

# şarap imalathanesi

şarap mahzenleri

Buhar etkisi sayesinde çelik yüzeyler daha az çabayla optimum şekilde temizlenir.

Şarap fiçilerinin iç kısmına erişmek ve bu kısmı temizlemek zordur. Uygun bir buhar jeti sistemiyle her türlü kimyasal madde kalıntısını, bakteriyi ve kir birikintilerini etkili şekilde çıkarmak mümkündür. Buhar, mikropların kapladığı tüm yuvaları ve diğer klasik temizlik yöntemiyle ulaşamayan ve çıkarılamayan her türlü kırı sanite eder.

İşlem sonunda yüzeylerdeki her türlü kimyasal madde birikintisi tamamen giderilmiş olur.

Fiçi temizliğinin yanı sıra bir şarap fabrikasında yalnızca buharla etkili şekilde temizlenip sanitasyonu yapılabilen alanlar ve ekipman tipleri bulunur.

Diğer ekipmanlar arasında bu ekipmanlar boruları, flanşları ve muslukları içerir.



tadı korur

## uygulama örnekleri

- meşenin yenilenmesi
- tortuların çıkarılması
- çelik tankların sanitasyonu
- filtrelerin sanitasyonu
- camın, sanitasyon tesisatının ve döşemelerin temizlenmesi
- küf, bakteri ve parazitlerin giderilmesi
- işlem yapılan yüzeylerde nötr pH sağlama
- dekantasyon borularının, tesisatların, makinelerin, parlatılmış krom kaplı yüzeylerin temizlenmesi

**menikini**  
industrial sanitizing  
with ecological dry steam

Menikini is a registered trade name  
In the continuous development of its products,  
Menikini reserves the right to make modifications  
to the same without prior warning.

General Vapeur S.R.L.  
Headquarters:  
Strada per Castelletto 19/21  
20080 Albairate (MI) - Italy

Phone: +39.02.94981104  
Fax: +39.02.94981134  
Mail: infoclienti@menikini.com

www.menikini.com

**menikini**  
industrial sanitizing  
with ecological dry steam

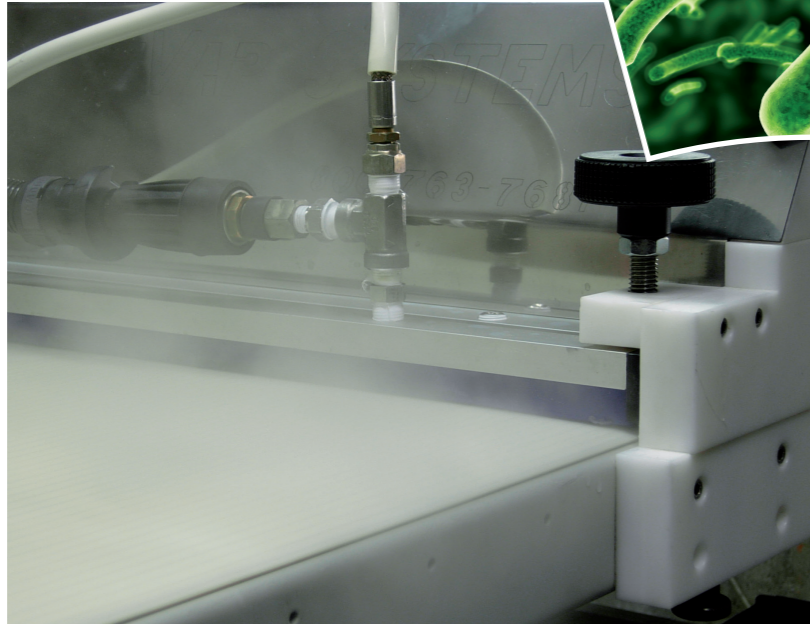
gıda  
endüstrisi



# yiyecek endüstrisi

şekerleme endüstrisi, gıda maddelerinin depolanması ve ambalajlanması, fırınlar, makarna fabrikaları ve marketler, mandıralar, manavlar, kasaplar, et işleme tesisleri, balık pazarları, çikolata fabrikaları, dondurmacılar

Gıda işleme sanitasyonu, halkı ciddi hastalıklara yol açabilecek mikroplardan, patojenlerden ve tehlikeli bakterilerden korumaya yönelik temel bir unsurdur. Gıda endüstrisi, her tür bakteriyi ve virüsü temizlemek için güçlü temizlik ve sanitasyon hatları ve programları kullanmaktadır. Geleneksel sanitasyon iki aşamalı bir prosedir: öncelikle, su ve deterjanlarla başlangıç temizliği; ikincisi, klor, iyot, kuaterner amonyum tuzları, asit ve formaldehit bazlı maddeler gibi sert kimyasalların yardımıyla dezenfeksiyon. Patojenlerin yüzeylerden ve ekipmandan giderilmesi için etkili bir temizlik ve sanitasyon programının benimsenmesi hayati önem arz etmektedir. Kuru buhar, sistem ve hat arıza süresini azalttığından ve kimyasal maliyetlerden tasarruf sağladığından Menikini endüstriyel buhar makineleriyle bu tipte işleme daha hızlı ve daha kolaydır. Menikini makineleri ayrıca ısıtma şokundan dolayı mikroorganizmaların tamamen sanitasyonunu ve öldürülmesini garanti eder



## buharlı sanitasyon

### uygulama örnekleri

- tezgâhların, duvarların ve tavanların temizlenmesi ve yağdan arındırılması
- soğutucu kapaklarının ve kangallarının temizlenmesi ve buzların çözülmesi
- drenlerdeki ve borulardaki listeriyaların kimyasal olmadan yok edilmesi
- havalandırma kanallarının temizlenmesi ve bakımı
- gıda kalıntılarının giderilmesi
- harmanlama sistemlerinin temizlenmesi
- harmanlama tanklarının temizlenmesi ve sanitasyonu
- kontrol panellerindeki ve elektrik panolarındaki yağın çıkarılması
- filtrelerin ve ızgaraların sanitasyonu
- konveyörlerin, zincirlerin kayışların, silindirlerin ve ambalajların detaylı şekilde temizlenmesi
- gıdalar çıkarılmadan soğutma sistemlerinin sanitasyonu



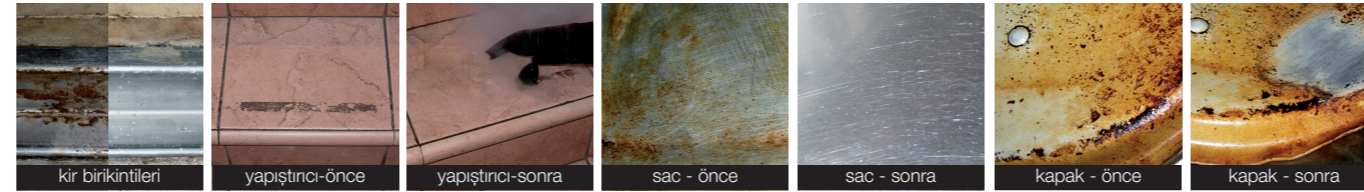
### steam master 30 kW

Bu makinenin teknolojik kalbi 185 °C'lık bir sıcaklık ve 10 bar basınç üretebilir; makine genellikle yüzeyleri, ekipmanı ve ortamların temizliği ve sanitasyonu için tasarlanmıştır ve bu endüstriyel temizliğin geleceğidir

# catering hizmetleri

restoranlar, catering şirketleri, pizzacılar, fast food restoranlar, kantinler, self servis restoranlar, büfeler, özel kulüpler, kafeteryalar

Modern catering hizmetlerinde temiz ve hijyenik tesislerde güvenli ve sağlıklı gıda tüketiminin garanti edilmesi zorunludur. Bu koşulların garanti edilmesi için mikroorganizmaların ve patojenlerin genel olarak üremesiyle mücadele etmeyi amaçlayan prosedürler planlamalı, uygulamalı ve kullanılmalıdır. Menikini makineleri buhar teknolojisini farklı sektörlerdeki operatörlerin ve personelin kullanımına sunar ve en etkili sanitasyon prosesini sağlar. Doymuş kuru buhar, tesislerin ve ekipmanın sanitasyonu için çok yönlüdür: çoğunlukla tezgâhların, fırınların, brülörlerin, çelik ve krom yüzeylerin temizlenmesi için idealdir ve genel olarak zaman, deterjan ve su açısından dikkate değer bir tasarruf sağlanarak her türlü yüzey tamamen temizlenmiş ve sanite edilmiş olur.



## deterjansız detaylı temizlik

### uygulama örnekleri

- tezgah sanitasyonu
- banyo sanitasyonu
- depoların sanitasyonu
- buzdolaplarının sanitasyonu
- bulaşık makineleri, ızgaralar, mikrodalga fırınlar, içecek dağıtıcıları, dondurma makineleri ve elektrikli ızgaralar gibi her türlü makinenin temizlenmesi
- lavaboların, depoların ve tüm yıkanabilir duvarların detaylı şekilde temizlenmesi
- çelikten, teflondan ve fayanslardan yağın ve biriken kirlerin çıkarılması
- krom kaplı yüzeylerin parlatılması
- temizlik ekipmanı ve havalandırma kanalları
- kokuların, mikropların ve parazitlerin giderilmesi
- yerlerin, tavanların ve pencerelerin temizlenmesi

**menikini**  
industrial sanitizing  
with ecological dry steam

# içecek

şarap, bira fabrikalarının şişeleme hatları, yağ ve süt üretimi ve alkolsüz içecekler ile meyve sularının ambalajlanması

Şişeleme konusunda uzmanlaşan şirketler otomatik mekanik sistemler kullanır. Konveyör bantlar, işlenen ürünlerin dökülmesi; sistemin etkili olmasını ve kayışların sorunsuz çalışmasını sağlamak için kullanılan yağlarının ve gres yağlarının kalıntılara bağlı olarak kir toplamaya eğilimlidir. Depolama tankları ve kapların, tesiste işlenen üründen kaynaklı birikinti ve kireç oluşumuna maruz kalır.

Doymuş kuru buhar her köşeye ulaşır ve tesisin her bileşenini etkili şekilde sanite ederek mantar ve küf oluşumunu engeller.

Azaltılmış su kullanımı, kontrol panellerini ve diğer elektrikli bileşenleri temizlemenize olanak verir.



## katma değer olarak hijyen

### uygulama örnekleri

- şişeleme hatlarının ve nozüllerin temizlenmesi
- küflerin ve bakterilerin giderilmesi
- konveyör bantlarının, zincirlerin, kayışların, silindirlerin ve ambalajların temizlenmesi
- kir birikintilerinin çıkarılması
- krom kaplı yüzeylerin parlatılması
- makine temizliği
- döşeme sanitasyonu

### green steam

İnovatif bir kazan sayesinde doymuş kuru buhar, 170 °C sıcaklıkta ve 6,5 bar basınçta üretilerek en etkili temizliği sağlar

