



REFERENCE-PROJEKT

Fødevarer egnet rengøringsløsning til pakkeafdeling hos brødproducent.

Reference-virksomhed:
• Brødproducent

Dansk Procesventilation:
• Kristian Kirkegaard

Projektets afslutningsdato:
• Oktober 2018

Opgave:

Kunden har i samarbejde med et eksternt rengøringsfirma investeret i en central støvsugerløsning for at optimere rengøringen og minimere de risici, der altid er for kontaminering i forbindelse med fødevarerproduktion. Kunden og det eksterne rengøringsfirma har specielt lagt vægt på at få de mobile støvsugere ud af produktionsområdet, få affaldshåndteringen ud af bygningen og at implementere fødevarer egnet rengøringsudstyr.

Løsning:

I pakkeafdelingen er der monteret et rustfrit stålørssystem med 10 rengøringsudtag. Rørsystemet er potentialudlignet og ført ud af bygningen til et skadedyrssikret skur, hvor det er tilsluttet en centralstøvsuger. Centralstøvsugeren er leveret med et jordet filterhus, antistatisk filterelement og en 60 liter stålspand til opsamling affald. I enden af rørsystemet er det monteret et rensespjæld, som åbnes efter hver drift, så rørsystemet suges rent efter brug. På rørsystemet ved filterindløb er der monteret et skydespjæld, som lukker, mens filteret renses med trykluftskud. Dette sikrer, at der ikke trykkes uren luft/materiale retur i produktionslokalet. I pakkeafdelingen er det almindelige rengøringsudstyr (slinger, koblinger og mundstykker) udskiftet med Dustcontrols nye fødevarer egnede rengøringsudstyr "Good For Food". Rengøringsløsningen er dimensioneret til 3 samtidige brugere med Ø38 mm rengøringsudstyr.

Udstyr:

- 1 stk. Dustcontrol modulopbygget centralstøvsuger DC 11-module 11 kW med jordet filter.
- 1 stk. Dustcontrol potentialudlignet rustfrit stålørssystem Ø108/Ø76 mm, med 10 stk. rengøringsudtag med microswitch.
- Good For Food rengøringsudstyr i Ø38 mm.