

SETTORE ALIMENTARE



ATTREZZATURE

Una linea di soluzioni professionali per la pulizia nel settore alimentare e in tutti gli ambiti dove l'igiene è una priorità



Linea Hygiene

Una linea di soluzioni professionali per la pulizia nel settore alimentare e in tutti gli ambiti dove l'igiene è una priorità: l'esperienza e l'affidabilità dell'azienda vengono messe a disposizione delle nuove tecnologie, per realizzare prodotti di alta qualità certificati a livello internazionale.



Spazzole manuali



Spazzole con manico



Pennelli pasticceria



Tamponi



Scope



Scope a spinta



Palette e alzaimmondizia



Spingiacqua



Manici



Sessole



Pale e forche



Raschietti



Appendi attrezzi



Scovoli



Shadow board

Idonei al contatto alimentare



Gamma completa in Codice Colore



Alta qualità ed ergonomia Made in Italy



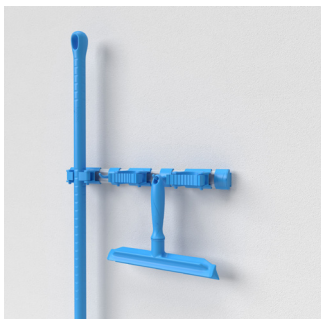
Cosa richiede la norma BRC Food?

Le aziende devono sviluppare e implementare programmi di pulizia e disinfezione dettagliati per garantire che tutte le aree e le attrezzature utilizzate nella produzione siano mantenute pulite e libere da contaminanti.

Attrezzature per la Pulizia Alimentare

Una linea di soluzioni professionali per la pulizia nel settore alimentare e in tutti gli ambiti dove l'igiene è una priorità: l'esperienza e l'affidabilità dell'azienda vengono messe a disposizione delle nuove tecnologie, per realizzare prodotti di alta qualità certificati a livello internazionale.

- Gamma completa in Codice Colore
- Alti standard di qualità
- Idonei al contatto alimentare
- Prodotti ergonomici e facili da usare
- Marcatura (Qr Code) per garantire la tracciabilità lungo l'intera filiera.



HACCP e codice colore

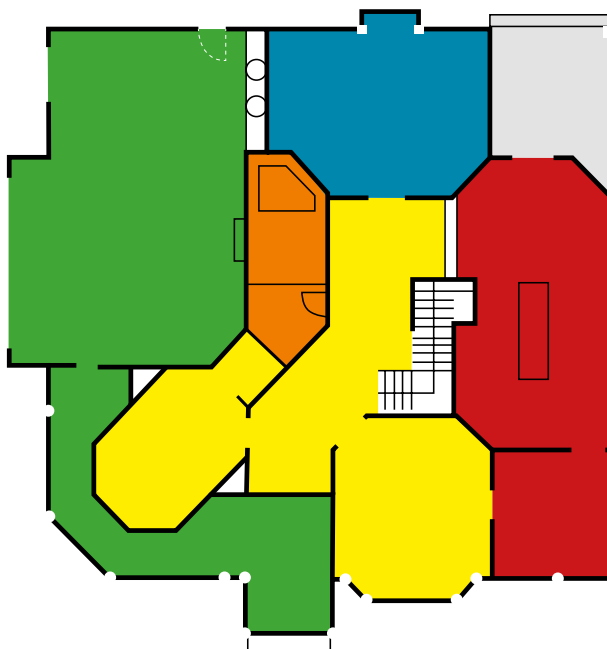
HACCP è un sistema di gestione in cui la sicurezza alimentare viene affrontata attraverso l'analisi e il controllo dei rischi di contaminazione.

Per comprendere questa definizione, partiamo dalla fine: con contaminazione, intendiamo quando un alimento è stato a contatto con un altro alimento o sostanza non incluso nel suo corrente ciclo di lavorazione.

I rischi di contaminazione possono essere biologici, chimici e fisici, e possono interessare ogni fase del ciclo di vita di un prodotto alimentare: dalla produzione delle materie prime, alla lavorazione, fino al consumo del prodotto finito.

Capiamo quindi che analizzare e controllare i rischi di contaminazione è molto difficile e complesso. La tecnica adottata maggiormente da molte aziende del settore alimentare e non solo, è quella del Codice Colore: ovvero la suddivisione dei reparti di una azienda, e dei relativi strumenti di lavoro e pulizia, secondo colori ben distinti.

CODICE COLORE serve per differenziare: USO, PROCESSO E ZONE D'IMPIANTO



Utilizzando il Codice Colore, è possibile dividere l'attrezzatura idonea per la pulizia di specifici e distinti ambienti.

- **SPECIFICITÀ** - Ad ogni zona o compartimento viene assegnato un colore diverso.
- **VISIBILITÀ** - Ogni prodotto viene immediatamente individuato.
- **IGIENE** - L'utilizzo e la pulizia dei prodotti viene ristretto alle specifiche e distinte aree.

Questo permette di realizzare un sistema pratico ed efficace che riduce il rischio di contaminazione, aumentando la sicurezza e gli standard igienici.

Linea Detectabile

Lo scopo di Sanisystem nel settore alimentare è fornire soluzioni che minimizzino il rischio di contaminazione. La linea Detectabile viene realizzata con una formulazione speciale che rende i supporti e le setole rilevabili alle principali strumentazioni delle industrie alimentari.

igeax[®]



Spazzole manuali



Spazzole con manico



Scope



Scope a spinta



Scovoli



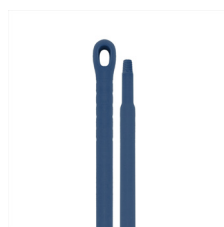
Sessole



Palette e alzaimmondizia



Pale e forche



Manici



Raschietti



Idonei al contatto alimentare

Alta qualità ed ergonomicità Made in Italy



Sanisystem

Le certificazioni

L'attrezzatura IGEAX viene prodotta in conformità con:

- il Regolamento (CE) Quadro Europeo 1935/2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
 - il Regolamento (CE) 2023/2006, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
 - il Regolamento (CE) 10/2011, sul controllo e l'utilizzo delle materie plastiche;
- la FDA (US Food and Drug Administration), in riferimento al CFR 21, sull'elenco dei prodotti chimici ammessi per l'uso nell'industria alimentare, e al Codice Alimentare, 1995.
- Tutti gli articoli IGEAX sono forniti di relativa Dichiarazione di conformità, come specificato nei Regolamenti sopra citati.



Dispenser per postazioni di lavaggio di lavaggio

Il dispenser per postazioni di lavaggio Tork della linea Performance è un dispenser di panni carta a erogazione singola caratterizzato da un'elevata impermeabilità e capacità. Progettato da zero, il dispenser per postazioni di lavaggio Tork Performance si integra senza problemi nei tuoi protocolli di pulizia o HACCP.

Realizzato per essere usato senza problemi negli ambienti umidi, non richiede la rimozione durante i lavaggi a getti, proteggendo le ricariche e mantenendole igieniche per ogni utilizzo. La robusta copertura in plastica liscia facilita la pulizia e la manutenzione.



A FAMILY COMPANY



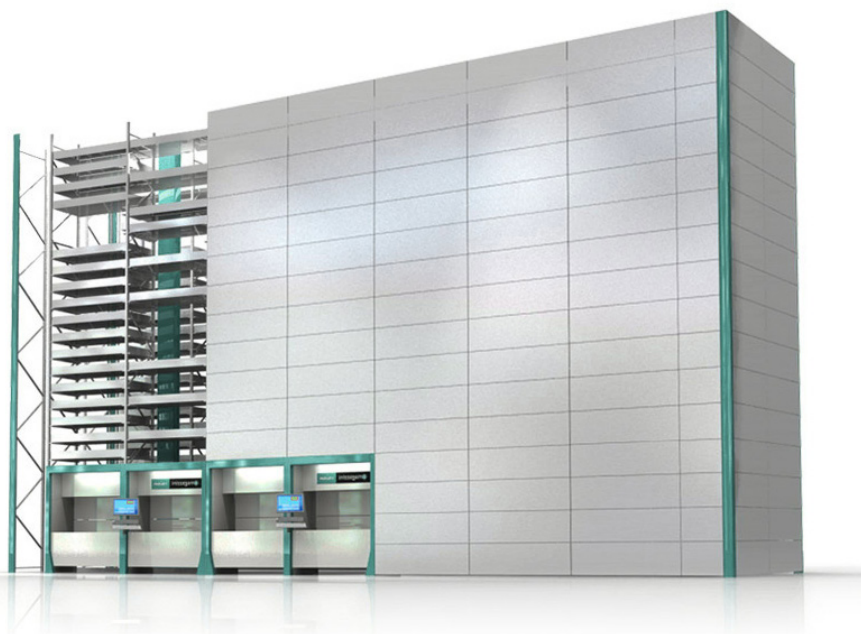
La nostra missione è creare **“Cultura del pulito”**.

Operiamo dal 1993 nella distribuzione di prodotti, attrezzature e macchinari per la pulizia professionale. Le case produttrici di cui siamo Distributori Preferenziali rappresentano, in assoluto, l'eccellenza della produzione nazionale e

internazionale. Assieme ai nostri Clienti pianifichiamo le forniture, affinché essi siano sempre pronti a dare le giuste risposte e le soluzioni in base agli ambienti da trattare.

EVOLUZIONE

4.0



Grazie all'esperienza di questi trent'anni, abbiamo investito in nuove soluzioni di logistica. Questo ci permette rendere più efficienti le operazioni di magazzino e di spedizione. Oltre ad aumentare la sicurezza del personale, abbattere i tempi di stoccaggio ricerca e prelievo.

Sanisystem è certificata ISO 9001 Sistema di Gestione per la Qualità.



Sanisystem