

## การทำความสะอาดด้วยน้ำแข็งแห้งในอุตสาหกรรมอาหาร (Food Industry)



### การทำความสะอาดด้วยน้ำแข็งแห้งในอุตสาหกรรมอาหาร

เครื่องพ่นน้ำแข็งแห้ง CRYONOMIC® (Dry ice cleaning machines) มีประโยชน์อย่างมากในการช่วยบำรุงรักษา ทำความสะอาดในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งช่วยในเรื่องของการประหยัดเวลา โดยสามารถทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆ ในอุตสาหกรรมการผลิตอาหารดังนี้

#### การทำความสะอาดด้วยวิธีพ่นด้วยน้ำแข็งแห้งในอุตสาหกรรมอาหาร

- ทำความสะอาดเตาอบแบบสายพานลำเลียง (Continuous conveyor ovens), สายพานเตาอบ (Oven drive chains), หม้อทอด (fryers), เครื่องผสม (Mixers), ชั้นวาง (Racks), ถาดวางและรถเข็น (Trays and Carts)
- ทำความสะอาดเตารีด เครื่องรีดในกระบวนการผลิตอาหาร (Industrial waffle irons) เช่น แม่พิมพ์ขึ้นรูปอาหาร เครื่องจักรอุปกรณ์ในกระบวนการผลิตชีกโกแลต เป็นต้น
- ทำความสะอาดโปรตีนประเภทต่างๆ และอาหารตกค้างที่เครื่องจักรในกระบวนการผลิต เช่น ชีส, มะเขือเทศ, คาราเมล, ช็อกโกแลต
- ทำความสะอาดคราบคาร์บอนสะสม, คราบเหนียวจาระบี ในเครื่องจักร
- ทำความสะอาดถาดในเครื่องอบแห้งสำหรับการรีดและอบไอน้ำในระบบไลน์ผลิตอาหาร
- ทำความสะอาดอุปกรณ์ในกระบวนการผลิตอาหาร ใบมีด (knife blades) อุปกรณ์สำหรับการผสม เช่น ใบมีดเครื่องผสมแบบรีบวอน
- ทำความสะอาดสายพาน, สายพานลำเลียงอากาศ และอุปกรณ์สำหรับการบรรจุอาหาร เช่น การขจัดฝุ่นกระดาษ, กาวร้อน, คราบกาวจากหัวจ่ายกาว
- ทำความสะอาด Creeper Canopies, เครื่องดูดควัน
- ทำความสะอาดซิลและผนัง

## คุณประโยชน์เฉพาะทางเทคนิค (Technical Arguments)

1. เป็นวิธีการที่รวดเร็วและมีประสิทธิภาพมากกว่าเมื่อเทียบกับการทำความสะอาดแบบอื่นๆ
2. จัดตั้งปนเปื้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากน้ำแข็งแห้งมีอุณหภูมิต่ำ
3. เป็นไปตามข้อกำหนดของ HACCP และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของ EPA, USDA และ FDA
4. น้ำแข็งแห้งมีลักษณะที่แห้งและไม่ทำลายพื้นผิวระหว่างการทำความสะอาด ไม่ทำให้พื้นผิวเกิดความสึกหรอ อีกทั้งยังช่วยเพิ่มอายุการใช้งานของอุปกรณ์ สามารถทำความสะอาดกับอุปกรณ์ที่ใช้ไฟฟ้าได้อย่างความปลอดภัย
5. เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เนื่องจากการทำความสะอาดด้วยน้ำแข็งแห้งไม่ทิ้งของเสียและขยะไว้หลังทำความสะอาด ทำให้ประหยัดค่าใช้จ่ายในการทำความสะอาด การกำจัดสารเคมีอันตราย และค่าใช้จ่ายน้ำทิ้งจากโรงงาน
6. ช่วยเพิ่มผลผลิตขึ้นอย่างเห็นได้ชัด เนื่องจาก ทำให้หลีกเลี่ยงการหยุดระบบการผลิต เพราะสามารถทำความสะอาดได้โดยไม่ต้องหยุดระบบการทำงาน


## รีวิวจากลูกค้าของ CRYONOMIC®

### ประสิทธิภาพของการทำความสะอาดมากขึ้น โดยใช้เวลาเพียง ¼ ของการทำความสะอาดแบบเดิม!


“เดิมแล้วเราทำความสะอาดด้วยวิธีการใช้น้ำและใช้มือขูดออก เมื่อเปรียบเทียบกับวิธีการทำความสะอาดด้วยน้ำแข็งแห้งแล้วพบว่าวิธีการแบบเดิมไม่เหมาะสมกับการทำงานอย่างสิ้นเชิง

เครื่องจักรส่วนใหญ่ต้องหยุดระบบและถอดชิ้นส่วนออก ซึ่งต้องใช้แรงงานคนมากและระยะเวลาาน ทำให้ส่งผลกระทบต่อผลผลิตที่อาจลดลง อีกทั้งต้องกำจัดน้ำเสียอีกด้วย ซึ่งเป็นค่าใช้จ่ายที่ไม่ควรละเลย

เราได้ยินชื่อของ CRYONOMIC ผ่านเพื่อนร่วมงานคนหนึ่ง ซึ่งเป็นผู้ผลิตซ็อกโกแลต ได้บอกว่าจะใช้ CRYONOMIC มามากกว่า 2 ปีแล้ว แต่เรายังคงไม่เชื่อและคาใจอยู่ จึงได้ขอกทดลองเพื่อใช้งานทำความสะอาด จึงพบว่าไม่เคยพบวิธีทำความสะอาดไหนที่มีความละเอียดและประสิทธิภาพขนาดนี้มาก่อน ซึ่งประสิทธิภาพของการทำความสะอาดมากขึ้น โดยใช้เวลาเพียง ¼ ของการทำความสะอาดแบบเดิมที่เคยใช้ หลังจากนั้นเราจึงเลือกใช้เครื่องพ่นของ CRYONOMIC ในการทำความสะอาดมาตลอด ทำให้เวลาในการหยุดการทำงานลดลง ตัดค่าใช้จ่ายบางส่วนลงของแรงงานและทำให้การกำจัดของเสียเป็นเรื่องเล็กน้อย มีความคุ้มค่าและคืนทุนในเวลาอันสั้นอีกด้วย CRYONOMIC ได้แสดงประสิทธิภาพที่ยอดเยี่ยม ฟังพอใจเป็นอย่างมากและไม่มีข้อสงสัยใดๆตามมาอีกเลย

 063-271-9119

 sales@varakana.com

 www.varakana.com

# Varakana



ทำความสะอาดระบบ  
ลำเลียงสายพานของ  
เตาเผา



ทำความสะอาดแท้งก์



ทำความสะอาดเครื่องผสม



ทำความสะอาดสายพาน  
และโซ่



ทำความสะอาดแม่พิมพ์  
พลาสติก



ทำความสะอาดคราบ  
ซีเมนต์และคาร์บอนที่  
ติดตามอุปกรณ์

24 063-271-9119

✉ sales@varakana.com

🌐 www.varakana.com