



Пищевое производство требует соблюдения санитарно-гигиенических норм. Для этого необходимо использовать современную технику. Компания «Ростагрокомплекс» предлагает широкий ассортимент инновационных устройств: сир-мойка, упаковочное, емкостное, морозильное и вентиляционное оборудование. Кроме того, на предприятии выполняется технологическая обвязка товаров.

Пищевое производство требует соблюдения санитарно-гигиенических норм. Для этого необходимо использовать современную технику. Компания «Ростагрокомплекс» предлагает широкий ассортимент инновационных устройств: сир-мойка, упаковочное, емкостное, морозильное и вентиляционное оборудование. Кроме того, на предприятии выполняется технологическая обвязка товаров.



Компания самостоятельно производит оборудование для пищевой промышленности и не выступает в роли посредника. Это своеобразный гарант качества. Сотрудничество с компанией-изготовителем позволяет решать индивидуальные проблемы, от которых отказываются официальные дистрибьюторы специализированной техники.

## **Современные моечные станции**

Приобретение качественной техники — лишь первый шаг на пути к эффективному производству. Необходимо учитывать особенности монтажа и технологического процесса. Только в этом случае производимые товары получают необходимые

потребительские свойства, а оборудование прослужит дольше.

Моечная станция CIP — особый модуль, изготовленный из нержавеющей стали. Использование такого оборудования позволяет чистить специализированную технику, не разбирая ее. Мойка от компании «Ростагрокомплекс» подготавливает химическое средство и нагревает его. Далее, путем циркуляции, агрессивные вещества выполняют очистку оборудования изнутри.

Использование CIP-станции возможно только с тем пищевым оборудованием, где отсутствуют застойные зоны, а швы имеют качественную изоляцию. В противном случае проникший моющий раствор останется в камерах пищевой техники и испортит продукцию.

Моющая станция соединяется непосредственно с используемым оборудованием через трубопровод или цеховую очистную систему. Подключенная мойка запускает раствор внутрь камер, вымывая грязь и удаляя отходы. Результат работы моечной станции «Ростагрокомплекс» — стерильность оборудования и высокое качество производимых на пищевом предприятии продуктов.

[prod-service.ru](http://prod-service.ru)