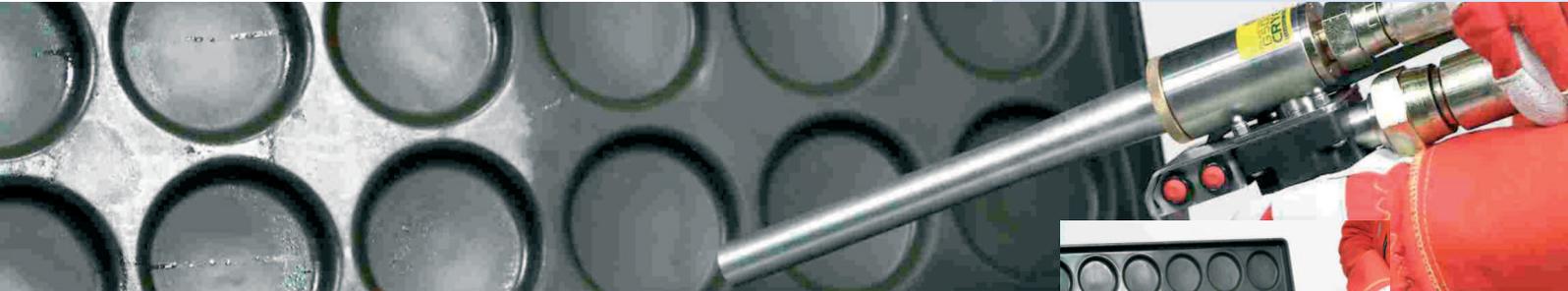


# Industrie agroalimentaire

## Le nettoyage cryogénique



### Pourquoi le nettoyage cryogénique?

L'industrie agroalimentaire découvre rapidement le nettoyage cryogénique pour le nettoyage de...

- Fours à convoyeurs, chaînes de traction, friteuses, mélangeurs, étagères, plateaux, chariots
- Gaufriers industriels, moules à gaufres, à chocolat, à céréales...
- Différents types de protéines et de résidus alimentaires (fromage, tomate, pâtes, caramel, chocolat,...)
- Résidus cuits et carbonisés, graisse
- Plateaux de séchage pour produits extrudés et séchés à la vapeur
- Machines de fabrication de produits alimentaires, mélangeurs (lames de couteau)
- Hottes de cuisines
- Convoyeurs rouleaux, convoyeur à air et machine d'emballage (Enlèvement de poussière de papier, colle fusible, colle de tête d'encollage)
- Murs, plafonds,...

Le nettoyage cryogénique est appliqué dans divers secteurs de l'industrie (agro-)alimentaire comme la production d'alimentation et de boissons, l'industrie du chocolat, la boulangerie industrielle, la fabrication de pizza et de pâtes, la cuisson-extrusion, les aliments prêts à l'emploi, les aliments pour animaux, etc.

### Les arguments techniques:

- Méthode significativement plus rapide et efficace que tout autre système de nettoyage.
- Nettoyage non-abrasif et sec : Pas d'usure aux objets nettoyés, sûre pour les équipements électriques.
- Décontamination efficace, conforme aux normes HACCP.
- Ecologique & économique: la glace carbonique ne laisse aucune trace et ne crée pas de déchets supplémentaires à retraiter.
- Une augmentation importante de la productivité grâce à la vitesse et à l'efficacité (nettoyage in situ sans démontage/remontage, refroidissement...).



Avant



Après

### CRYONOMIC®, votre partenaire de votre productivité

- Constructeur n°1 en Europe d'équipements de nettoyage cryogénique (fabrication depuis 1992)
- Des configurations CRYONOMIC® 'Haute Performance', économiques et ergonomiques.
- Efficacité maximale et consommation minimale de glace carbonique, tels sont les objectifs majeurs de notre société auxquels répondent les caractéristiques de nos machines.
- Garantie de Satisfaction Totale - CRYONOMIC®.
- Des solutions de nettoyage cryogénique qui tiennent compte de vos besoins spécifiques.
- Des partenaires CRYONOMIC® agréés et compétents près de chez vous.

Mettez-nous à l'épreuve!



**CRYONOMIC®**  
DRY ICE CLEANING SOLUTIONS

## “Un nettoyage plus efficace en moins d’un 1/4 du temps auquel nous étions habitués.”

Source : interview avec M. H. Directeur Production de la Société L. SA (le 24 avril 2007).

“Notre méthode de nettoyage antérieure comparée à la méthode actuelle ? Complètement inappropriée, une différence entre la nuit et le jour. Nous nettoisions à la main en grattant et en rinçant avec de l’eau. La plupart de nos machines devaient être arrêtées ou démontées, un travail à forte intensité de main-d’œuvre, incroyablement lent, sans mentionner la perte énorme de productivité. Les eaux usées devaient être traitées, un coût à ne pas négliger.”



Puis j’ai entendu parler de CRYONOMIC par un de mes collègues, un fabricant de produits de chocolat. Il m’a raconté qu’il utilisait déjà une machine CRYONOMIC depuis il y a plus que 2 ans. Plutôt sceptique, j’ai demandé un essai sur site. Nos équipements n’ont jamais été nettoyés d’une manière plus approfondie et plus efficace ... en moins d’un 1/4 du temps auquel nous étions habitués. Nous disposons maintenant de notre propre unité CRYONOMIC. Les arrêts de production se sont considérablement diminués. Le coût de main-d’œuvre a été réduit, et le traitement des eaux usées est devenue négligeable. L’investissement a été remboursé en très peu de temps. CRYONOMIC? Une approche professionnelle, promesse tenue: 100% satisfait.”

Contactez-nous pour plus de renseignements ou l’organisation d’essai sur site

Nettoyage four à bande transporteuse



Nettoyage convoyeur

Nettoyage des réservoirs



Nettoyage convoyeur - chaîne

Nettoyage mélangeur



Enlèvement de résidus sucrés



Quelques références



CRYONOMIC® a un réseau mondial. Contactez votre revendeur pour des renseignements supplémentaires.

Printed in Belgium - VML-FI-FR-0609

**CRYONOMIC®**  
DRY ICE CLEANING SOLUTIONS

CRYONOMIC  
Kleimoer 3 - B-9030 Gent - Belgium  
Tel: +32 9 216 76 90 - Fax: +32 9 216 76 91  
info@cryonomic.com  
www.cryonomic.com

CRYONOMIC® est une marque déposée d'ARTIMPEX N.V.