

DEZENTRALES REINIGUNGSSYSTEM - DCS



Lagafors® ergänzt sein CCS-System (Zentrales Reinigungssystem) um das dezentrale System DCS, welches durch das gut bekannte hygienische Edelstahldesign gekennzeichnet ist.

Das neue dezentrale Reinigungssystem DCS von Lagafors hilft Unternehmen in der Nahrungsmittelindustrie dabei, erstklassige Hygiene zu erzielen und bietet gleichzeitig Flexibilität beim Reinigungsverfahren. Das Reinigungssystem DCS besteht aus vier Hauptkomponenten, die allesamt die höchsten Ansprüche an Kapazität, Leistung und Qualität erfüllen. Die Hauptkomponenten liefern den korrekten Druck und Durchfluss sowie die richtige Konzentration der Lösung an die Stellen, an denen sie benötigt wird.

Der Kunde hat die Möglichkeit, eine Pumpeneinheit mit integrierter Satellitenstation (CB) im Produktionsraum oder eine Pumpeneinheit (SB/Multi) außerhalb des Produktionsraums aufzustellen. Dabei ist die letzte Alternative nach Möglichkeit zu bevorzugen, wobei Rohre zu den Satellitenstationen führen. Jede Unterstation besteht aus einer Schlauchrolle mit einem Schlauch für Wasser, Reinigungsmittellösung und Desinfektionsmittellösung.

Das DCS von Lagafors ist für Anlagen aller Größen geeignet, aber bei Nutzung größerer Systeme (mehr als 5 Unterstationen) sollte die Installation eines zentralen Reinigungssystems von Lagafors (CCS) in Betracht gezogen werden.

Lagafors Händler in Australien berichtet so über DCS:

„Sanikleen ist ein führender Anbieter von Hygienedienstleistungen für die Lebensmittelindustrie in Australien.

Wir arbeiten mit unseren Kunden zusammen, um nicht nur das höchste Serviceniveau zu bieten, sondern auch um innovative Pakete zur Ergänzung unserer auf dem Markt wettbewerbsfähigen Reinigungsdienstleistungen anbieten zu können“, sagt David Berriman, Geschäftsführer von Sanikleen, und fügt hinzu: „In den vergangenen 14 Jahren hat Sanikleen an verschiedenen Standorten Produkte anderer Reinigungsanlagenhersteller eingesetzt. Dabei haben wir festgestellt, dass die Ausrüstungen für das Arbeitsumfeld nicht robust und zuverlässig genug sind und dass sie nicht das von unseren Kunden erwartete Ergebnis liefern.“

Auf der IFFA 2013 in Deutschland habe ich einige Zeit mit Lagafors verbracht und anschließend unseren Betriebsleiter Paul nach Schweden geschickt, damit wir das Produkt besser kennenlernen konnten. Daraus folgte, dass wir die Ausrüstung für weitere 15 Standorte erworben und Lagafors-Ausrüstung in allen unseren Angeboten vorgesehen haben. Das Ergebnis konnte für uns nicht besser ausfallen. Auch wenn die Ausrüstung etwas teurer ist, als die anderer Mitbewerber, sind die Kosten für Reparaturen und Wartungsarbeiten sehr viel niedriger.

Ich kann diese Ausrüstung jedem Unternehmen nur empfehlen, das ein hervorragendes Hygieneergebnis erzielen möchte.“

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