



STÅR DITT FÖRETAG INFÖR MIKROBIOLOGISKA UTMANINGAR?

FHS Scandinavia har mera än 20 års erfarenhet inom kemikaliefria dekontamineringslösningar. Vi har lösningar med UVC-ljus, ozon, jonisering och antibakteriell golveläggning som kan användas medan produktionen fortgår.

Ni uppnår:

- ▼ ökad effektivitet i er produktion
- ▼ färre återkallelser av dåliga produkter
- ▼ längre hållbarhet av produkterna
- ▼ lägre vattenförbrukning och utan kemikalier

*Ekonomisk och
miljömässig vinst!*

Ring oss på
+45 27 62 61 73
om du vill veta mer



Svartmögel, Listeria, Kolibakterier Salmonella eller andra mikrobiologiska utmaningar?

På FHS Scandinavia har vi stor erfarenhet inom optimering av hygien i produktionsprocessen inom livsmedelsindustrin. Med våra hygienlösningar kontrollerar vi den mikrobiologiska nivån. Våra lösningar kan uppnås genom integrering av bland annat UVC-ljus, användning av jonisering eller ozon samt en antibakteriell golvbeläggning. Vi kan behandla både luft, golv, ytor/utrustning, förpackningar/emballage samt vatten.



LUFT



YTOR &
TRANSPORTBAND



RÖR & CIP



GOLV



FÖRPACKNINGAR/
EMBALLAGE

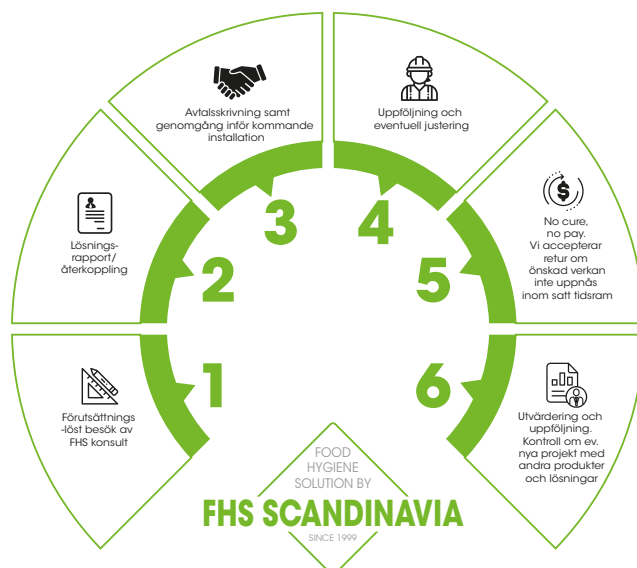


VATTEN

Exempel på lösningar: För högt innehåll av Svartmögel

När vi möter en verksamhet med en mögelutmaning kan vi erbjuda flera olika typer av utrustningar som kan lösa problemet. Den avgörande faktorn är att identifiera den verkliga problemet så att vi sedan kan välja rätt utrustning och rätt applikation, UVC-ljus, jonisering, ozon eller L.O.G. 4 kan alla på var sitt sätt lösa ett problem med mögel i luft, produktionslokaler eller på maskiner. Kontakta oss och ta del av exempellösningar på hur vi tidigare har löst en liknande mögelutmaning.

Våra lösningar bygger på många års erfarenhet där vi har utvärderat och hittat de bästa tillverkarna av lämplig utrustning. Vi har också lärt oss att även den bästa utrustningen enbart fungerar optimalt om den installerats på rätt sätt efter det att vi har förstått det grundläggande problemet.



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

www.food-hygiene-solutions.com

Tlf. +45 27 62 61 73

Kontakta oss för ett förutsättningslöst möte där vi går igenom ert problem och ser hur vi kan hjälpa ert företag vidare.