

## INFOBLATT 'FOOD & BEVERAGE'

Es gibt viele Gründe warum die Lebensmittelindustrie auf die Reinigung mit Trockeneis besteht. Denn keine andere Reinigungsmethode ist bis zu 8x schneller, werterhaltend und vor allem 'dekontaminierend'!

### Beispiele für den Einsatz von ICEJET®:

- Röst-/Russtoffe
- Kalkstein, Kristallisation
- Fett/Öl
- Pilze, Enzyme, Bakterien
- Salmonellen, Kolibakterien, Listerien

### Grund/Auslöser für diese Arbeiten:

- Produktionsreinigung
- Geräte-/Maschinenreinigung
- Desinfektion

### Spezielle Zielgruppen

Industrielle Käsereien, Bäckereien, Röstereien, Metzgereien



## PACKAGE: FOOD 'N' BEVERAGE

Speziell für Lebensmittelindustrie bieten wir das All-Inclusive-Package 'F&B' an. Während des ganzen Tages werden Produktionsanlagen auf der gereinigt bzw. aussen komplett von Produktionsreste befreit – alles ohne jemals mit Wasser und Chemie in Berührung zu kommen.

Damit werden die mechanischen und elektronischen Produktionsmittel schnellstmöglich und regelmässig wieder den vollen Funktionsumfang liefern. Die Reaktionen auf diese superschnelle und umweltfreundliche Reinigungstechnik bewegen sich zwischen 'Überraschung' und 'Begeisterung' – testen Sie uns!

## NOTIZEN

---

---

---

ICEJET® - Trockeneisstrahlreinigung  
c/o Ticketpro GmbH, Projektmanagement  
Steinerstrasse 28, CH-3006 Bern

[www.icejet.ch](http://www.icejet.ch) [info@icejet.ch](mailto:info@icejet.ch)  
Quickline +41 (79) 208 62 00

