foodclean
SUSTAINABLE FOOD HYGIENE

ÉTUDE DE CAS CLIENT

WHITBY SEAFOODS

GAMME DE PRODUITS:
QJS Système de nettoyage Chemflow

INDUSTRIE:
Abattoir, Boucherie et Vente de Viandes en Détail

CONTEXTE:
Whitby Seafoods est fermement établie comme la maison des langoustines réfrigérés et congelés. Fondée en 1985 par Graham Whittle, Whitby Seafoods pêche ses propres langoustines de manière responsable au large des côtes britanniques. Vous pouvez désormais trouver les langoustines Whitby dans tous vos supermarchés, restaurants et brasser.

Whitby Seafoods avait des problèmes dans son système de nettoyage à haute pression. Les valves de pression provoquaient une pulsation d'eau, les tuyaux et les pistolets de lavage souffraient d'une vibration...

Ces vibrations étaient si fortes qu'elles causaient des problèmes de santé aux agents d'entretiens, au point qu'ils devaient s'absenter pour cause de maladie.
Les produits chimiques de nettoyage étaient également stockés dans une réserve qui obligeait l'employé à aller les chercher manuellement et à les transporter à travers l'usine à chaque fois qu'il fallait les utiliser.

ETUDE:
Un système QJS ChemFlow à moyenne pression a été proposé à Whitby Seafoods. Ce système comprend une pompe à bas régime qui supprime les pulsations d'eau dans le tuyau et le pistolet. Cela permet non seulement de fluidifier le flux d'eau et de réduire sa consommation, mais aussi de supprimer le risque de blessure pour les employés.

Saxilby Enterprise Park
Skellingthorpe Road
Lincoln
LN1 2LR
United Kingdom

UK
T: +44 (0) 1522 703703
E: info@foodclean.com
W: www.foodclean.com

France
T: +33 (0)1 70 75 26 82
E: commercial@foodclean.com
W: www.foodclean.fr

Clean Factory Revolution

TRAITS

1

SUPPRESSION DES VIBRATIONS AUX MAINS ET AUX BRAS

2

DÉBIT ET PRESSION CONSTANTS

3

RÉDUCTION DES COÛTS

En utilisant un système ChemFlow, les produits chimiques seront stockés en dehors de la zone de production principale. Les satellites ChemFlow permettent à trois produits chimiques concentrés d'être acheminés à distance dans chaque satellite. Cela permet aux agents d'entretiens d'utiliser les produits chimiques en fonction des besoins au lieu de les stocker dans la reserve comme auparavant. Le passage à un système QJS ChemFlow à moyenne pression a résolu une série de problèmes pour Whitby Seafoods. Les bottes WashGuard ont également été proposées. Compte tenu du nombre de nettoyages effectués sur le site, les bottes WashGuard offraient une multitude d'avantages, notamment un flux de lavage à contre-courant qui permet aux débris de s'écouler facilement de toutes les crevasses et une haute résistance au glissement.

RÉSULTAT:
Whitby Seafoods a pu installer le système de nettoyage en interne, tandis que QJS a assuré la mise en service et l'entretien courant.
Le ChemFlow est maintenant en place, offrant un nettoyage hors pair et complet avec une pression d'eau plus constante, une mousse de meilleure qualité et un équipement plus facile à utiliser.

> "Depuis que Whitby Seafoods Ltd a installé le système de rinçage centralisé de 40 bars de QJS au début de l'année 2020, l'un des grands avantages, qui était la principale motivation de l'achat du système QJS, a été la suppression des vibrations aux mains et aux bras dont les agents d'entretiens souffraient lorsqu'ils utilisaient individuellement les unités de pompe à haute pression.
>
> Les employés sont très satisfaits de la régularité du débit et de la pression du rinçage à 40 bars, sans compter l'avantage d'un fonctionnement plus silencieux, ce qui réduit la fatigue et rend les agents d'entretiens plus efficaces. Autre avantage économique, le groupe de pompage à vitesse variable de 15 kW consomme moins d'électricité que l'ancien système et la consommation d'eau est réduite. "
>
> **Andy Bijl, responsable de l'ingénierie**

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