

# Mantenimento dell'efficienza e della qualità

**Gli aspiratori industriali Delfin sono strumenti imprescindibili per la pulizia delle principali aree degli stabilimenti alimentari**

In ogni segmento produttivo del settore alimentare, l'aspiratore industriale è uno strumento fondamentale per il mantenimento degli standard di sicurezza, la pulizia degli ambienti di lavoro, il mantenimento dell'efficienza della produzione e della qualità del prodotto finito. Che si tratti di industria molitoria (lavorazione farine), di panetterie industriali e artigianali, di lavorazioni casearie, di carni, pesce, vegetali, processi di inscatolamento, insaccamento, produzione, lavorazione o confezionamento di bevande di ogni genere.

Si possono individuare due categorie principali di applicazione dell'aspiratore industriale nell'industria alimentare: la prima è quella più prettamente di pulizia degli ambienti produttivi, dove è indispensabile eliminare anche i residui più piccoli di sporcizia e scorie di lavorazione, che potreb-

bero altrimenti intaccare la qualità del prodotto finito e attirare parassiti.

Accessori e soluzioni sviluppate specificamente per il settore alimentare, permettono di operare efficacemente anche nelle condizioni più difficili: alte temperature (pulizia forni), filtrazione di polveri molto fini come le farine o il caffè (classe M o classe H/HEPA, cosiddetta assoluta), prolunghe per raggiungere i punti più lontani. Frequente è la costruzione in acciaio inox (AISI304 o 316), la conformità antideflagrante per zone a rischio d'esplosione (norma ATEX 94/9) e l'utilizzo di tubi flessibili e bocchette idonei a utilizzo in ambito alimentare. Grazie a tutto ciò gli aspiratori industriali Delfin sono strumenti imprescindibili per la pulizia delle principali aree degli stabilimenti alimentari: aree di produzione, magazzini di stoccaggio, aree di insacchettamento e confezionamento, cottura (forni), nastri trasportatori, etc.

Una seconda applicazione, meno evidente ma altrettanto importante, è quella dell'aspirazione fissa a bordo macchina: unità di aspirazione e filtrazione integrate sulle linee di produzione, che permettono una rimozione efficace degli sfridi (solidi, polverosi o liquidi) direttamente al momento in cui si formano, garantendo il mantenimento dell'efficacia del ciclo di produzione e prevenendo la dispersione nell'ambiente di sostanze potenzialmente dannose. Lo sviluppo di soluzioni personalizzate in quest'ambito è all'ordine del giorno, per rispondere nel modo più efficace alle specifiche esigenze di ogni costruttore.



## To keep efficiency and quality

**Delfin industrial vacuum cleaners are essential equipment for the cleaning operations of the most important areas in food factories**

*An industrial vacuum cleaner is fundamental equipment to keep constant safety standards, work environments clean, production efficient and high-quality finished products, in any production area of the food sector: milling industry (flour processing), industrial and artisan bakeries, dairy, meat, fish and vegetables processing, canning operations, packing, production, and processing or packaging of any kind of beverage.*

*The industrial vacuum cleaner can be commonly applied in two main fields of the food industry: the first is strictly connected to the cleaning operations of production environments, where eliminating even the finest deposit of powders and wastes which would otherwise jeopardize the quality of finished products and draw parasites, is of paramount importance.*

*Equipment and solutions specifically tailored to the requirements of the food sector enable operators to*

*work efficiently also in the most difficult conditions: high temperature (oven cleaning operations), filtering of fine powders such as flours and coffee (class M or H/HEPA), and extensions to reach the most distant areas. Stainless steel manufacture (Aisi304 or 316), conformity to anti-explosion norms of hazard areas (ATEX 94/9), use of flexible tubes and vents suitable for food environments are quite common. Thanks to all this, Delfin industrial vacuum cleaners are essential equipment for the cleaning operations of the most important areas in food factories: production areas, storage warehouses, packing and packaging areas, baking (ovens), conveyor belts, etc.*

*The second application, less obvious albeit equally important, is suction housed in the machine: suction and filtration units integrated into production lines to efficaciously remove wastes (solid, powder or liquid) right at the moment they form, thus guaranteeing effective production cycle and preventing potentially hazardous substances from dispersing in the environment.*

*The development of customized solutions developed to meet the specific requirements of each manufacturers as efficiently as possible is always on the company's agenda.*