



REYS

one supplier... unique solution

ODDZIAŁ FOOD



REYS S.p.A. ma zaszczyt przedstawić nowy oddział FOOD.

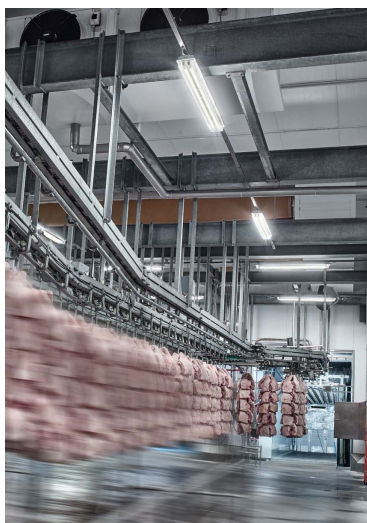
Łącząc kompetencje chemiczne z projektowaniem instalacji firma REYS jest w stanie zaproponować rozwiązania, które w pełni odpowiadają wymaganiom produkcyjnym każdego Klienta, optymalizując rezultaty techniczne oraz gwarantując efektywność kosztów operacyjnych.

Jakość i bezpieczeństwo są kwestią priorytetową dla całego oddziału dedykowanego branży spożywczej. Dokładność i dyscyplina nie są wystarczające do osiągnięcia akceptowalnych standardów; konieczne jest również prawidłowe zarządzanie produkcją, zarówno ze strony technicznej, jak i higienicznej.

REYS S.p.A. oferuje specjalistyczne produkty chemiczne i spersonalizowane programy higieniczne, dostosowane do wymagań wszystkich Klientów, gwarantując niski stopień oddziaływania na środowisko, wysoką jakość produkcji i ograniczenie kosztów.

BRANŻA NABIAŁOWA.

Procesy produkcyjne, niezależnie od tego, czy produkuje się sery, mleko, jogurt lub lody, są bardzo wymagające w kwestii dokładnej dezynfekcji z zachowaniem wysokich standardów higieny. Aby sprostać procedurom gromadzenia surowego mleka, jego przechowywania, pasteryzacji, sterylizacji oraz aseptycznego napełniania branża nabiałowa potrzebuje skutecznych środków do czyszczenia i dezynfekcji, w połączeniu z dokładnymi procedurami odkażania. Nasza gama specjalistycznych produktów zawiera: produkty do mycia obiegu, produkty do mycia otwartych powierzchni, środki do dezynfekcji, smary, specjalistyczne produkty do mycia błon filtracyjnych.



PRZETWÓRSTWO MIĘSNE I RYBNE.

Bezpieczeństwo żywnościowe stanowi podstawowy warunek na każdym etapie produkcji. Dla rzeźni oraz przemysłu obróbki i przetwarzania mięsa i ryb proponujemy kompletne rozwiązania do: mycia otwartych przestrzeni, smarowania przenośników taśmowych, mycia i recyrkulacji w myjkach tunelowych, czyszczenia frytkownic, wędzarni komorowych, szaf dojrzewalniczych, dezynfekcji środowiska i higieny rąk.

PRZETWÓRSTWO OWOCÓW I WARZYW.

Konieczność dostosowania się do rytmów i zwyczajów nowych konsumentów wiąże się z sukcesem wyrobów (zakres czwarty i piąty) gotowych do spożycia zarówno w postaci gotowanej, jak i surowej. Dla powyższych produktów przewidziane są kryteria absolutnej higieny na etapie produkcji, pakowania i dystrybucji. Bezpieczeństwo, jakość i higiena stanowią zatem priorytety dla producentów z branży mających pełną świadomość i posiadających instalacje i maszyny, które można poddać dezynfekcji (w przeciwieństwie do maszyn z przeszłości) i dla których stosuje się programy higieny H.A.C.C.P., wspólne dla wszystkich przedsiębiorstw z branży spożywczej.



PRZEMYSŁ PIEKARNICZY I PRODUKTÓW MĄCZNYCH.

Łańcuch produkcyjny zawiera wszystkie etapy, począwszy od pozyskiwania surowców aż do wprowadzenia do obrotu przetworzonego produktu, natomiast w maszynach używanych w powyższych branżach stosuje się następujące procedury: przygotowanie, ważenie, wyrabianie, formowanie, mrożenie, fermentacja, pieczenie, pakowanie, etykietowanie i przechowywanie. Głównym celem „zdrowotnego” projektowania jest uproszczenie utrzymania czystości maszyn, z zachowaniem kontroli, co pozwala zapobiec zanieczyszczeniu produktu.

PRZEMYSŁ NAPOJOWY, BROWARNICZY I WINIARSKI.

Dezynfekcja maszyn i linii produkcyjnych, mycie butelek i smarowanie przenośników taśmowych stanowią integralną część procesu produkcyjnego. W browarach warzelnia wraz z instalacjami do fermentacji i dojrzewania stanowi najbardziej krytyczną część procesu odkażania. Należy zawsze unikać powstawania form zanieczyszczenia. Dla produkcji i butelkowania napojów proponujemy szeroką gamę rozwiązań do mycia obiegowego zbiorników i rur, mycia otwartej powierzchni, smarowania przenośników taśmowych oraz mycia błon filtracyjnych.



REYS

ODDZIAŁ FOOD

ZASADOWE ŚRODKI CZYSZCZĄCE
CHLOROAKTYWNE ŚRODKI CZYSZCZĄCE
UNIWERSALNE ŚRODKI CZYSZCZĄCE
DETERGENTY CZWARTORZĘDOWE
ŚRODKI WSPOMAGAJĄCE MYCIE
KWASOWE ŚRODKI CZYSZCZĄCE
DODATKI
ODPIENIACZE
PRODUKTY DO DEZYFEKCJI I ODKAŻANIA
ŚRODKI CZYSZCZĄCE DO MEMBRAN
DETERGENTY DLA SEKTORA HODOWLANEGO
MYCIE I DEZYNFEKCJA RĄK
SMARY
PRZENOŚNIKI TAŚMOWE

REYS
one supplier... unique solution

Via C. Battisti, 78 20862 Arcore (MB)
tel. +39.039.61341 info@reys.it