

When Clean Is Not Enough. Eine Systemübersicht

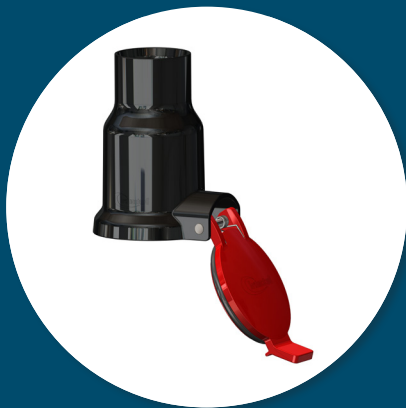
Healthy Business
Dustcontrol®



Zentrale Absaugsysteme

Wir bieten jetzt zentrale Absaugsysteme für die Lebensmittelindustrie an. Die flexiblen Systeme bestehen ausschließlich aus Materialien, die für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen sind. Hygienische Bauform. Leicht zu reinigen. Unsere Punktabsaugsysteme können zur optimalen Wiederaufbereitung vollständig in den Produktionsprozess integriert oder als zentrales Absaugsystem eingesetzt werden.

Wir nennen das Healthy Business.



Klappenventil

- Farblich codiert
- Lebensmittelsicherheit und FDA-Konformität
- Autoklavierbar
- Mit Metalldetektoren erkennbar
- ESD, antistatisch



Rohrleitungssystem

- Edelstahl der Werkstoffgüte 1.4404
- Umbauten und Ergänzungen sind kein Problem

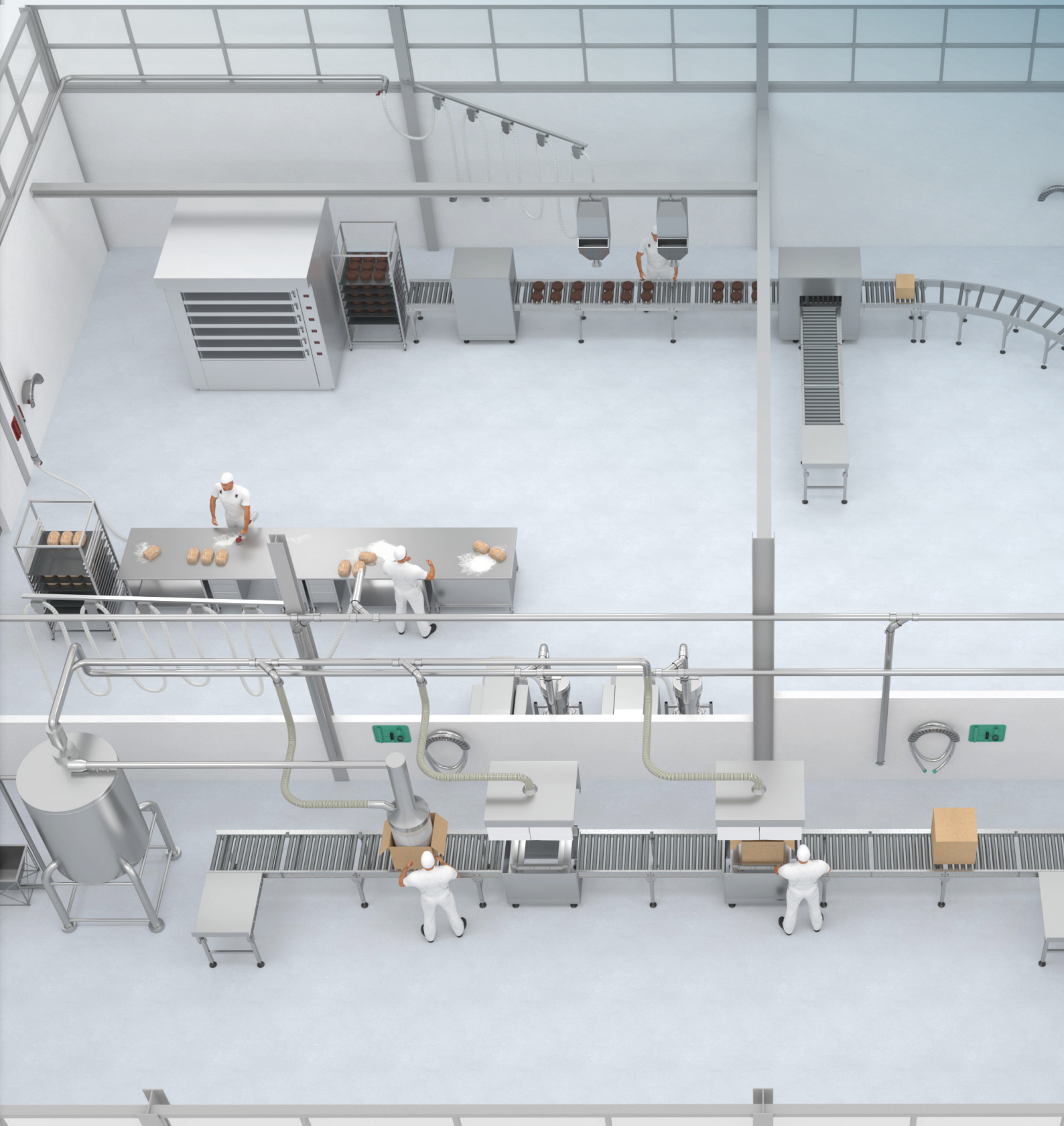


Saugbürsten, Flachdüsen und Schlauchkupplungen

mit speziellen Eigenschaften

- Farblich codiert
- Lebensmittelsicherheit und FDA-Konformität
- Autoklavierbar
- Mit Metalldetektoren erkennbar
- ESD, antistatisch

für die Lebensmittelindustrie von Dustco





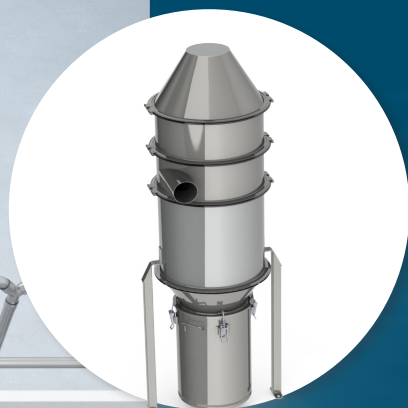
Verbinder

- Hygienische Bauform, leicht zu reinigen
- Lebensmittelsicherheit und FDA-Konformität
- ESD, antistatisch
- Leicht zu montieren



Automatisches Schiebeventil

- Hygienische Bauform, leicht zu reinigen
- Lebensmittelsicherheit und FDA-Konformität
- ESD, antistatisch



Vorabscheider

- Effiziente Wiederverwendung der Materialien
- Alle Materialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen
- Edelstahl der Werkstoffgüte 1.4404
- Luftstrom $\leq 1000 \text{ m}^3/\text{h}$



Filterereinheit

- Alle Materialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen
- Edelstahl der Werkstoffgüte 1.4301
- Luftstrom $\leq 1000 \text{ m}^3/\text{h}$



When Clean Is Not Enough

In der Nahrungsmittelindustrie gibt es besondere Anforderungen. Die Kontrolle der in der Produktion eingesetzten Komponenten und Geräte ist sehr aufwendig, wobei das Risiko einer Übertragung, die Oberflächenbeschaffenheit und antistatische Eigenschaften zu berücksichtigen sind.

Dustcontrol hat schon viele komplette Punktabsaugungssysteme für die Lebensmittelindustrie entwickelt und installiert. Jedes System ist einzigartig, einige Systeme wurden in der Zone 22 entsprechend den ATEX-Richtlinien 2014/34/EU installiert. Bisher haben wir uns vor allem auf Reinigungs- und Absaugsysteme im „schmutzigen“ Teil der Lebensmittelproduktion konzentriert, für den es in der Regel geringere Anforderungen an die Hygiene gibt.

Mit unseren speziellen Saugbürsten und einem kompletten Punktabsaugungssystem, das ausschließlich aus für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmten Materialien besteht, haben wir eine neue und spannende Lösung, die zudem mehrere marktführende Funktionen umfasst. Dadurch haben wir die Möglichkeit, gemeinsam mit dem Kunden eine Lösung für vollständig in den Produktionsprozess integrierte Systeme zu finden, die die Wiederaufbereitung und viele andere Funktionen umfassen.

Dustcontrol entwickelt und installiert komplette Punktabsaugungssysteme in enger Zusammenarbeit mit dem Kunden. Unsere Punktabsaugungssysteme können zur optimalen Wiederaufbereitung vollständig in den Produktionsprozess integriert oder als effizientes und sauberes zentrales Staubsaugersystem eingesetzt werden.

Mit anderen Worten: Sie sind für Lebensmittel geeignet.





Wir erfüllen die folgenden technischen Normen



Komplettes System

(EG) Nr. 1935/2004: Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

(EG) Nr. 2023/2006: Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

(EG) Nr. 10/2011: Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

FDA (Food and Drug Administration) - (21CFR 174-178): Vorschriften für Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

FDA 21CFR117.40: Gute Herstellungspraxis für Geräte und Utensilien.

EN 1.4404 / AISI 316L: Nichtrostender und säurebeständiger Stahl.

Healthy Business
Dustcontrol®



www.dustcontrolfood.com
www.dustcontrol.de
www.dustcontrol.at

Saugbürsten



ATEX Der Begriff ATEX leitet sich vom französischen „Atmosphères Explosibles“ ab und bezieht sich auf potenziell explosive Atmosphären. Die EU-Richtlinie 1999/92/EG umfasst die Gesundheit und Sicherheit von Arbeitern in solchen Umgebungen. Alle in der EU vermarkteten Geräte zur Verwendung in explosionsgefährdeten Bereichen mit „inhärenten Zündquellen“ müssen die Anforderungen der Richtlinie 2013/34/EU erfüllen.



Autoklavierbar Die Saugbürsten sollten entsprechend ihrer vorgesehenen Verwendung vor und nach dem Einsatz mit geeigneten Dekontaminationsmitteln unter Berücksichtigung der jeweiligen Konzentration, Zeit und Temperatur gereinigt werden. Die Saugbürsten können bei max. 121 °C autoklaviert werden.



Farblich codiert Die Saugbürsten minimieren das Risiko einer Kreuzkontamination. Der Mitarbeiter erkennt sofort, ob das richtige Werkzeug für einen bestimmten Produktionsbereich oder Arbeitsprozess eingesetzt wird. Saugbürstenhalterungen gibt es in 5 verschiedenen Farben, sie können mit in zwei Farben erhältlichen Bürstenhaaren kombiniert werden. Die Bürstenhaare lassen sich leicht austauschen.



ESD Um jede Art von Zündquelle auszuschließen und den Staub sicher abzusaugen, wurden unsere Bürsten geprüft und von RISE (Research Institutes of Sweden – Netzwerk von Forschungs- und Technologieorganisationen) für die Verwendung als Produkt mit ESD-Schutz nach IEC 61340 zugelassen.



Erkennbar Die Bürstenhalterungen der Saugbürsten sind mit den üblichen Metalldetektoren erkennbar, die in der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden. Wählen Sie die Farbe (schwarz oder weiß) der Bürstenhaare, die leichter zu erkennen ist.



Lebensmittelsicherheit und FDA Die Saugbürsten wurden von Eurofins geprüft. Sie erfüllen die Anforderungen der EU-Verordnung 10/2011/EU über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Die Produktmaterialien erfüllen die Anforderungen der EU-Verordnung 1935/2004 sowie der FDA-Verordnung 21 CFR 177.1520, GRAS.

