

# Sprühdesinfektionsmodul für Messerhalter im Durchlaufverfahren Typ 22400

**Kompromisslose Hygiene am Produktionszugang**



**NEW**  
TOP PRODUCT

## ≡ Maximale Hygienesicherheit

Nach der mechanischen/chemischen Reinigung der Messerhalter wird der Entkeimungsgrad an den persönlichen Arbeitsgeräten, die direkten Kontakt zu den Lebensmitteln haben, durch das Aufsprühen von Desinfektionsmitteln optimiert.

## ≡ Modulares Hygienekonzept

Das Sprühdesinfektionsmodul lässt sich problemlos mit allen modularen ITEC Hygienestationen kombinieren und in den Personalfluss am Produktionszugang integrieren.

## ≡ Keimreduktion

Keimbefall, der sich während der Lagerung der persönlichen Arbeitsgeräte nach Arbeitsende bildet, wird schnell und effektiv vor dem Betreten der Produktionsräume reduziert.

## ≡ Funktionssicherheit

Die Desinfektionsmittelmenge lässt sich über eine Mikroprozessorsteuerung den betrieblichen Gegebenheiten individuell anpassen.

**≡ Ihr Vorteil: maximale Hygienesicherheit mit Funktionsgarantie**

**ITEC<sup>®</sup>**  
FOOD TECHNOLOGY

ITEC GmbH  
Auf dem Tigge 60 b+c · D-59269 Beckum-Westfalen  
Tel.: +49 25 21 - 85 07 0 · Fax: +49 25 21 - 85 07 90  
[info@itec.de](mailto:info@itec.de) · [www.itec.de](http://www.itec.de)

# Spray Disinfection Module for Knife Holders for Continuous Operation Type 22400

Uncompromising Hygiene at the Entrance to the Production Area



## ≡ Maximal hygienic safety

After completion of the mechanical / chemical cleaning of the knife holders, the degree of degermination of the individual working tools directly coming into contact with the food is optimized by spraying on a disinfectant.

## ≡ Modular hygiene concept

The spray disinfection module can be easily combined with all modular ITEC Hygiene Stations and integrated into the flow of the personnel at the entrance to the production area.

## ≡ Germ reduction

Germ infection occurring during the storage of the individual working tools after the end of work is fast and effectively reduced before entering the production area.

## ≡ Functional safety

Via a micro processor control system the disinfectant quantity can be individually adapted to the internal conditions of the plant.

≡ Your advantage: maximal hygienic safety with functional guarantee

**ITEC**<sup>®</sup>  
FOOD TECHNOLOGY

ITEC GmbH  
Auf dem Tigge 60 b+c · D-59269 Beckum-Westfalen  
Tel.: +49 25 21 - 85 07 0 · Fax: +49 25 21 - 85 07 90  
[info@itec.de](mailto:info@itec.de) · [www.itec.de](http://www.itec.de)