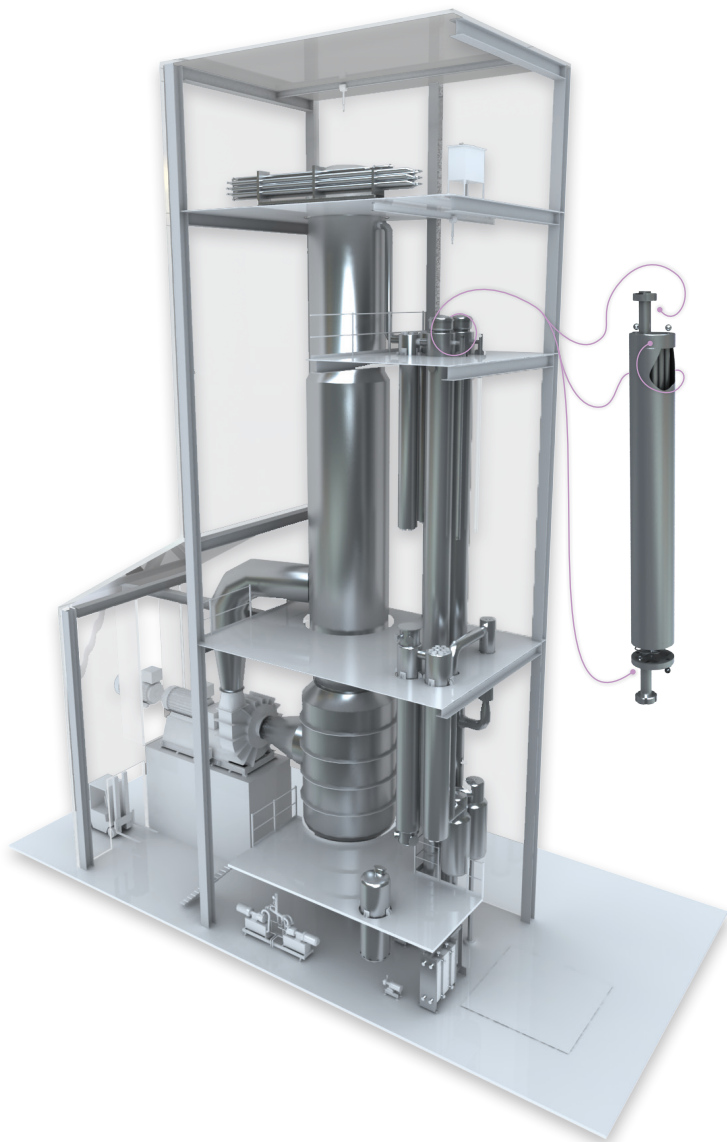


Améliorez la sécurité alimentaire de vos produits

Chaque composant joue un rôle clef dans la performance de vos installations !



Dans le cadre de votre démarche qualité vous améliorez continuellement la qualité de vos produits. Maîtriser les risques de contamination exige un suivi permanent de vos installations et une nettoyabilité optimisée de vos équipements qui doivent être conçus en conséquence.

Les standards hygiéniques et les règles de conception progressent sans cesse. C'est pourquoi GEA s'engage à vous proposer des solutions, des équipements et des matériels en amélioration continue et respectant les standards les plus stricts du marché : EHEDG, 3A, ASME...

Les composants des évaporateurs, en particulier : vannes, pompes, réchauffeurs... peuvent être remplacés par des composants de nouvelle génération, plus sûrs pour la qualité et la sécurité alimentaire de votre produit.

GEA Niro a ainsi développé un nouveau système d'embout de réchauffeur tubulaire qui répond aux plus hautes exigences sanitaires.

Embouts de réchauffeur, quelle est leur mission?

Les embouts se trouvent à chaque extrémité des réchauffeurs des installations GEA. Généralement, il y a un réchauffeur par faisceau. Ces embouts assurent la circulation du produit dans les tubes et sont en contact direct avec votre produit.





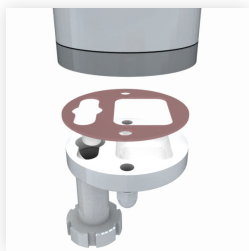
Innovation GEA Niro

Sécurité bactériologique accrue.

Vos avantages

- Amélioration des standards hygiéniques de votre installation
- Sécurité du produit et diminution des risques de contamination
- Encrasement réduit
- Gain de productivité : nettoyages plus courts
- Remplacement facile : grâce à sa compatibilité avec le système existant

Système classique



- Système **classique** de joint entre brides.
- Écrasement du joint dépendant du couple de serrage, ce qui implique une possible déformation et infiltration du produit entre le joint et la plaque.

➔ **Risque de développement bactériologique**

Innovation GEA



- **Amélioration** de la finition sur **l'usinage** inox.
- Une **conception anti-écrasement** du joint avec **une diminution de sa surface** en contact avec le produit, garantissant une **meilleure étanchéité** et un risque réduit de développement bactérien.
- L'embout a été conçu suivant les dernières recommandations de l'EHEDG.

GEA vous propose des solutions clés en main, nous pouvons prendre en charge le démontage et l'installation des nouveaux embouts. Des audits peuvent aussi être réalisés par la suite afin d'améliorer la conception hygiénique de votre installation. Nous pouvons également participer à la réalisation des HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points).

Contactez-nous au +33 (0)130 146 110

*En cours d'agrément

Réseau Process Engineering



Process Engineering

GEA Process Engineering
4, rue Jean-Pierre Timbaud, B.P. 80
78185 Montigny-le-Bretonneux
France
Tel +33 (0)130 146 110 - Fax +33 (0)130 070 660
gea-pe@gea-pe.fr

www.gea-pe.fr