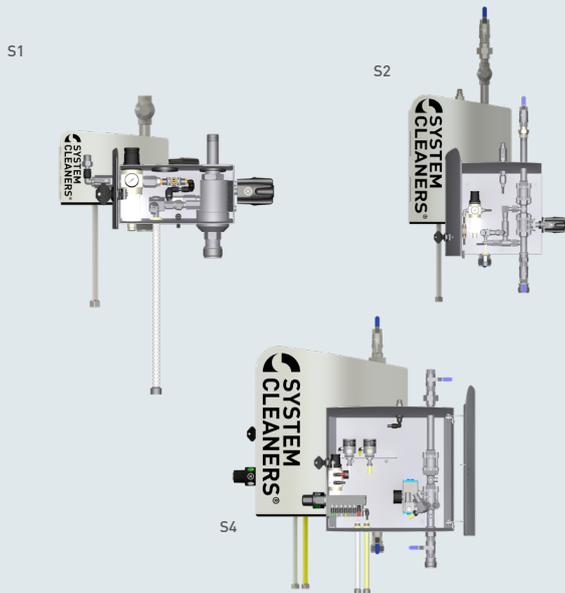




Open Plant Cleaning-Lösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Produktübersicht

Satellitenstationen

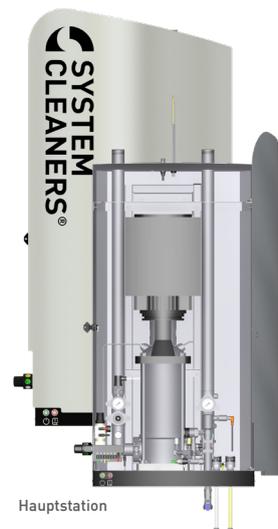
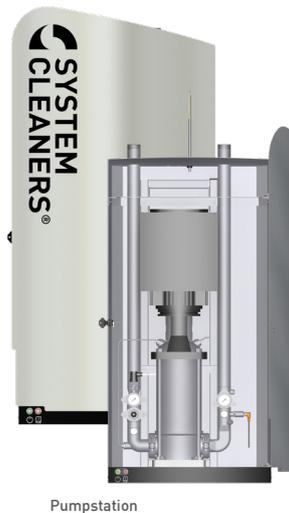
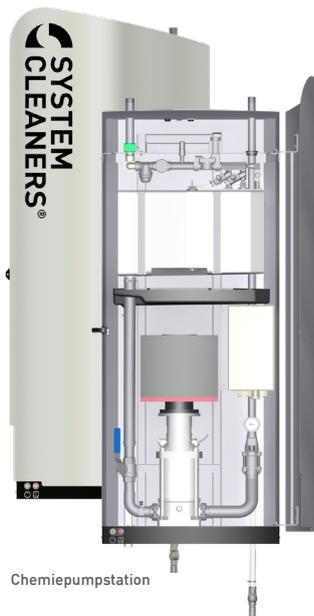


	Satellitenstationen		
	S1	S2	S4
Anzahl Reinigungsmittel ¹	1	2	4
Spülen	•	•	•
Schäumen	•	•	•
Desinfizieren ¹		•	•
Vorgemischte Reinigungsmittel ¹	•	•	•
Mechanischer Funktionswahlschalter	•	•	
Pneumatischer Funktionswahlschalter			•
Edelstahl-Gehäuse	•	•	•

OPTIONEN			
Separater F-Injektor		•	•
Separater D-Injektor		•	•

¹ Abhängig vom gewählten Modell

Chemiepumpstationen, Pumpstationen und Hauptstationen



	Chemiepumpstation		Pumpstation		Hauptstation			
	CP5	CP7	PS5	PS7	MS1-10	MSC1-10	MS5	MS7
Anzahl Nutzer	5	7	5	7	1	1	5	7
Anzahl Reinigungsmittel ¹	1	1			2	2	4	4
Spülen					•	•	•	•
Schäumen					•	•	•	•
Desinfizieren ¹					•	•	•	•
Vorgemischte Reinigungsmittel ¹							•	•
Edelstahl-Gehäuse	•	•	•	•	•	•	•	•
Eingebauter Kompressor						•		

OPTIONEN								
Separater F-Injektor					•	•	•	•
Separater D-Injektor					•	•	•	•

¹ Abhängig vom gewählten Modell

Mobile Hauptstationen



	Mobile Hauptstation Voyager					
	1-10	1K-10	2-20	2K-20	4-20	4K-20
Anzahl Nutzer	1	1	1	1	1	1
Number of detergents ¹	2	2	2	2	2	2
Max. Druck	10 bar	10 bar	20 bar	20 bar	25 bar	25 bar
Spülen	•	•	•	•	•	•
Schäumen	•	•	•	•	•	•
Desinfizieren ¹	•	•	•	•	•	•
Eingebauter Kompressor		•		•		•

OPTIONEN						
Separater Ausgang für Druckwasser					•	•
Separater F-Injektor	•	•	•	•	•	•
Separater D-Injektor	•	•	•	•	•	•

¹ Abhängig vom gewählten Modell

Automatische Hauptstationen & Automatische Satellitenstationen



Automatische Satellitenstation



Automatische Hauptstation

	Automatische Satellitenstation				Automatische Hauptstation			
	AS150	ASM150	AS200	ASM200	AM150	AMM150	AM200	AMM200
Segmentgröße (Liter/Min)	150	150	200	200	150	150	200	200
Eingebaute Pumpe					•	•	•	•
Anzahl Reinigungsmittel ¹	3	3	3	3	3	3	3	3
Spülen	•	•	•	•	•	•	•	•
Schäumen	•	•	•	•	•	•	•	•
Desinfizieren ¹	•	•	•	•	•	•	•	•
Vorgemischte Reinigungsmittel ¹	•	•	•	•	•	•	•	•
Edelstahl-Gehäuse	•	•	•	•	•	•	•	•
Eingebauter, manueller Satellit		•		•		•		•

OPTIONEN								
Separater F-Injektor	•	•	•	•	•	•	•	•
Separater D-Injektor	•	•	•	•	•	•	•	•

¹ Abhängig vom gewählten Modell

Die Niederdruckreinigung bietet eine Reihe von Vorteilen



Bessere Wärme
Übertragung



Weniger Verschleiß
an Produktions-
maschinen und
betroffenen Ober-
flächen



Geringe Wartungs-
und Servicean-
forderungen



Geringerer Wasser-
und Chemikalien-
verbrauch



Signifikante
Reduzierung der
Reinigungszeit



Verbesserte
Arbeitsumgebung

Wir ermöglichen Ihnen, dem zu vertrauen, was Sie essen und trinken

Wenn Sie System Cleaners als Ihren Partner für Open Plant Cleaning-Lösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie wählen, werden Sie eines sofort bemerken: Wir gehen keine Kompromisse ein, und wir komplizieren die Dinge nicht.

Unsere hochwertigen automatischen und manuellen Lösungen sind ebenso solide wie einfach zu bedienen und bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Reinigungszeiten zu verkürzen und Ihren Chemikalien- und Wasserverbrauch zu senken.

Ganz gleich, in welchem Teil der Lebensmittel- und Getränkeindustrie Sie tätig sind, wir bieten Ihnen die perfekte Lösung für Ihre Hygieneanforderungen. Nicht mehr und nicht weniger.

Wir schützen seit drei Jahrzehnten Lebensmittel- und Getränkemarken auf der ganzen Welt, und wir können dazu beitragen, eine gleichbleibende Produktqualität auch in Ihrer Produktion zu gewährleisten. Sagen Sie sich also tschüs zu schlaflosen Nächten, die durch mangelnde Hygiene verursacht wurden, und hallo zu System Cleaners und purem Vertrauen.



Pure confidence

Hauptquartier Europa
SYSTEM CLEANERS® A/S
Dänemark
T: +45 9634 0404
E: info@systemcleaners.com

Vertriebspartner für die Schweiz
Thommen-Furler AG
Schweiz
T: +41 32 352 19 44
E: scs@thommen-furler.ch

W: [systemcleaners.com / thommen-furler.ch](http://systemcleaners.com/thommen-furler.ch)