



MIT UNS KOMMEN SIE

**WETTER**

# HIER FINDEN SIE ...

„WAS ICH TUE, TUE ICH MIT BEGEISTERUNG –  
UND ICH SPRECHE GERNE DARÜBER!“

Frank Pompetzki

## ... LÖSUNGEN FRISCH AUS DEM PROJEKTSTADEL

Für Firmen, die Anlagen aus Edelstahl benötigen ist die FP-Anlagentechnik und Service mit dem Inhaber Frank Pompetzki ein bekannter und gefragter Partner.

Der Betrieb zählt zahlreiche Unternehmen aus der gesamten lebensmittelverarbeitenden Industrie zum Kundenstamm.

Unsere schlanken Umsetzungswege rechtfertigen Ihr Vertrauen hier langfristig.

Zum Service gehören rasche Reaktionszeiten, 24/7 verstehen wir als Verpflichtung für die Lebensmittelindustrie.

*Zum Beispiel:*

Die ideale Kombination für moderne Desinfektionsanwendungen mit elektrochemisch aktiviertem Wasser (ECA) und den klassischen Schaumreinigungsanwendungen lässt bei der Reinigung und Desinfektion für den Anlagenbetreiber viele Optionen offen. Manuelle oder automatische Schaumreinigungsanlagen erhöhen in der Kombination mit ECA-Wasser die Hygienequote.

Die FP-Anlagentechnik arbeitet konzernfrei und ist unabhängig. Bei Umbaumaßnahmen, Erweiterungen und Ersatzteilbeschaffungen bekommen Sie hier optimale Unterstützung.

Durch die Tätigkeiten in den verschiedenen Bereichen der Lebensmittelverarbeitenden Industrie besteht ein reicher Erfahrungsschatz. Der Blick über den berühmten „Tellerrand“ gehört für uns zum Handwerkszeug und führt so manches Projekt effektiver zum Ziel.

*Zum Beispiel:*

Die ideale Kombination der Bereiche für moderne Desinfektionslösungen mit elektrochemisch aktiviertem Wasser und den klassischen Schaumreinigungsanwendungen lässt für den Anlagennutzer viele Optionen offen.

**Bitte beachten Sie hierzu das Lieferprogramm und fragen Sie gerne an!**



# ES GEHT NICHT IMMER VON DER „STANGE“. INDIVIDUELLE LÖSUNGEN SIND GEFRAGT.

Im Sinne des Kunden denken, planen und arbeiten. Individuell und kostengünstig – kurze Entscheidungswege und Netzwerkdenken. Das sind unsere Stärken.

Im geübtem Zusammenspiel der unterschiedlichsten Anforderungen bei unseren Projekten liegt der Nutzen unserer Kunden. Die jeweiligen Branchenerfahrungen werden in andere Zweige der Lebensmittelindustrie übertragen.

## DIE VORTEILE UNSERER KUNDEN SIND UNS WICHTIG

Hervorragend ausgebildete und erfahrene Fachleute stehen unseren Kunden mit Rat und Tat zur Seite. Projekte werden im Team und fachübergreifend diskutiert. Dadurch entstehen unkonventionelle Sichtweisen, die jede mögliche Lösung kritisch betrachten.

Alle auf unserer Seite Beteiligten sind in den unterschiedlichsten Branchen eingesetzt, dadurch bekommen unsere Kunden erfahrene Allrounder – und so arbeiten wir mit einem stimmigen Preis-/Leistungsverhältnis.

**Wenn Edelstahlanlagen funktionell und gut sind, dann haben wir sie im Sortiment!**

## ANLAGENTECHNIK & SERVICE FÜR

- BRAUEREIEN
- CHEMIEINDUSTRIE
- EISCREME
- FISCHINDUSTRIE
- FLEISCHINDUSTRIE
- FEINKOSTINDUSTRIE
- HALBLEITER UND PHARMA
- KELLEREIEN
- MILCHINDUSTRIE
- OBST- UND GEMÜSEVERARBEITUNG
- PAPIERINDUSTRIE
- PLANUNGSBÜRO
- SÜSSWARENINDUSTRIE
- TABAKINDUSTRIE

# NIEDERDRUCK- SCHAUMREINIGUNGSANLAGEN



Als die geeignetste Form der Oberflächenreinigung von Böden, Wänden und Anlagen (auch produktberührend) zeichnet sich die Niederdruckschaumreinigung aus. Der Bereich Niederdruck reicht von 15 bis ca. 40-45 bar, danach beginnt der Mitteldruckbereich, der wie auch der Hochdruckbereich jenseits der 100 bar nur mit Kolbenpumpen erreicht wird.

Eine effektive Reinigung ist zu einem entscheidenden Faktor im täglichen Wettbewerb geworden. Die Verbraucher erwarten Produktqualität und der Handel verlangt nach ständig längerer Haltbarkeit der Ware. Gleichzeitig stellen EU-Richtlinien, staatliche Institutionen und Veterinärbehörden zum Schutze der Verbraucher immer höhere Anforderungen an die Hygiene bei Produktion, Vertrieb und Handel.

Bei der Wahl eines Reinigungssystems wird es daher immer wichtiger, alle Umstände mit in Betracht zu ziehen – insbesondere Hygiene, Umwelt und Wirtschaftlichkeit.

## HYGIENE

- Mit einer Reinigungsanlage muss eine systematische Reinigung möglich sein, die im Hygieneplan des Unternehmens spezifiziert werden sollte.
- Ein Einschäumen mit Chemie/Gel mittels Zufuhr von Druckluft gewährleistet eine konstante Dosierung und eine lange Einwirkdauer auf der Oberfläche.
- Ein ausreichend hoher Wasserdruck und der am Ende des Wasserstrahls vorhandene Impakt/Aufpralldruck auf der Oberfläche ist ausreichend, anstatt mit einem zu hohen Druck der Pumpe den festsitzenden Schmutz zu lösen.
- Die „System-Cleaners-Anlagen“ verfügen über einen ausreichend hohen Wasserdruck und -menge, um gelösten Schmutz wegzuschwemmen oder abzulösen.

## UMWELT

- Durch den Einsatz von Schaum oder Gel in geeigneter Qualität reduziert sich der Verbrauch von Reinigungsmitteln auf ein Minimum.
- Die Arbeitsplatzbedingungen für das Reinigungspersonal werden durch weniger Bakterien tragende Aerosole verbessert.
- Der Geräuschpegel liegt unter 70 dB(A).
- Kreiselpumpensysteme stellen für Gebäude, elektrische Installationen und Produktionseinrichtungen keine Belastung dar.
- Durch die spezielle Konstruktion der Anlage und der Pistole wird fast jeglicher Druckschlag aufgefangen.

## WIRTSCHAFTLICHKEIT

- Niederdruckschaumreinigungsanlagen garantieren minimalen Zeitaufwand und damit eine kostengünstige Reinigung.
- Niederdruckanlagen in Wandmontage sind immer einsatzbereit, und die gewünschte Reinigungsaufgabe lässt sich sofort durchführen.
- Mit der gleichen Maschine lassen sich alle Funktionen wie Vorspülen, Einschäumen mit Reinigungsmittel, Abspülen, Desinfizieren und Nachspülen durchführen.
- Service und Wartung sind auf ein Minimum reduziert.
- Wassergeschmierte Kreiselpumpen haben eine deutlich längere Lebensdauer als ölgeschmierte Kolbenpumpen.

Das Produktprogramm wird ständig mit Blick auf Umwelt- und materialschonenden Anforderungen im Bereich der Betriebshygiene verbessert und weiter entwickelt. Dank Modulbauweise lassen sich unabhängig von Anlagengröße und Komplexität für alle Aufgaben optimale Lösungen zu finden.

## ANLAGEN

- **mobile Anlagen** mit und ohne Kompressor
- **stationäre Anlagen mit dezentraler Chemieversorgung.** Hauptstation oder Pumpanlage mit mehreren Satelliten für eine flächendeckende Reinigung.
- **stationäre Anlagen mit zentraler Chemieversorgung.** Chemiemischstationen versorgen über luftgetriebene Pumpen die Hauptstation oder Pumpanlage und die jeweiligen Satelliten mit gebrauchsfertiger Lösung (sauer oder alkalisch).
- stationäre Anlagen mit zentraler Chemieversorgung haben feste Reinigungsaufgaben z.B. für Füllerreinigung oder Bandreinigung. Die Steuerung der Anlage mit evtl. mehreren Kreisen erfolgt mit einer SPS-Steuerung. In dieser Form kann man auch von einer CIP sprechen.

Der gesamte Rohrleitungsbau wird mit Getränkeleitungsrohren aus Edelstahl V2A oder V4A ausgeführt. Eine **fachgerechte Montage** setzt eine detaillierte Planung voraus. Zweifellos wird diese Form der Oberflächenreinigung mit ihren unterschiedlichsten Auslegungen in den kommenden Jahren vermehrt Anwender finden. Idealerweise lassen sich heute Reinigungs- und Desinfektionsaufgaben mit der elektrochemischen Aktivierung von Wasser zeit- und kostensparend kombinieren, und das in für den Mitarbeiter in angenehmer Art und Weise.

**Verbinden Sie Swiss ActiWa Technology und Niederdruckschaumreinigung!**

# EINE SAUBERE SACHE.

## PERSONALHYGIENEANLAGEN ZU GÜNSTIGEN PREISEN

Wenn wir uns bei der Personalhygiene damit abfinden und sagen „Es menschelt halt“, begehen lebensmittelverarbeitende Betriebe einen der größten Fehler. Es gibt „einfache und intelligente“ Lösungen um gerade den Faktor „Mensch“ dahin zu bekommen, wertvolle Produkte durch hilfreiche Hygieneanlagen zu schützen. In der Fleisch- und Molkereiindustrie befinden wir uns bereits bei der 2. bis 3. Anlagengeneration.

Überlistungssichere Zugangskontrollsysteme schützen hygiene-sensible Bereiche vor dem Einbringen von Verunreinigungen. Das soll letztendlich durchgängig erreicht werden.

Hier finden Sie einen groben Überblick über Einrichtungen die dabei helfen:

### PRODUKT 01

#### HANDWASCHBECKEN

- Stabile hochgezogene Rückwand
- Wandhängend
- Sensor- oder Kniebetätigung
- Edelstahl 1.4301



### PRODUKT 02

#### EINGANGSKONTROLLE

- Überlistungssichere 2-Hand-Desinfektion
- Durchgangskontrolle
- Edelstahl 1.4301



### PRODUKT 03

#### HANDWASCHBECKEN MIT SENSORBETÄTIGUNG

- Stabile Ausführung
- Sensorbetätigung
- Temperatur-Mischventil
- Edelstahl 1.4301



### PRODUKT 04

#### STIEFELREINIGER

- Maschinelle Reinigung der Stiefelsohlen und -schäfte
- Integrierte Dosierpumpe für Reinigungsmittel
- Edelstahl 1.4301



### PRODUKT 05

#### REINIGUNGSKOMBINATION

- Durchlaufsohlenreiniger
- Eingangskontrollgerät
- automatische 2-Handdesinfektion



### PRODUKT 06

#### HYGIENECENTER

- Kostengünstige Komplettlösung
- Umfangreiches Zubehör
- Edelstahl 1.4301



**WISSEN SIE**

EIGENTLICH, WIE

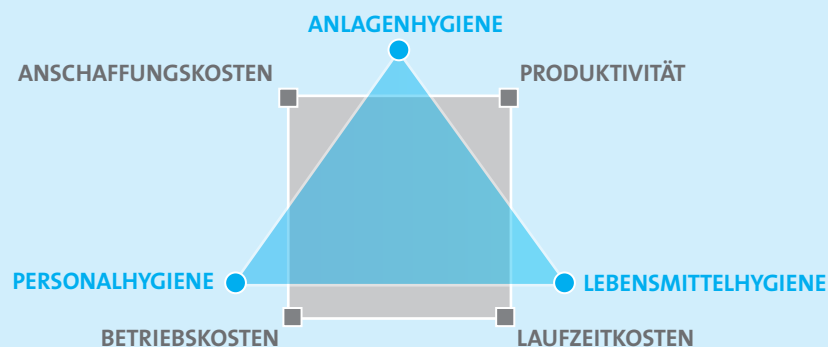
MAN **KÄSE** BEI DER REIFUNG IN FORM HÄLT?

**FRAGEN** SIE NACH!

# LIEFER- & SERVICELEISTUNGEN

- EDELSTAHLARMATUREN UND -FITTINGE
- PUMPEN UND PLATTENWÄRMETAUSCHER, ERSATZTEILE
- NIEDERDRUCK-SCHAUMREINIGUNGSANLAGEN (MANUELL UND AUTOMATISCH)
- STEUERUNGSOPTIMIERUNGEN FÜR AUTOMATISCHE FÜLLERAUSSENREINIGUNGEN
- ERSATZTEILBESCHAFFUNG FÜR SCHAUMREINIGUNGSANLAGEN
- ERSATZTEILBESCHAFFUNG FÜR KÄSEREI- UND KÄSEBEHANDLUNGSANLAGEN
- SACHKUNDENACHWEIS PROBENAHME NACH TRINKWASSERVERORDNUNG (TRINK-WV 2001 I.D.F 2011) FÜR LEGIONELLENUNTERSUCHUNG
- KONZEPTE FÜR PERSONALHYGIENE-EINRICHTUNGEN
- PERSONALHYGIENEANLAGEN:
  - BERÜHRUNGSLOSE REINIGUNGSBECKEN
  - SOHLEN- UND STIEFELREINIGUNGSMASCHINEN
  - KOMPLETTE PERSONALHYGIENESCHLEUSEN MIT PLANUNG
  - HYGIENE-SCHMUTZMATTEN MIT/OHNE EDELSTAHLWANNEN
  - SONDERANFERTIGUNGEN
- OPTIMIERUNGEN IM PRODUKTIONSABLAUF
- VERMITTLUNG VON MONTAGEFACHPERSONAL
- ELEKTROLYSEANLAGEN FÜR DESINFEKTIONSANWENDUNGEN
- SONDERLÖSUNGEN
- WARTUNGEN UND REPARATUREN
- KÄSEREIFUNGSKISTEN AUS FINN. BIRKENSPELZ

UNSER ANSPRUCH: ANLAGENPLANUNG, UMSETZUNG UND WEITERENTWICKELN STETS AUSGEWOGEN IN IHREM SINNE.



WIR FREUEN UNS ÜBER IHRE ANFRAGEN, DIE NEUEN HERAUSFORDERUNGEN UND AUFGABEN!



**FP-ANLAGENTECHNIK  
UND SERVICE**  
Thannhausen 89  
91738 Pföfeld

Telefon +49 (0) 98 34. 974 9219  
+49 (0) 9834. 774 9033  
Fax +49 (0) 32 12. 813 77 12  
Mobil +49 (0) 163. 813 77 12

[www.fp-anlagentechnik.de](http://www.fp-anlagentechnik.de)  
[info@fp-anlagentechnik.de](mailto:info@fp-anlagentechnik.de)

Inhaber: Frank Pompetzki

