

# Reinigungs- und Sterilisationsmaschine für Messer und Wetzstähle Typ 22580

Systematisches Reinigungskonzept durch Zentralisierung

**NEW**  
TOP PRODUCT



## ≡ Intensivreinigung

Das neuartige Pilgerschrittverfahren ermöglicht die optimale Hygiene der Arbeitswerkzeuge durch mehrfaches Anstrahlen der einzelnen gefüllten Messerhalter über ein Spezialdüsen-system.

## ≡ Kostenminimierung

Durch die Minimierung des innerbetrieblichen Handlings und den Wegfall der Reinigungszeiten bei den Facharbeitern im Zerlege- und Schlachtprozess steht mehr Zeit für die Produktion zur Verfügung.

## ≡ Hygienesicherheit

Aus der Zentralisierung des Reinigungsprozesses resultiert die Verlagerung der Hygieneverantwortlichkeit auf speziell geschultes Reinigungspersonal = maximale Hygienesicherheit.

## ≡ Funktionsgarantie

Über eine freiprogrammierbare SPS-Steuerung lassen sich die Maschinenparameter optimal an die innerbetrieblichen Erfordernisse anpassen.

≡ Ihr Vorteil: höchster Hygienestandard mit Funktionsgarantie inkl. Kostenminimierung

**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)

# Cleaning and Sterilizing Machine for Knives and Sharpeners Type 22580

Systematic cleaning concept by centralization

**NEW**  
TOP PRODUCT



## ≡ Intensive cleaning

The new pilgrim-step process enables optimal hygiene of the working tools by repeated jets directed at the individual, filled knife holders with the aid of a system of special nozzles.

## ≡ Cost minimization

By minimizing the internal handling and due to the fact, that the cleaning during the cutting and slaughtering process has no longer to be performed by skilled workers themselves, more time is left for production.

## ≡ Hygienic safety

By centralization of the cleaning process, the responsibility for the hygiene is transferred to specially trained cleaning personnel. This means a maximum of hygienic safety.

## ≡ Functional guarantee

Via a freely programmable PLC control system, the machine parameters can be optimally adapted to the internal requirements of the plant.

≡ Your advantage: highest hygiene standard with functional guarantee and cost minimization

**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)