



Le concept Multivac Hygienic Design

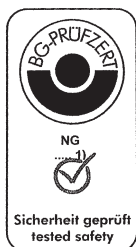
... Une solution alliant hygiène et sécurité au plus haut niveau pour répondre aux normes les plus élevées de l'industrie alimentaire

*Le meilleur de l'emballage



MULTIVAC
BETTER PACKAGING*

Quatre certifications de poids



Conformité certifiée par BGN à la norme DIN EN 1672-2 et à la directive européenne 98/37/CE relative aux machines



Agrément 3-A pour conformité à la norme sanitaire N° 27-05



Certification USDA d'adéquation aux exigences de la norme NSF/ANSI/3-A 14159-1 2002



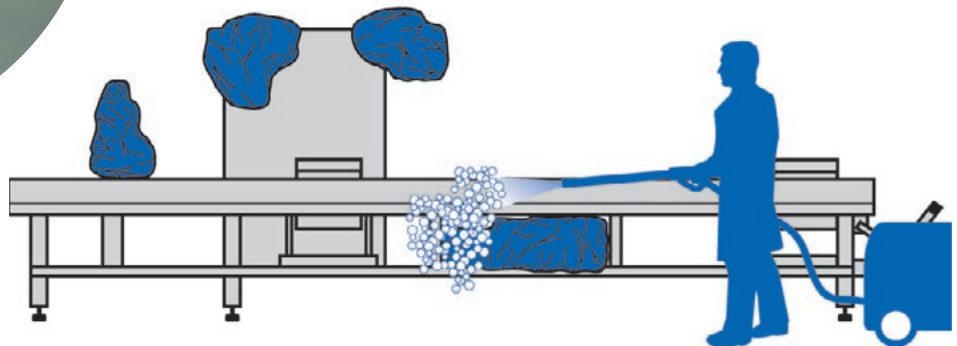
Conformité à la charte AMI des « 10 principes de conception sanitaire »

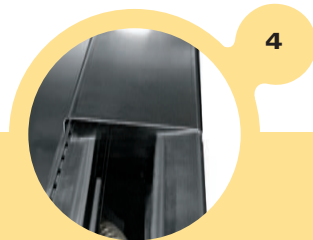
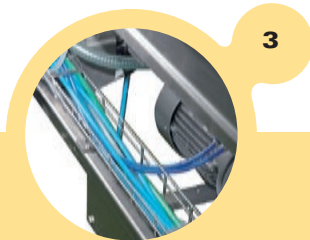
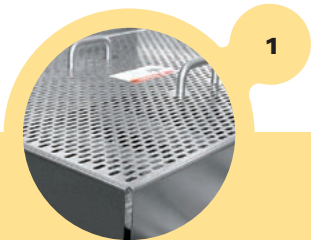
Une référence absolue en terme d'hygiène

Les thermoformeuses Multivac sont conçues pour répondre aux plus hautes exigences d'hygiène dans le monde. Leur construction est centrée sur une hygiène parfaite, mobilisant les matériaux de la plus haute qualité afin de garantir un nettoyage à la fois rapide et totalement sûr. L'élimination totale de tout recoin ou surface plane empêche « naturellement » toute accumulation risquant de compromettre l'hygiène : microorganismes, salissures, restes de produit ou d'agent de nettoyage.

Des avantages bien au-delà d'une simple conformité légale...

- Permet d'offrir des produits de la plus haute qualité avec une tenue en rayon maximale sans utiliser aucun conservateur
- Réduction au minimum des temps de nettoyage et d'entretien permettant de minimiser les coûts et de maximiser les temps de production
- Accès simple et rapide à tous les principaux sous-ensembles
- Réduction des consommations d'eau et d'agents nettoyants pour une meilleure préservation de l'environnement
- Prolonge la durée de vie de la machine d'emballage





Un soin extrême apporté à chaque détail :

1. Carters de protection exclusivement monoblocs et en acier inoxydable : aucune jointure, aucun recoin. Utilisation de matériaux hygiéniquement parfaits.
2. Position spéciale nettoyage : les outillages sont protégés contre tous liquides et corps étrangers durant le nettoyage.
3. Câbles ordonnés séparément dans des gaines grillagées : évite toute accumulation de salissures et résidus de produits.
4. Surfaces supérieures inclinées vers l'extérieur : écoulement complet et sans obstruction de tous les liquides.



5. Commandes sans contact :
utilisation de la machine sans aucun contact direct.
6. Surfaces supérieures lisses et plates :
Nettoyage simple et rapide. Impossibilité pour les microorganismes de se fixer à aucun endroit de la machine.
7. Rouleaux hermétiquement fermés par des soudures étanches :
aucune jointure ni recoin.

Multivac Hygiène Plus +

Programme de nettoyage et brochure en acier inox

Afin de maintenir à leur maximum les niveaux d'hygiène élevés assurés par votre thermoformeuse Multivac durant toute sa très longue durée de vie, nous vous recommandons le plus strict respect des instructions données dans notre programme de nettoyage – et pour cela de conserver à portée de main la brochure en acier inox livrée avec la machine. Ces documents vous aideront à acquérir une parfaite maîtrise du nettoyage et de la désinfection de votre machine d'emballage conformément aux règles de l'art – c'est-à-dire en sachant précisément quels composants doivent être nettoyés et désinfectés, comment, à quel moment et dans quel ordre.



Soin apporté à la conception et à la fabrication des machines Multivac



Multivac s'engage à systématiquement respecter les normes d'hygiène les plus élevées pour la conception comme pour la construction de ses machines. Cet engagement est aussi strict et absolu pour les autres solutions de conditionnement que nous vous proposons : machines à cloche, machines à tapis et operculeuses de barquettes. N'hésitez pas à demander à votre interlocuteur chez nous plus d'informations sur notre concept Multivac Hygienic Design.





www.multivac.fr