

MÁQUINAS QUE OFRECEN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PRIMERA CLASE

PESUTEKNC

INDUSTRIA ALIMENTARIA



De acuerdo con las normas ISO 9001, 14001 y 18001

AAA[®]
La mayor solvencia
©Solidinet 2012

MÁS DE UN CUARTO DE SIGLO DE EXPERIENCIA

Durante más de un cuarto de siglo, los clientes han depositado su confianza en las máquinas Pesutekno por su excelente capacidad para limpiar los restos de grasa, carne, sangre y proteína de leche, entre otras cosas, de cuchillos, guantes de metal, delantales de protección, barriles, moldes, bandejas y componentes de máquinas. La potente desinfección térmica a 85 °C o la gran capacidad de secado puede completar el excelente resultado higiénico. Las máquinas son famosas por su fiabilidad de primera clase. Incluso algunas unidades comercializadas durante los años 80 se siguen utilizando a diario en la actualidad.



Allí donde es imprescindible obtener unos resultados de lavado immaculados y libres de bacterias, el saber hacer de Pesutekno da la talla. Las empresas más exigentes, como las de los sectores alimentario y farmacéutico, utilizan nuestros productos por sus excelentes resultados de lavado, su fiabilidad y su robustez de

construcción a nivel industrial. Además del diseño industrial robusto, las máquinas utilizan los mejores componentes disponibles, de marcas como Mitsubishi y Siemens. Las unidades estándar pueden personalizarse para adaptarlas a las necesidades del cliente más exigente.

LIMPIEZA PERFECTA PARA ENTORNOS EXIGENTES

LAVADO EFICAZ

Para obtener el mejor resultado de lavado es necesario contar con una circulación eficiente de agua y detergente en el compartimento de lavado. Todas las máquinas de lavado Pesutekno incluyen los cabezales de pulverización en los tres lados del compartimento, así como en la parte superior e inferior de este. Gracias a esta estructura de cabezales de pulverización los resultados de limpieza son excelentes incluso cuando se carga la máquina a su máxima capacidad. Naturalmente, lo mismo ocurre en el caso de una desinfección eficiente.

NUEVA TECNOLOGÍA FIABLE

Las máquinas de lavado Pesutekno están equipadas con un sistema de control PLC y una pantalla para el operario. La principal ventaja del sistema de control es que permite controlar las funciones de la máquina durante el lavado para obtener la mayor fiabilidad y resultados higiénicos. Las máquinas de lavado Pesutekno son compatibles con los distintos sistemas eléctricos y los requisitos de lavado.

EL SABER HACER FINLANDÉS

Las máquinas se diseñan y fabrican de acuerdo con especificaciones y estándares relevantes. Se producen en Finlandia y se utilizan materiales y componentes aceptados en la Unión Europea. El laboratorio independiente del Ministerio de Sanidad ha probado y aprobado la eficacia de la limpieza y desinfección de las máquinas de lavado Pesutekno.

LA SEGURIDAD Y LA REPUTACIÓN DE SU EMPRESA SON NUESTRA PRINCIPAL PREOCUPACIÓN

Además de numerosas aplicaciones en el sector alimentario, nuestras máquinas ofrecen resultados de limpieza perfectos en el ámbito farmacéutico y electrónico, por ejemplo. Este enfoque interdisciplinar permite a la empresa desarrollar el tipo de máquinas únicas que ofrecen la mejor experiencia posible para el usuario. Hoy estamos especialmente contentos al saber que nuestros usuarios de todo el mundo han aprendido a confiar en la facilidad de uso, en la fiabilidad y, sobre todo, en los excelentes resultados de lavado que ofrecen nuestras máquinas una y otra vez.

Con Pesutekno, tendrá algo menos de lo que preocuparse.



PESUTEKNO

PERFECTAMENTE LIMPIO

SOMOS SU SOCIO DE CONFIANZA PARA SOLUCIONES
INNOVADORAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN.

MÁQUINAS QUE OFRECEN
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
DE PRIMERA CLASE



PESUTEKNO

PERFECTAMENTE LIMPIO

DATOS DE CONTACTO

Pesutekno Oy | Kangaskatu 26 | 76100 | Pieksämäki, Finland | p. +358 40 488 8939

www.pesutekno.fi