DIVERSEY™ ПО РАБОТЕ С ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

НАЗВАНИЕ	ЧТО ЭТО ТАКОЕ?	ВЫГОДЫ	ПРЕИМУЩЕСТВА	РЕГИОН

Моющие средства для внешней мойки (Open Plant Cleaning)

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ВНЕШНЕЙ МОЙКИ (OPEN PLANT CLEANING)

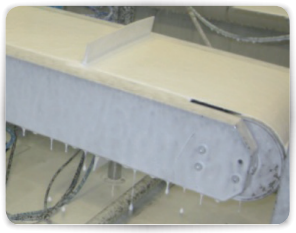
Моющие и дезинфицирующие средства разработаны для мойки помещений, внешних поверхностей оборудования и ручной мойки инструментов. Профессиональные моющие средства предназначены для ручной мойки, спрей-мойки с помощью пены /геля либо мойки замачиванием. Средства на основе биоцидов, эффективные против бактерий, дрожжей, грибка и вирусов.

- Широкий выбор моющих средств для ручной мойки, пенных и гелевых моющих и дезинфицирующих средств
- Разработаны для применения на перерабатывающих предприятиях
- Дезинфектанты, утвержденные для применения местными нормативными актами

- Средства для мойки всех типов пищевого оборудования, начиная с ручной мойки чувствительных зон до автоматической пенной мойки блоков розлива либо охладителей и морозильных туннелей

✓ NA
✓ EU
✓ LA
✓ ANZ
✓ AMAT

ENDURO POWER™



Уникальная технология Enduro Power™ комбинирует свойства пены и геля, создавая разнородное средство, которое можно наносить с помощью имеющегося пенного оборудования. Средства серии Enduro Power™ наносятся ровным слоем и отлично прилипают к поверхности.

- Более долгое время контакта с поверхностью
- Сокращение потребления воды
- Сокращение трудозатрат
- Повышенная производительность
- Надежность
- Наносится с помощью обычных станций для пенной обработки

- Надежные средства для мойки всех типов пищевого оборудования на предприятиях, где обычные моющие средства могут быть заменены высокоэффективной профессиональной продукцией, наносимой под низким либо средним давлением. Идеально подходит для помещений, где должны соблюдаться высокие гигиенические требования

✓ NA
✓ EU
✓ LA
✓ ANZ
✓ AMAT

ГИГИЕНА РУК

Средства для ухода за руками, разработанные для предприятий пищевой промышленности. Упаковка продукции, имеющая четкую цветовую маркировку, специальное дозирующее оборудование и система знаков предназначены для использования на входе в производственные помещения и в специально выделенных зонах.

- Удобная упаковка
- Диспенсеры гигиенического дизайна
- Возможно обучение и предоставление дополнительных наглядных материалов
- Оборудование для гигиенических барьеров

- Средства для последовательной программы личной гигиены, требующей строгого контроля во избежание перекрестного заражения пищевых продуктов

✓ NA
✓ EU
✓ LA
✓ ANZ
✓ AMAT

УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ

Ассортимент продукции Diversey™ для уборки помещений включает моющие средства по уходу за полами Taski®, поломоечную технику, а также средства серии Suma® и RoomCare®, применяемые для уборки помещений в зданиях; средства наносятся с помощью дозирующего оборудования.

- Широкий выбор продукции
- Концентрированные средства
- Диспенсеры и дозирующее оборудование

- Средства для обработки различных зон, начиная с зоны приемки, гардеробов и санитарных зон до помещений кухонь столовой

✓ NA
✓ EU
✓ LA
✓ ANZ
✓ AMAT

ПРОГРАММА МОЙКИ КОНВЕЙЕРОВ

Нестандартное решение, сочетающее инженерные проекты от Diversey™ и широкий ассортимент средств для автоматической мойки конвейерных лент.

- Экономия воды
- Экономия времени
- Экономия энергии
- Экономия трудозатрат
- Стабильные результаты мойки
- Сокращение рисков порчи продукции

- Уникальные решения по обработке всех видов конвейерных лент и конвейеров различных конструкций и материалов

✓ NA
✓ EU
✓ LA
✓ ANZ
✓ AMAT

© 2013 Sealed Air Corporation, all rights reserved

DIVERSEY™ ПО РАБОТЕ С ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

НАЗВАНИЕ	ЧТО ЭТО ТАКОЕ?	ВЫГОДЫ	ПРЕИМУЩЕСТВА	РЕГИОН

Гигиенические средства для внешней мойки (Open Plant Cleaning) - продолжение

ПРОГРАММА МОЙКИ ВО ВРЕМЯ ПЕРЕРЫВОВ

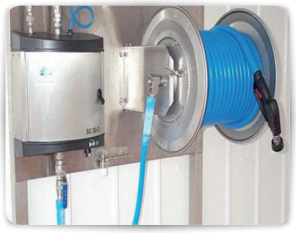
Что это такое?
Программа мойки во время перерывов от Diversey™ имеет целью акцентировать внимание на необходимость мойки во время поизводственного процесса для ограничения роста микроорганизмов на пищевом производстве. Особенно подходит для зон с большими объемами производства, где загрязнения образуются довольно быстро. Программа промежуточной обработки от Diversey™ обеспечит сокращение числа патогенных микроорганизмов до безопасного для продуктов уровня в течение всего производственного дня.

Выгоды
- Уменьшение рисков порчи продуктов
- Повышение производительности
- Использование лучших методов работы
- Рекомендованная продукция и оборудование для достижения наилучших результатов

Преимущества
- Средства помогают поддерживать надлежащий уровень гигиены в течение всего производственного дня в таких критических точках, как конвейерные ленты, резальные и ломтерезальные машины, зоны сбора пищевых продуктов и упаковочные аппараты

Регион
- ☑ NA
- ☑ EU
- ☑ LA
- ☑ ANZ
- ☑ AMAT

ДИСПЕНСЕРЫ И ДОЗИРУЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ



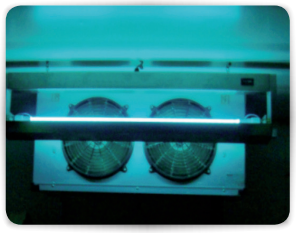
Что это такое?
Современные качественные диспенсеры и дозирующее оборудование в совокупности с различными химическими средствами. Автоматическая система дозирования может быть установлена в любой зоне, где используются химические средства. Это приведет к уменьшению рисков и повысит производительность.
Наши инженеры могут порекомендовать основные зоны для наиболее удобной установки оборудования.

Выгоды
- Тщательно отобранный ассортимент качественного оборудования, опробованного нашими клиентами на своих предприятиях.
- Возможно оказание сервисных услуг по монтажу и техобслуживанию

Преимущества
- Безопасные и надежные решения для обеспечения эффективного дозирования химических средств, начиная от средств с малыми концентрациями и до максимально возможных

Регион
- ☑ NA
- ☑ EU
- ☑ LA
- ☑ ANZ
- ☑ AMAT

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УФ-ДЕЗИНФЕКЦИИ AURORA UV



Что это такое?
Дезинфекция воздуха и поверхностей с помощью Aurora поможет усилить защиту от микроорганизмов в производственных зонах с помощью УФ-технологии. Различные виды установок, такие как подвесные УФ-установки тоннельного типа, потолочные установки и свободностоящие УФ-установки для дезинфекции конвейерных лент, могут быть использованы для конструирования УФ-систем, индивидуально разработанных для клиента.

Выгоды
- Непрерывная дезинфекция
- Возможность увеличения сроков хранения продуктов

Преимущества
- Инновационные решения по контролю гигиены в зонах, требущих особого внимания. Установки обеспечат прекрасное качество воздуха в помещениях и отличную гигиену поверхностей во время производства, безопасно для работы операторов

Регион
- ☐ NA
- ☑ EU
- ☐ LA
- ☑ ANZ
- ☐ AMAT

АЭРОЗОЛЬНАЯ ОБРАБОТКА

Что это такое?
Установки для качественной обработки воздуха и дозирующее оборудование в совокупности с химическими средствами гарантируют превосходное качество воздуха и дезинфекцию поверхностей.

Выгоды
- Периодическая обработка помещений
- Использование наилучших производственных практик
- Достижение наилучших результатов при использовании рекомендованных продуктов и оборудования

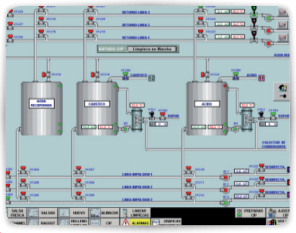
Преимущества
- Протестированные химические средства для обеспечения контроля гигиены в зонах, требующих особого внимания. Установки обеспечат отличное качество воздуха и поверхностей перед началом производственного цикла и контроль безопасности работы операторов

Регион
- ☑ NA
- ☑ EU
- ☑ LA
- ☑ ANZ
- ☑ AMAT

© 2013 Sealed Air Corporation, all rights reserved

DIVERSEY™ ПО РАБОТЕ С ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

НАЗВАНИЕ	ЧТО ЭТО ТАКОЕ?	ВЫГОДЫ	ПРЕИМУЩЕСТВА	РЕГИОН
Средства для внутренней мойки				
ХИМИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ CIP МОЙКИ	Внутренняя мойка (CIP) - это процедура мойки и дезинфекции производственных зон с использованием автоматизированных систем. Широкий ассортимент продукции Diversey™ для CIP составляют моющие и дезинфицирующие средства с низким уровнем пенообразования, разработанные для циркуляции внутри производственного оборудования, находящегося в собранном виде. Общее воздействие турбулентности раствора внутри оборудования, химической энергии и нагрева способствуют удалению налета отложений и микроорганизмов из трубопроводов и дополнительного оборудования без потерь времени, демонтажа и ручной обработки.	• Разработаны для применения на пищевых производствах • Дезинфектанты, утвержденные для применения местными нормативными актами • Операторы как правило не контактируют с CIP средствами; это повышает безопасность работы операторов и эффективность мойки	• Средства для мойки последовательно соединенных емкостей, систем трубопроводов, клапанов, автоматических линий, варочных котлов и другого оборудования, пригодного для внутренней обработки	✓ NA ✓ EU ✓ LA ✓ ANZ ✓ AMAT
НАСТРАИВАЕМАЯ СИП-УСТАНОВКА	Настраиваемая (гибкая) СИП-установка представляет собой уникально смоделированное решение для множества объектов мойки, встречающихся на пищевых предприятиях. Данная установка позволит повысить производительность, сократить потребление химии и воды, а также уменьшить влияние на окружающую среду.	• Использование инженерного опыта от Diversey™ по разработке систем мойки • Сокращение потребления средств при мойке и ополаскивании • Использование высокоэффективных моющих средств • Расчет индивидуальной программы мойки для каждого объекта	• Средства для мойки последовательно соединенных емкостей, систем трубопроводов, клапанов, автоматических линий, варочных котлов и другого оборудования, пригодного для внутренней обработки. Каждый отдельный объект может иметь протокол оптимизации мойки с указанием соответствующего потока, температуры и концентрации, что гарантирует реальный результат.	✓ NA ✓ EU ✓ LA ✓ ANZ ✓ AMAT
ОПТИМИЗАЦИЯ СИП-УСТАНОВОК 	Оптимизация СИП-установок для достижения наилучших результатов мойки, сокращения потребления химии, воды и времени СИП цикла.	• Сокращение потребления воды, энергии и времени • Повышение производительности • Эффективный расход средств	• Метод, разработанный на основе обширного опыта, обеспечивает минимизацию затрат на уже существующем оборудовании	✓ NA ✓ EU ✓ LA ✓ ANZ ✓ AMAT
ПРОГРАММА МОЙКИ ФРИТЮРНИЦ МЕТОДОМ ВЫПАРИВАНИЯ (FBO)	Программа FBO предназначена для удаления пригоревших загрязнений на таком оборудовании как фритюрницы, с целью повышения эффективности мойки, сокращения потребления химии и воды и снижения воздействия на окружающую среду на предприятиях пищевой промышленности.	• Сокращение потребления средств при мойке и ополаскивании • Использование высокоэффективных моющих средств • Улучшение здоровья, безопасности и окружающей среды • Повышение производительности	• Проверенные процедуры обработки для всех типов фритюрниц, продуктов питания и типов масла	✓ NA ✓ EU ✓ LA ✓ ANZ ✓ AMAT
ИНЖЕНЕРНЫЕ РЕШЕНИЯ	От танков для безопасного хранения химии и СИП-станций до комплексных систем мойки, инженерные решения от Diversey™ созданы для оценки, планирования, реализации и управления проектными работами.	• Единый поставщик оборудования и химии • Использование обширного опыта инженеров Diversey™ по разработке систем мойки	• Решения для всех проектов, где требуются безопасные и надежные системы мойки	✓ NA ✓ EU ✓ LA ✓ ANZ ✓ AMAT

© 2013 Sealed Air Corporation, all rights reserved

DIVERSEY™ ПО РАБОТЕ С ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

НАЗВАНИЕ	ЧТО ЭТО ТАКОЕ?	ВЫГОДЫ	ПРЕИМУЩЕСТВА	РЕГИОН

Решения для внутренней мойки (продолжение)

ПРОГРАММЫ ОБРАБОТКИ ВОДЫ ОТ КОМПАНИИ GE

Distributor
Water & Process Technologies

В качестве дистрибьютора компании GE предлагаются решения для полного контроля качества воды, водопользования и сточных вод. Компания GE обеспечивает управление водопользованием, в ассортименте компании имеются как средства для работы бойлеров и испарителей, так и химия для водоподготовки.

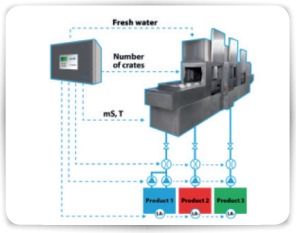
- Сокращение затрат на воду
- Сокращение затрат на техобслуживание и инвестиции в оборудование
- Сокращение рисков порчи продуктов
- Более эффективная система парообразования

- Компания GE обеспечивает управление водопользованием, в ассортименте компании имеются как средства для работы бойлеров и испарителей, так и химия для систем очистки сточных вод. Средства и услуги от компании GE в комбинации с программой Aqua-Check™ от Diversey™ обеспечивают комплексное решение по системе водопотребления.

✓ NA
✓ EU
✓ LA
✓ ANZ
✓ AMAT

Гигиенические решения для зоны упаковки

DIVERCONTROL ПРОГРАММА МОЙКИ ТАРЫ



Технология дозирования и система измерений DiverControl позволяет пользователям удаленно контролировать тоннельные моечные машины. Технология DiverControl может быть подстроена под любую моечную машину, управление параллельно дозированием до трех химических средств и работой до шести моечных машин.

- Контроль концентрации химии, потребления воды, температуры
- Отслеживание количества промытых ящиков / поддонов / форм / бутылок
- Управление дозированием до трех химических средств и работой до шести моечных машин
- Управление в реальном времени через защищенную интернет связь

- Комплексное решение по мойке форм, ящиков и СИП танков, обеспечивающее правильные параметры и данные мойки для удаленного контроля и выполнения программы обеспечения качества

✓ NA
✓ EU
✓ LA
✓ ANZ
✓ AMAT

КОНВЕЙЕРНАЯ СМАЗКА

Решения для конвейерной смазки включают в себя технологии обычной «мокрой» смазки, «сухой» смазки DryTech™ и «полусухой» смазки Dicolube™ Sustain™. Имеются средства и инженерные решения для всех видов баночных линий на пищевых предприятиях по производству полуфабрикатов.

- Экономия воды
- Преимущества безопасности
- Сокращение потребления химии
- Контроль дозировок

*Зависит от растворов

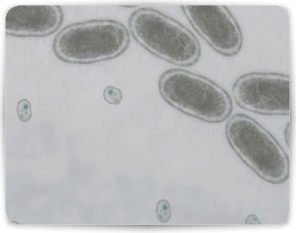
- Средства и инженерные решения для всех видов линий стекла и баночных линий в пищевой промышленности, обеспечивающие плавную, гигиеническую и эффективную транспортировку тары

✓ NA
✓ EU
✓ LA
✓ ANZ
✓ AMAT

© 2013 Sealed Air Corporation, all rights reserved

DIVERSEY™ ПО РАБОТЕ С ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

НАЗВАНИЕ	ЧТО ЭТО ТАКОЕ?	ВЫГОДЫ	ПРЕИМУЩЕСТВА	РЕГИОН
Управление процессами и предоставление надежных решений				
AQUACHECK™	Программа AquaCheck™ от Diversey™ предоставляет информацию по всем процессам на предприятии, связанным с водопользованием, а также идеи, проекты и инструмент по внедрению методов определения ранее не идентифицированной экономии водных ресурсов.	• Экономия воды и сточных вод • Отслеживание потребления воды на всем предприятии по заказу клиента • Список проектов и возможности по сокращению затрат, повышение производительности • Показатели по потенциальному возврату инвестиций	• AquaCheck™ идеально внедряется на всей территории предприятия с целью измерения, контроля и оптимизации потребления воды. Отдельные зоны водопотребления могут быть проконтролированы и оптимизированы, но реальная прибыль может быть оценена лишь при соблюдении всех рекомендаций	☑ NA ☑ EU ☑ LA ☑ ANZ ☑ AMAT
ENERGYCHECK™	Программа EnergyCheck™ использует методы от Diversey™: Сканирование, Опробование, Методы Решения, предоставляя предприятию идеи, проекты и инструмент по внедрению способов определения ранее не идентифицированных энергозатрат.	• Экономия энергии • Анализ индивидуальных потребителей энергии на предприятии по заказу клиента • Проекты по сокращению затрат и модернизации производства • План внедрения, по которому будут осуществлены проекты в течение согласованного периода времени	• EnergyCheck™ идеально внедряется на всей территории предприятия с целью измерения, контроля и оптимизации потребления энергии. Отдельные зоны энергопотребления могут быть проконтролированы и оптимизированы, но реальная прибыль может быть оценена лишь при соблюдении всех рекомендаций	☑ NA ☑ EU ☐ LA ☑ ANZ ☑ AMAT
КОНТРОЛЬ НАЛИЧИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ ТИПА LISTERIA 	Методика определения рисков заражения и средства для контроля микроорганизмов типа Listeria. Listeria является уникальным микроорганизмом, который может «выживать» при экстремальных условиях на предприятии. Программа контроля Listeria представляет собой методику, наработанные производственные практики и санитарные процедуры, направленные на анализ наличия и сокращение случаев заражения.	• Безопасность потребителя • Защита брэнда • Защита от рисков и возможных судебных издержек	• Решение, предлагающее все необходимые меры для управления рисками заражения Listeria на пищевом производстве	☑ NA ☑ EU ☑ LA ☑ ANZ ☑ AMAT
ПРОГРАММА ПО КОНТРОЛЮ ЗА АЛЛЕРГЕНАМИ	Программа по контролю за аллергенами от Diversey™ фокусируется на трех основных принципах: обучение и лучшие практики, качественная мойка, контроль мойки / выявление аллергенов. Программа по контролю за аллергенами от Diversey™ требует полного соблюдения процедур мойки на предприятии для достижения снижения рисков. После обучения и внедрения передовой практики могут быть достигнуты необходимые результаты.	• Безопасность потребителя • Защита брэнда • Снижение рисков и возможных судебных разбирательств • Учебные курсы по передовой практике для удаления аллергенов • Широкий ассортимент продукции, включая комплекты тест-наборов	• Решение предлагает все меры и передовые практики, необходимые для управления рисками, связанными с наличием аллергенов в пищевой промышленности	☑ NA ☑ EU ☐ LA ☑ ANZ ☑ AMAT
ИЗМЕРЕНИЕ АТР	SystemSURE™ Plus позволяет быстро определить эффективность мойки и гигиеническое состояние поверхностей и качество воды, обеспечить качество продукта и сокращение затрат. SystemSURE™ Plus измеряет аденозинтрифосфат (АТР), молекулу, являющуюся универсальным источником энергии, содержащуюся в клетках всех животных, растений, бактерий, дрожжей и плесени.	• Оптимизация и контроль процедур мойки • Обеспечение качества продукта и увеличение сроков хранения • Содействие в развитии и оптимизации определенных процедур HACCP • Защита марки и репутации • Наличие наиболее экономически эффективной системы контроля гигиены	• Небольшого размера, облегченный портативный инструмент для быстрого контроля уровня гигиены и обеспечения выполнения Программы по контролю за аллергенами	☑ NA ☑ EU ☐ LA ☑ ANZ ☑ AMAT

© 2013 Sealed Air Corporation, all rights reserved

DIVERSEY™ ПО РАБОТЕ С ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

НАЗВАНИЕ	ЧТО ЭТО ТАКОЕ?	ВЫГОДЫ	ПРЕИМУЩЕСТВА	РЕГИОН

Совершенствование процессов и предоставление надежных решений (продолжение)

СИСТЕМА SECURE CARD

Система безопасности для создания Процедур мойки и Стандартизованных технологических операций. Удобная в эксплуатации система Secure Card позволяет разработать процедуру мойки для каждой единицы оборудования на предприятии, расположенной в одной зоне, с возможностью вносить изменения с помощью одной команды на компьютере.

- Просто в использовании
- Автоматическое форматирование
- Упрощенная настройка
- Комплексный контроль документации
- Записи по тренингам

- Инструмент, сформированный программным обеспечением, по быстрому и эффективному внедрению нормативных методов и предоставлению документации

☑ NA
☑ EU
☐ LA
☑ ANZ
☑ AMAT

SECURECHECK™

Уникальный диагностический инструмент, предоставляющий всестороннюю оценку работы предприятия, определяющий потенциальные риски пищевой безопасности и предоставляющий четкие и практические решения. Предоставление расширенного аудита предприятия. Специальный пакет программного обеспечения для рынка производителей копченостей и мясоперерабатывающих производств.

- Защита марки
- Пищевая безопасность
- Анализ контрольных точек по стандартам отрасли
- Анализ тренда

- Инструмент, сформированный программным обеспечением, по внедрению нормативных методов управления МБ рисками, предоставлению лучших решений в индустрии для управления выявленными рисками

☑ NA
☑ EU
☑ LA
☑ ANZ
☑ AMAT

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ICMS

Программное обеспечение (ПО) iCMS обеспечивает постоянное удовлетворение нужд, связанных с безопасностью пищевого производства: планирование, обеспечение выполнения задач, контроль и процедуры, связанные с гигиеническим состоянием всех критических зон предприятия. Это позволяет клиенту сконцентрироваться на производстве качественного товара. ПО iCMS включает в себя все аспекты гигиены на предприятии и предназначена для внедрения на любой стадии производственного процесса, тогда как учетные данные по состоянию гигиены на производстве хранятся в специально отведенном месте.

- Программное обеспечение, разработанное для поддержания последовательного и реального уровня гигиены на пищевом производстве
- Определение, отслеживание и регулирование гигиенических процедур
- Управление в реальном времени через защищенную интернет связь

- Инструмент, сформированный программным обеспечением, по быстрому и эффективному созданию, планированию и контролю всех нормативных целей как основа для комплексного Стандартизованного технологического процесса мойки

☑ NA
☑ EU
☐ LA
☑ ANZ
☑ AMAT

ОБУЧЕНИЕ

От тренинга по основам обращения с химическими средствами и до углубленных семинаров по СИП процедурам и обработке мембран, наши специалисты могут разработать, изложить и предоставить общую либо специальную программу обучения по безопасному и эффективному использованию наших средств и по повышению знаний сотрудников предприятий наших клиентов.

- Готовый широкий список курсов обучения
- При необходимости, экспертная оценка предприятия с целью разработки специальной программы обучения для сотрудников

- Безопасное и эффективное использование химических средств является первостепенной задачей, поэтому проведение обучения является основным пунктом, содержащимся в предложении Diversey™ по улучшению гигиены на предприятия. В зависимости от региона, тренинги могут проводиться на предприятии клиента, а также могут предоставляться сразу нескольким клиентам в нашем центре обучения.

☑ NA
☑ EU
☑ LA
☑ ANZ
☑ AMAT

© 2013 Sealed Air Corporation, all rights reserved