

FOUNTAIN FOODS



GAMME DE PRODUITS:
FoodClean Mobile Cleaning Unit

INDUSTRIE:
Plats Préparés et Salades



CONTEXTE:

Fountain Foods produit une vaste gamme de produits frais, surgelés et saumurés destinés à l'industrie alimentaire. Produisant des produits surgelés à base de légumes enrobés de cornichons, Fountain Foods a pour conviction la satisfaction du client sur la qualité et le service. Fountain Foods multipliait les points de chute sur son site, la société avait besoin d'un système de nettoyage qui soit flexible et qui pouvait être utilisé par plusieurs personnes sans réduire les performances.

Fountain Foods utilisait un système de nettoyage à haute pression, qui ne fournissait pas la qualité de mousse requise pour un nettoyage satisfaisant. Les unités à haute pression nécessitaient beaucoup d'entretien et l'équipe d'hygiène devait effectuer un « double nettoyage » dans de nombreuses zones de l'usine car les débris étaient projetés d'une surface à l'autre.

ETUDE:

FoodClean by QJS a organisé une visite chez Fountain Foods et a travaillé avec les plans du site pour concevoir un système à moyenne pression. Au départ, le choix s'est porté sur un système centralisé, mais après avoir fait l'expérience de la flexibilité et de la convivialité de l'appareil Mobile Q2 Mobile, cette option a été retenue.

L'appareil mobile Q2 offre tous les avantages d'un système de nettoyage à moyenne pression, y compris l'administration d'un produit chimique, d'un produit de rinçage et d'un désinfectant par un seul pistolet de lavage. Les mobiles Q2 peuvent être manœuvrés dans l'usine pour être utilisés à n'importe quel point de chute. C'est important car le plan du site comprenait plus de 20 points de chute et impliquait plusieurs agents d'entretiens.

Le manque de fiabilité et l'entretien requis par le système à haute pression de Fountain Food était un problème majeur. Les mobiles Q2, comme tous les systèmes de nettoyage FoodClean, utilisent une pompe centrifuge lubrifiée à l'eau.



TRAITS

1

RÉDUCTION DE LA
CONSOMMATION
GLOBALE D'EAU

2

UN NETTOYAGE
PLUS EFFICACE ET
PLUS RAPIDE

3

UTILISER MOINS
D'ÉLECTRICITÉ



Cela signifie qu'ils sont non seulement plus robustes, plus fiables et plus efficaces, mais aussi qu'avec un seul joint par pompe, il y a moins d'usure. La pompe de rinçage, entraînée par un onduleur, ne consomme que de l'électricité en fonction de ceux qui utilisent le système, ce qui permet de réaliser des économies en étant plus respectueux de l'environnement. Le démarrage/arrêt lent et la vitesse variable réduisent l'usure et le bruit.

RÉSULTAT:

Fountain Foods a connu un grand succès en passant aux appareils mobiles Q2 à moyenne pression.

Les appareils permettent un meilleur nettoyage que la haute pression en retenant la chaleur et la vitesse de l'eau, ce qui permet aux agents d'entretiens de nettoyer plus rapidement avec moins d'eau. Les appareils étant plus efficaces, Fountain Foods est en mesure de nettoyer davantage sans augmenter sa consommation d'eau ou d'électricité. Les produits chimiques ne sont plus pré-mélangés et l'équipe d'hygiène dispose de tout ce dont elle a besoin pour nettoyer efficacement au point d'utilisation, utile et bénéfique pour l'équipe qu'elle cherche maintenant à l'étendre à tout le site.

“

Chez Fountain Foods, nous avons constaté que nos nouveaux systèmes de rinçage FoodClean 20 bars offrent une meilleure expérience de nettoyage à nos employés. Les pompes à haut rendement consomment beaucoup moins d'électricité que nos anciens systèmes à haute pression et nous avons également constaté une réduction de la consommation d'eau globale, en ce sens que nous faisons maintenant beaucoup plus de nettoyage qu'auparavant, mais notre consommation d'eau n'a pas augmenté.

Nos équipes sur le terrain ont constaté qu'avec une plus grande quantité d'eau concentrée sur l'objet à nettoyer, au lieu des éclaboussures excessives que l'on observe avec la haute pression, le nettoyage est beaucoup plus facile et rapide qu'auparavant. De plus, les pompes sont beaucoup plus silencieuses et les employés ne se plaignent plus des retours de haute pression car les nouvelles pompes démarrent et s'éteignent lentement. Dans l'ensemble, l'expérience est bien meilleure pour nos employés et nous sommes très heureux d'avoir fait ce changement.

Nous avons également constaté une efficacité dans l'application des détergents et des désinfectants, car nous n'avons plus besoin de les mélanger au préalable dans les mousseurs, de plus tout est à portée de main au même endroit. L'équipe apprécie vraiment la gamme de buses et d'outils grâce à sa précision, elle permet un meilleur nettoyage bien complet. Dans l'ensemble, nous sommes très heureux d'avoir fait ce choix”

INTÉRESSÉ(E) ?

PARLEZ À L'UN DE NOS EXPERTS...

Un système de nettoyage Foodclean offre un retour sur investissement rapide, contactez-nous pour une présentation et découvrez comment l'efficacité de votre usine pourrait être améliorée.

FRANCE

T: +33 (0)1 70 75 26 82

E: commercial@foodclean.com

W: www.foodclean.fr