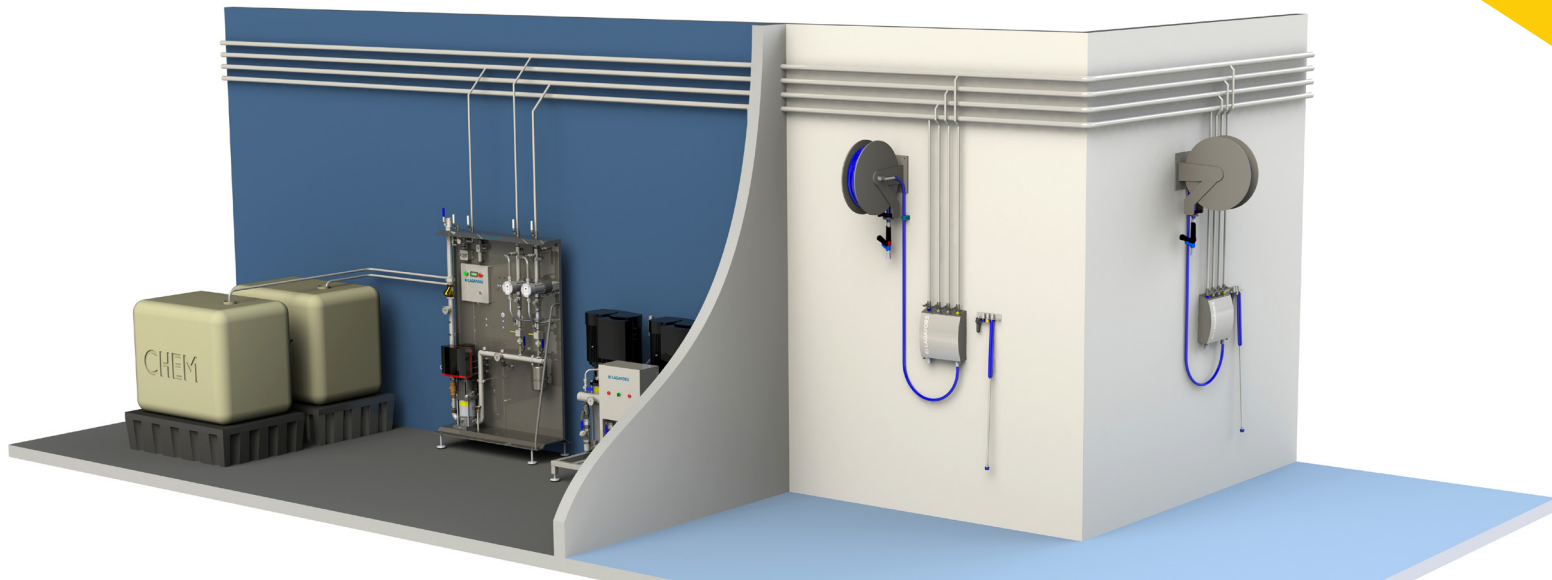


10 JAHRE CCS-KONZEPT



Auch 10 Jahre nach der weltweiten Einführung hat das Lagafors® CCS -Konzept weiterhin großen Einfluss auf den Markt. Mit mehr als 200 verkauften Systemen kann Lagafors weiterhin davon überzeugt sein, dass die zentrale Dosierung von Chemikalien die richtige Vorgehensweise für mittelgroße und große Lebensmittelproduzenten.

Das zentrale Reinigungssystem von Lagafors (Central Cleaning System, CCS) bietet der Nahrungsmittelindustrie eine bedienerfreundliche, kostengünstige und umweltfreundliche Lösung für ein Höchstmaß an Hygiene. Das CCS-System besteht aus fünf Hauptkomponenten, die miteinander kombiniert die höchsten Ansprüche an Kapazität, Leistung und Qualität erfüllen.

Durch die Kombination der Komponenten im CCS, welches unsere VCC II (Variable Reinigungsmittelzentrale) und verschiedene Typen von Wasserdruckerhöhungsanlagen umfasst, können die Kunden ihre Kosten im Vergleich zu den meisten existierenden Reinigungssystemen und -methoden um bis zu 35% senken.

Die zentralen Komponenten liefern immer den exakten Druck, Durchfluss und Chemikalien-Konzentration, die benötigt werden, für bis zu 20 gleichzeitige Nutzer.

Die Wasserdruckerhöhungsanlage und die Variable Reinigungsmittelzentrale (VCC II) werden normalerweise an einer zentral gelegenen Stelle platziert. Leitungen und Schläuche werden von hier aus durch den gesamten Betrieb zur Versorgung aller Satellitenstationen verlegt. Jede Satellitenstation ist mit einer Schlauchrolle mit einem Schlauch für Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmittel ausgestattet. Die zentrale Dosierung und Lagerung der Reinigungsmittel ermöglicht eine sichere Handhabung ohne konzentrierte Chemikalien in den Produktionsbereichen. Service, Wartung und Einstellungen werden an einem zentralen Ort durchgeführt.

„Nachdem wir 25 Jahre Erfahrung mit zentralisierten Reinigungssystemen hatten, entschieden wir uns 2006, das CCS-Konzept auf den Markt zu bringen. Während dieser 10 Jahre haben wir unser System auch noch zwei Mal verbessert, wodurch Lagafors auch in Zukunft ganz vorne dabei sein wird, wenn es um die zentrale Reinigung in der Lebensmittelindustrie geht“, sagt Martin Johansson, Produktmanager bei Lagafors.

Über Lagafors

Lagafors entwickelt, produziert und verkauft vollständige Reinigungsanlagen und maßgeschneiderte Hygienelösungen für die Lebensmittelindustrie. Das Unternehmen hat ein breites Angebot an patentgeschützten Produkten, wie z. B. zentrale Chemikaliendosieranlagen, zentrale variable Druckpumpenanlagen, automatisierte Reinigungsanlagen, mobile Druckeinheiten, Spülmaschinen, Spritzpistolen und Düsen.

Lesen Sie mehr über Lagafors unter: www.lagafors.de

Martin Johansson – Produktmanager, Tel.: +46 430 781 03, E-Mail: martin.johansson@lagafors.se