



MINIMIEREN SIE DIE ANZAHL DER VIREN IN DER LUFT

WEIL SAUBERE LUFT WICHTIG IST FÜR MITARBEITER & PRODUKTE

DER KUNDE

Das Familienunternehmen, größter Fleischverarbeiter und Global Player der Lebensmittelindustrie, steht für Qualitätsfleisch.

DIE HERAUSFORDERUNG

Im Rahmen der Pandemieprävention steht die Lüftungstechnik im Fokus. Das Ziel in dem Bereich der Fleischverarbeitung ist, ein mehrstufiges Hygienekonzept umzusetzen, damit neue Hygienevorschriften und Standards für diesen sensiblen Lebensmittelbereich festgesetzt werden können.

Die Herausforderung für Camfil bestand darin, mit geringem Energieaufwand die Raumluft signifikant zu verbessern und so die Gesundheit der Mitarbeiter zu schützen und weiterhin bestes Qualitätsfleisch zu produzieren.

DIE LÖSUNG

- Luftreiniger **CC 6000** ausgestattet mit HEPA-Filtern H14 (Reinraum-Standard) als freistehende Geräte
- Luftreiniger **CC 2000** in mobiler Ausführung mit HEPA-Filter H14 (Reinraum-Standard) ausgestattet (Wand- und Deckenausführung möglich)

Die Partikelkonzentrationen und Kontaminationen in der Innenraumluft wurden durch HochleistungsfILTER auf ein Minimum reduziert.

IHR NUTZEN

- Saubere Umgebungsluft
- Gesundere Mitarbeiter
- Effizienter Produktionsbetrieb
- Reduzierter Reinigungsaufwand
- Geringere Umweltauswirkungen
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Produktionsräumen
- Einsparung der Energiekosten
- Service- und wartungsfreundlich
- Prozesssicherheit durch ProSafe Luftfilter



„Hygiene wird in der Fleischwirtschaft besonders groß geschrieben. Gerade hier ist es wichtig, die Innenraumluft durch entsprechende HochleistungsfILTER zu reinigen, um so Mitarbeiter, Prozesse und Produkte zu schützen. Die Luftreiniger CC 6000 und CC 2000, ausgestattet mit ProSafe HEPA-Filtern H14, sorgen für reine Luft und das bei geringem Energieverbrauch.“

Dirk Leinweber, Director Sales & Marketing,
Camfil GmbH