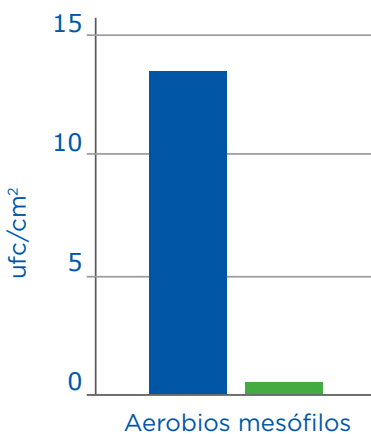


El generador de ultrasonidos produce vibraciones que crean ondas de compresión en el líquido, que dejan tras de sí millones de «huecos» microscópicos o «vacío parcial» (cavitación). Estas burbujas se colapsan con gran energía alcanzando temperaturas de hasta 10.000 K y presiones de 3.400 atmósferas y generan también radicales hidroxilo de elevada reactividad.

El colapso de las micro burbujas genera «microjets» que impactan sobre la superficie y consiguen limpiar los elementos. Además, la implosión de las burbujas produce fuerzas de corte elevadas, las cuales destruyen las paredes celulares de bacterias, hongos y otros microorganismos. El uso de detergentes específicos (ver en el reverso) facilita la generación y transmisión de ultrasonidos incrementando la eficacia del proceso de higienización.

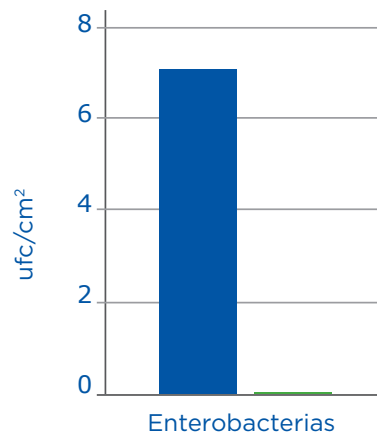
RESULTADOS DE HIGIENIZACIÓN MUY SUPERIORES A LAS DE OTRAS TÉCNICAS

El sistema provoca la inhibición del crecimiento bacteriano



■ Aerobios mesófilos antes del tratamiento

■ Aerobios mesófilos después del tratamiento



■ Enterobacterias antes del tratamiento

■ Enterobacterias después del tratamiento

APLICACIONES

Entre otras aplicaciones se encuentran las siguientes:

GANCHOS Equipo para higiene de ganchos y perchas en mataderos y salas de despiece. Posibilidad de funcionar en continuo durante la producción.

CAJAS Y BANDEJAS Limpieza e higienización de cajas y bandejas. Excelente control de microorganismos alterantes y patógenos.

MOLDES DE QUESERÍA Limpieza e higienización de moldes de queserías. Puede realizarse en continuo en la línea de producción o por inmersión.

JAULAS DE VIVO Limpieza de jaulas de vivo en industria avícola, control de microorganismos patógenos como *Salmonella*, *Listeria* y *Campylobacter*.

PERCHAS DE JAMONES Higienización automática de perchas de jamones.

EQUIPOS MÓVILES Para instalar en instalaciones fijas y complejas, como freidoras y hornos, excelente nivel de limpieza eliminando todos los restos quemados y carbonizados.

VENTAJAS

ELEVADA CAPACIDAD DE LIMPIEZA incluso para suciedad muy incrustada.

PODER DESINFECTANTE reduciendo el número de microorganismos alterantes y patógenos.

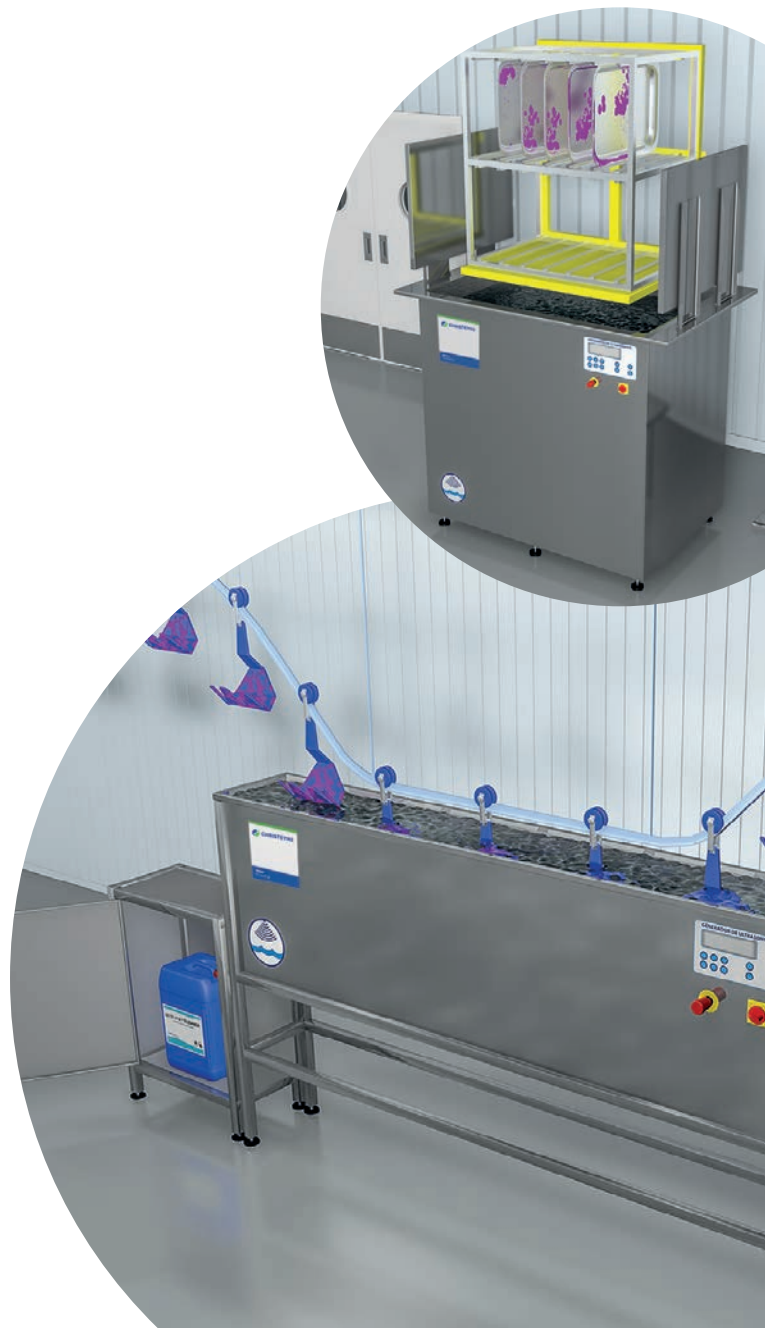
AUTOMATIZACIÓN TOTAL asegurando la consistencia de los resultados de la higiene.

SOSTENIBILIDAD menor consumo de agua y detergentes.

RAPIDEZ ahorro de tiempo en el proceso de limpieza.

SECTORES DE APLICACIÓN

- Industrias de alimentos y bebidas.
- Industrias cosméticas.
- Industrias farmacéuticas.
- Explotaciones ganaderas.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LIMPIEZA

BETELENE® US12



Detergente higienizante alcalino aditivado con tensioactivos catiónicos.

LIMPIEZA

BETELENE® US21



Detergente ácido higienizante con ácidos orgánicos y tensioactivos catiónicos.

LIMPIEZA

BETELENE® US31



Detergente higienizante neutro con tensioactivos no-iónicos y catiónicos.



CHRISTEYNS

FOOD HYGIENE

FEEL SAFE WITH US

INFORMACIÓN TÉCNICA

	Unidad	HPC 030	HPC 080	HPC 300	HPC 300 PRO
CARACTERÍSTICAS					
Capacidad	l	27	151	351	396
Potencia US	W	600	1.000	2.400	2.400
Resistencia calorífica	kW	1	3	7,5	7,5
Dimensiones exteriores (ancho x alto x profundo)	mm	690 x 480 x 520	920 x 726 x 952	1.490 x 930 x 920	1.680 x 1.130 x 1.790
Dimensiones interiores (ancho x alto x profundo)	mm	400 x 300 x 225	610 x 450 x 550	900 x 650 x 600	900 x 650 x 678
Dimensiones interior cesta (ancho x alto x profundo)	mm	370 x 270 x 80	580 x 351 x 340	880 x 550 x 515	870 x 520 x 435
Frecuencia del generador US	kHz	28 / 40	28 / 40	28 / 40	28 / 40
Tensión de alimentación	v	230-400	230-400	230-400	230-400
Material		AISI 304 / 316	AISI 304 / 316	AISI 304 / 316	AISI 304 / 316



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.

Polígono Industrial Raconc
C/ Científica Margarita Salas Falgueras, 2
46729 Ador (Valencia)

T +34 96 287 13 45

E info.es@christeyns.com

CHRISTEYNS.COM

