

Innowacyjna technologia WYTWORNICE PARY REA

do czyszczenia i dezynfekcji w branży spożywczej
np. do wózków transportowych, maszyn, urządzeń i
przenośników taśmowych



PROFI
line

Pracujemy pełną parą



Twój niezawodny partner w

czyszczeniu parą w branży spożywczej

Oferujemy odpowiednie rozwiązanie dla każdego wymagania!

Z około 40-letnim doświadczeniem w rozwoju technologii czyszczenia parą firma REA Cleaning stała się liderem na rynku. Nasze elektryczne wytwornice suchej pary opracowane specjalnie dla branży spożywczej oferują najwyższe standardy higieny i otwierają niezliczone możliwości zastosowań. Można je stosować zarówno jako systemy stacjonarne, czyli trwale zintegrowane z Państwa procesem produkcyjnym, a także jako systemy mobilne do obsługi ręcznej z możliwością pracy w całym zakładzie. Zrównoważone i skuteczne czyszczenie oraz dezynfekcja maszyn, urządzeń, chłodzi, wózków transportowych i przenośników taśmowych w sektorze produktów spożywczych można zatem wdrożyć w łatwy i oszczędny sposób. Na kolejnych stronach można dowiedzieć się więcej o czyszczeniu i sanitzacji suchą parą, o obszarach zastosowań, modelach wytwornic i ich danych technicznych, a także szerokiej gamie akcesoriów.





DLACZEGO CZYSZCZENIE PARĄ?

Oszczędzaj – czyść skutecznie!

Obowiązują rygorystyczne przepisy dotyczące czyszczenia i dezynfekcji, zwłaszcza wózków transportowych, maszyn i urządzeń w hotelach, restauracjach, szpitalach, klinikach i kuchniach. W tym przypadku technologia SATURNO oferuje różnorodne rozwiązania o wyraźnych zaletach:

- Ekologiczne czyszczenie i dezynfekcja parą
- Działanie bakteriobójcze dzięki wysokiej temperaturze pary
- Oszczędność zasobów – oszczędza czas i personel
- Redukcja/unikanie środków bakteriobójczych
- Obniżone koszty usuwania ścieków
- Wiele możliwych zastosowań, m.in. czyszczenie przenośników taśmowych (przy zastosowaniu odpowiednich akcesoriów)



TECHNOLOGIA PAROWA REA

Czyszczenie suchą parą ma wiele zalet!

Para nasycona wychodząca z instalacji REA wytwarzana jest w kotle pod ciśnieniem 12 barów i jest odprowadzana dyszami, które na wylocie osiągają temperaturę ponad 120°C. Jeśli zostaną użyte odpowiednie dedykowane akcesoria, moc i wysoka temperatura pary zapewnią doskonałą dezynfekcję, nawet w trudno dostępnych miejscach, takich jak narożniki, pęknięcia, wgłębienia i szczeliny. Dodatkowo czyszczenie parowe w trudnych przypadkach może być wspomagane mechanicznie poprzez użycie szczotek.

Ponieważ sucha para nasycona ma postać gazową, nie ma ryzyka zwarcia ani uszkodzeń połączeń i systemów elektrycznych. Skuteczność pary nasyconej wytwornicy REA została potwierdzona rygorystycznymi testami w maszynach i instalacjach, które szczególnie są narażone na rozwój bakterii.



TRZY CYKLE PRACY W CZYSZCZENIU PARĄ:

1.

Cykl parowy:

Wspierany przez odpowiednie akcesoria
- wytwarzana jest para o temperaturze 120 – 150°C na dyszy. Alergeny i zarazki są usuwane ze wszystkich powierzchni.

2.

Cykl wodny:

Do spłukiwania w celu usunięcia większych zabrudzeń. Opcjonalnie można dodać środki czyszczące, dezynfekujące i ochronne. W większości przypadków można nawet całkowicie obejść się bez środka czyszczącego.

3.

Cykl odsysania:

Łączone akcesoria czyszczące / ssące lub specjalne dysze ssące służą do zbierania brudu i wilgoci. Wszystkie powierzchnie są natychmiast suche i gotowe do ponownego użycia.



Te trzy cykle są stosowane w połączeniu z parą – do czyszczenia, płukania, suszenia i dezynfekcji z lub bez chemicznych środków czyszczących i dezynfekcyjnych. Sterowanie odbywa się wygodnie za pomocą programów zamieszczonych na rękojeści.

Na zdjęciu, tuż pod sufitem podwieszone są odciągi, a sama wytwornica stacjonarna służąca do czyszczenia i dezynfekcji wózków restauracyjnych znajduje się w innym pomieszczeniu. Oszczędza to miejsce i umożliwia wygodną oraz bezpieczną pracę.



CZYSZCZENIE TAŚM PRZENOŚNIKÓW SUCHĄ PARĄ

Przewaga dzięki innowacjom!

Rea specjalizuje się w produkcji systemów czyszczenia parą zintegrowanych z procesem produkcyjnym, w szczególności w produkcji tzw. systemów „czyszczenia taśm przenośnikowych w przemyśle spożywczym”. Systemy do czyszczenia parą przenośników taśmowych można podzielić na trzy główne grupy: mobilne, półautomatyczne i automatyczne. Różnorodne badania przeprowadzone przez wyspecjalizowane laboratoria potwierdzają skuteczność pary w procesie dezynfekcji.

Czyszczenie za pomocą konwencjonalnych chemicznych środków czyszczących jest często bardzo szkodliwe dla naszego środowiska. Naszym priorytetem jest utrzymywanie poziomu zanieczyszczeń na minimalnym poziomie. Dzięki czyszczeniu parą oszczędzasz nie tylko na dodatkach chemicznych ale także na wysokich kosztach usuwania ścieków itp.

Skontaktuj się z nami-
dopasujemy najlepsze rozwiązanie dla Ciebie!

100%

Skuteczny przeciwko
E. Coli, Salmonelli, i
Listerii

**Bezpieczeństwo
wszystkich elementów
wypozaenia**

POLEGAJ NA REALNYCH WYNIKACH

Proces czyszczenia zawsze składa się z dwóch faz:

Podczas pierwszej fazy taśma jest czyszczona parą i wodą w celu usunięcia widocznych zabrudzeń i przygotowania do drugiej fazy czyszczenia.

Druga faza, prowadzona wyłącznie za pomocą pary wodnej o temperaturze do 140 °C ma na celu całkowite wyeliminowanie wszelkich mikroorganizmów.

W przypadku wariantów automatycznych obie fazy odbywają się w sposób ciągły i automatyczny bez ingerencji operatora, dzięki czemu proces czyszczenia może odbywać się w sposób ciągły podczas produkcji.



Tam, gdzie inne metody czyszczenia zawodzą: czyszczenie niejednorodnych taśm przenośnikowych. Para to idealne rozwiązanie dla trudno dostępnych w czyszczeniu miejsc.

Nasze systemy do czyszczenia parą są zawsze połączone z odsysaniem, które zasysa resztki wody i wilgoci, pozostawiając otoczenie czyste i suche.

Konserwacja jest również bardzo łatwa, ponieważ urządzenia te można łatwo zdemontować z ramy maszyny i przenieść na kolejną.

Dzięki naszym systemom firmy z łatwością osiągną standardy HACCP bez użycia środków czyszczących.

Inne zalety w porównaniu z konwencjonalnym i metodami czyszczenia:

- Czyszczenie i dezynfekcja taśm przenośnikowych podczas produkcji
- Skrócenie czasu czyszczenia i wydłużenie czasu produkcji
- Znaczące korzyści w czyszczeniu pośrednim przy zmianie produktów lub receptur (czyszczenie z alergenów)
- Po oczyszczeniu przenośnik taśmowy jest suchy, czysty i zdezynfekowany
- Odkąża przenośniki taśmowe i usuwa patogeny E. Coli, Salmonellę i Listerię
- Bardzo niskie zużycie wody i zmniejszona zależność od środków czyszczących i dezynfekujących.
- Mniejsze koszty usuwania ścieków
- Nie niszczy taśm i wrażliwych elementów, jak np. czujniki
- Korzyści higieniczne dzięki bakteriobójczemu działaniu wysokiej temperatury pary
- Niskie zużycie wody bez toksycznych dodatków.

Dzięki sanitzacji parowej możesz osiągnąć najwyższy stopień czystości i higieny w całym zakładzie: doskonale nadaje się nie tylko do czyszczenia przenośników taśmowych, ale także do dezynfekcji wózków transportowych, maszyn i urządzeń, dlatego jest chętnie stosowana również w szpitalach i stołówkach. Dzięki naszym mobilnym lub stacjonarnym systemom możesz przeprowadzić efektywnie i ekonomicznie prace związane z czyszczeniem i dezynfekcją. Stosowanie pary nasyconej wymaga jedynie niewielkiej ilości wody – często nawet bez dodatków chemicznych.

Bez względu na rodzaj przenośników taśmowych używanych w Twoim zakładzie, nasze systemy czyszczenia parą on-line są specjalnie dostosowane do Twojego zastosowania i umożliwiają czyszczenie nawet w trudno dostępnych miejscach.



Gwarantujemy również doskonałą dezynfekcję parą taśm metalowych.



Po czyszczeniu także gładkie pasy z tworzywa są suche, czyste i zdezynfekowane.



Wytwornice REA spełniają standardy HACCP.

MOBILNE URZĄDZENIA CZYSZCZĄCE PARĄ

do elastycznego stosowania w całym zakładzie!

Mobilne urządzenia do czyszczenia parą doskonale nadają się do czyszczenia powierzchni maszyn lub innych elementów, jeśli nie ma stałego miejsca czyszczenia lub jeżeli urządzenie ma być używane w kilku miejscach lub na terenie całego zakładu.



WYDAJNOŚĆ:
3 kW, 6 barów,
5 kg/ godz
2 programy

COMPACT 3000

Kocioł sterowany elektrycznie
o mocy grzewczej 3 kW



WYDAJNOŚĆ:
9 kW, 12 barów,
15 kg/ godz
2 programy

SATURNO COMPACT

Kocioł sterowany elektrycznie
o mocy grzewczej 9 kW



WYDAJNOŚĆ:
9 kW, 12 barów,
15 kg/ godz
6 programów

SATURNO SUPER

Kocioł elektryczny o mocy grzewczej 9 kW,
przyłącze do osprzętu ssącego



WYDAJNOŚĆ:
18 kW, 12 barów,
30 kg/ godz
2 programy

SATURNO S18E BASIC

Dwa kotły elektryczne o mocy
grzewczej 18 kW każdy



WYDAJNOŚĆ:
18 kW, 12 barów,
30 kg/ godz
6 programów

SATURNO SPECIAL 2

Dwa kotły elektryczne o mocy grzewczej
18 kW każdy, przyłącze do pompy ssącej



WYDAJNOŚĆ:
36 kW, 12 barów,
60 kg/ godz
6 programów

SATURNO MAXI4

Cztery kotły elektryczne o mocy grzewczej 36
kW każdy, przyłącze do pompy ssącej

**ODPOWIEDNIE
AKCESORIA NA
ZAMÓWIENIE!**

MOBILNE CZY STACJONARNE?

Wytwornice zasilane elektrycznie - dostosowane do Twoich wymagań!

Zależnie od Twoich potrzeb Profi-line dostarcza mobilne i stacjonarne urządzenia do czyszczenia parą o wydajności od 9 do 120 kg/h.

W pierwszej kolejności bierzemy pod uwagę sytuację istniejącą u Ciebie, ponieważ tylko w ten sposób możemy spełnić Twoje specyficzne wymagania. Niezależnie od tego, czy potrzebujesz stacjonarnego czy mobilnego systemu czyszczenia parą, czy może systemu on-line zintegrowanego z procesem produkcyjnym, znajdziemy dla Ciebie optymalne rozwiązanie. Poznamy Twoje procesy i wspólnie opracujemy koncepcję „szytą na miarę”.



GIOVE 18 KW

Dwa kotły elektryczne o
mocy grzewczej 18 kW każdy

WYDAJNOŚĆ:
18 kW, 12 barów,
30 kg/ godz
3 programy

Niezależnie od tego, czy chodzi o stałą strefę mycia, czy o czyszczenie online: ze względu na wysoką wydajność systemów i osiągniętą w ten sposób moc czyszczenia pary nasyconej, zużycie produktów chemicznych i ścieków zmniejsza się nawet o 80%.



STACJONARNE GENERATORY PARY I URZĄDZENIA DO CZYSZCZENIA PAROWEGO!

Nasze wytwornice stacjonarne GIOVE nadają się do stosowania w określonym miejscu w zakładzie lub na linii produkcyjnej, zapewniając wydajność od 9 do 120 kg/h pary generowanej elektrycznie.

**MOCNE &
WYDAJNE!**



WYDAJNOŚĆ:
9 kW, 12 barów,
15 kg/ godz
2 programy

GIOVE 9 KW

Kocioł sterowany elektrycznie
o mocy grzewczej 9 kW



WYDAJNOŚĆ:
60 - 120 kg/ godz
12 barów
3 programy

Giove 36-72 kW

Dwa kotły elektryczne o mocy grzewczej
18 kW każdy, przyłącze do pompy ssącej



Generator pary i jednostka ssąca

Stacjonarne generatory pary mogą być sterowane
automatycznie przez linię produkcyjną i pracować 24/24



Włoska firma REA STEAM CLEANING od początku swojej działalności, tj. od roku 1986 specjalizuje się wyłącznie w systemach o mocy od 9 do 72 kW, co gwarantuje wysoką wydajność i wyjątkowo dużą trwałość.

DLACZEGO WYTWORNICE REA SĄ WYJĄTKOWE?

Jakość tkwi w szczegółach. Nasz wyjątkowy system „multibojlerowy” gwarantuje stałe ciśnienie pary na wyjściu, bez typowych strat obciążenia występujących w generatorach, które wykorzystują jeden duży kocioł do pokrycia różnych mocy. Podstawowy kocioł REA (4,4 l dla mocy 9 kW) jest mały, a zatem bardzo reaktywny, aby uzyskać szybki wzrost ciśnienia (4 min.) i uniknąć jego spadków. Generatory 9 kW mają 1 kocioł, generatory 18 kW mają 2 kotły, generatory 36 kW mają 4 kotły.



Takie rozwiązanie techniczne pozwala na uzyskanie idealnej stabilności ciśnienia pary na wyjściu z narzędzia czyszczącego, co jest niezbędne do uzyskania doskonałych efektów czyszczenia lub dezynfekcji.

Korpusy mobilnych generatorów pary REA przeznaczonych wyłącznie do użytku profesjonalnego wykonane są w całości ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm.

Stosujemy pompy do tłoczenia wody o zwiększonym wydatku (od 200 do 600 litrów), co pozwala na bardzo szybkie napełnianie bojlerów, a tym samym zapobiega spadkom ciśnienia podczas użytkowania maszyny.





Profi-line, 18-400 Łomża, Al. Piłsudskiego 8
Tel. 791 965 995 | 517 768 785
www.rea-polska.pl

email: biuro@rea-polska.pl