

Fødevarerbranchen

Tech Invent A/S har mange års erfaring inden for konstruktion af løsninger til fødevarer-branchen.

Materialevalg og løsningernes udformning er essentielt i forbindelse med fødevarerkonstruktion.

Hygiejnisk design

Ingen skarpe indvendige kanter og hjørner. Rigtige fald og hældninger som sikrer at mediet kan drænes. Korrekt udformning ved sprøjteområder. Korrekte svejsninger. Krav til kontaktarealer. Ingen døde rum i flowmediet.

Rengøringsvenligt design

Løsninger hvor delene kan rengøres uden at adskilles. Sprayball rengøring som kan nå ud i hele zonen og korrekt udformning ved de evt. blinde arealer.

Servicevenlighed

Der er højere krav til serviceoperationer da det f.eks. er uacceptabelt at skruer kan havne i mediet. Smøremidler må ikke komme i kontakt med mediet. Klikløsninger og adskillelse af større komponenter fra én side.

Overholdelse af designnormer

I designfasen kontrolleres at automations- og processtyret opfylder normerne på området:

- EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group)
- 3-A
- CIP (Clean In Place)

Fødevarerdesign områder

- Fødevarer køleteknik
- Transportørsystemer
- Pakkemaskiner
- Pick & Place løsninger
- Frysere
- Volumetriske fyldere
- Mekaniske pakninger
- Rør og rørboblere
- Pumper
- Tætninger
- Sensorer
- Separatorer
- Tankrengøring
- Ventiler

