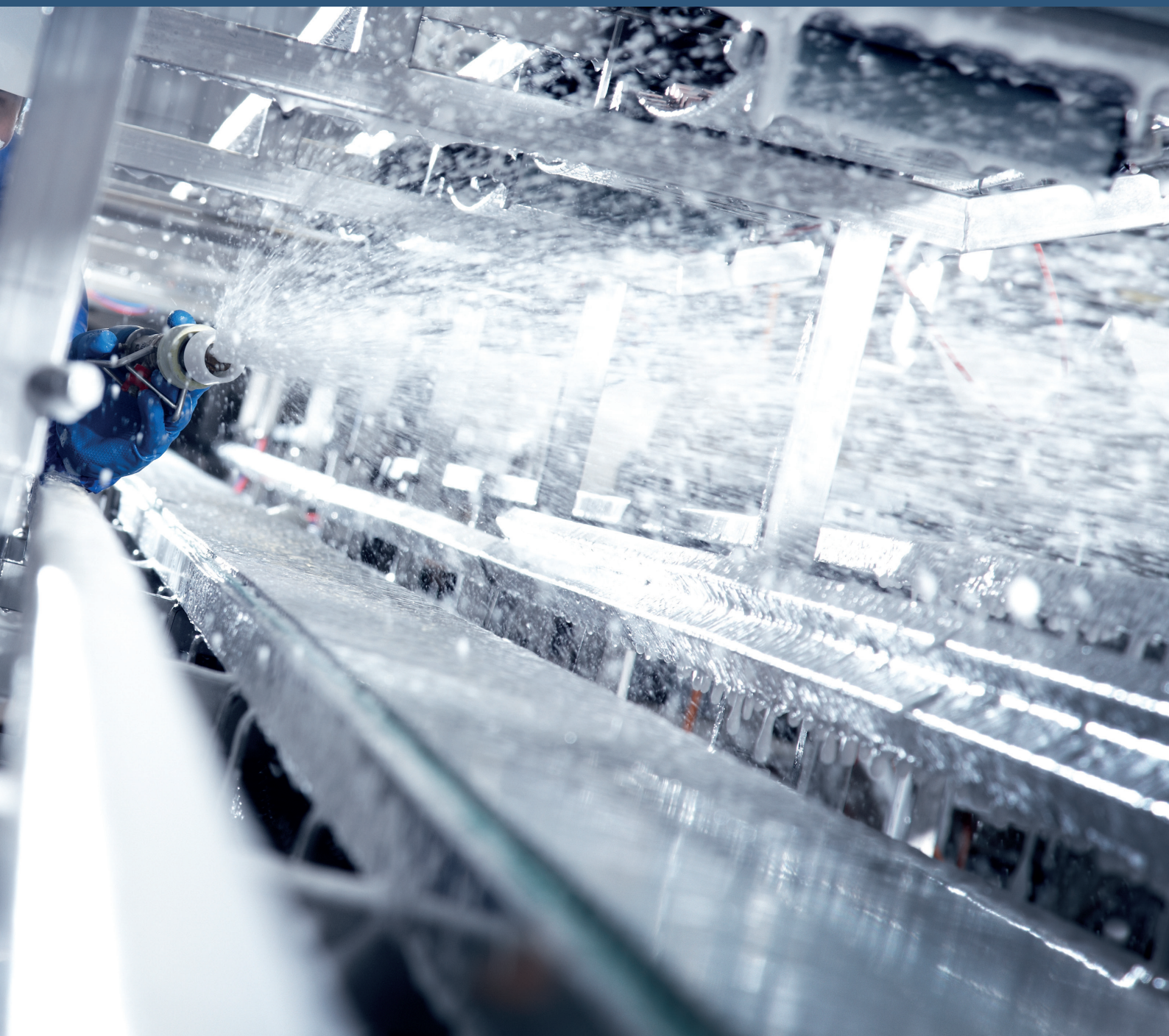


Puhastustooted ja optimeeritud puhastuslahendused

Skandinaavia puhastustoodete ja toidukäitlustööstuste desinfitseerimislahenduste tootja

PIIMATÖÖSTUS - JOOK - TOIDU KÄITLEMINE



CIP (Ringluspesu)

Liinimääre

Isiklik hügieen/
Tehniline varustus

OPC
(Välispindade puhastus)

Kastipesu

Membran

Desinfitseerimine

Novadan

Teie uuenduslik partner

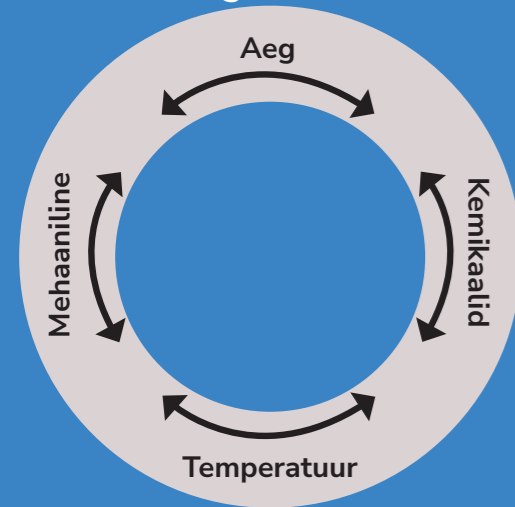


Toiduohutuse suurendamine, puhastusprotsesse ja tootlikkust optimeerides.
Innovatiivsed lahendused kvaliteetsete toodete ja tehnilise kompetentsiga.
Kohandatud kontseptsioonid toidu- ja joogitööstustele.

Toiduohutus

Puhastamise põhilised reeglid

Puhastusring



Puhastustulemust mõjutavad faktorid on: aeg, kemikaalid, temperatuur ja mehaaniline mõju. Need faktorid on teineteisest sõltuvad.

Kui üht faktorit muuta, siis on sellel mõju nii puhastusefektiivsusele kui tulemusele. Muutes üht faktorit, tuleb muuta ka vähemalt üht või enamaid faktoreid, kompenseerimaks muutusi.

See on põhjus, miks puhastusring on puhastusprotsesside optimeerise alus ja oluline vahend.



Kui Teie eesmärk on:

- toiduohutus ja -kvaliteet
- tootmisefektiivsus ja optimeerimine
- tehase turvalisus
- keskkonnahoid

siis on meil vähemalt üks asi ühine. Meil mõlemal on sama eesmärk.

Omaees mitmete aastate pikkust kogemust toidu- ja joogitööstuses, on Novadan lahendustele orienteeritud, pühendunud partner, kes pingutab selle nimel, et optimeerida oma puhastusprotsesse viisil, mis tagab suurima tulu operatsioonilisest efektiivsusest ja selle majanduslikest eelistest.

Mitte KUNAGI ei tee me kompromisse toiduohutuse ja selle kvaliteedi arvelt! Selle asemel kasutame oma kõrgelt kvalifitseeritud tehniliste konsultantide teadmisi ja oma põhjalikult välja arendatud kontseptsioone,

pakkudes oma klientidele maailmatasemel lahendusi.

Novadanil on labor ja tootmistehas, kus arendatakse ja toodetakse laia valikut kvaliteetseid puhastustooteid ja desinfitseerijaid. Selles on Novadan tänasel päeval turuliidrite seas. Me asume Taanis ja oleme asutatud aastal 1980. Aastate jooksul, oleme kasvanud tuntud ja laialt tunnustatud ahvusvaheliseks partneriks paljude rahulolevate klientidega, paljudes riikides.

Me suhtume oma klientidesse austusega ning läheneme ülesannetele professionaalselt. Oleme oma klientidega tihedas koostöös, et arendada start-up'e ja külastame kliente, et hinnata saavutatud tulemusi. Novadani jaoks on väga oluline, et kliendid oleksid rahulolevad ja et aitaksime neil edasi areneda.



Heakskiidetud kontseptsioonid

Enam kui 30 aasta jooksul on Novadan olnud oma teadmistega, arendustööga ja koostööga esirinnas tuntud tootjatega membraantehnoloogias.

Seega oleme üks liidreid membraanide puhastamises ja probleeme kõrvaldavate lahenduste loomises, mida kasutavad tootjad oma toodete valmistamisel nii toidu-, farmaatsia- kui biotehnoloogiasektoris.

Novadani unikaalne tootevalik selles segmendis tagab kindluse, saavutamaks optimaalne tulemus.

Me jälgime kriitiliselt protsesside toimimist, eesmärgiga optimeerida ressursse.

CIP (Ringluspesu)

Struktureeritud juhised ja toimingud

Toidu- ja joogitööstustes nimetatakse tootmisvarustuse puhastamist ilma seda enne lahti võtmata CIP-ks.

Töötades piimandus, karastusjookide või mõnes muus sektoris, on vajalik tõhus puhastus, kindlustamaks kõrge tootmiskvaliteeti ja efektiivsus. Valitud puhastusmeetod sõltub vastavast sektorist.

Säilitamiseks kõrge tootmiskvaliteeti puhastusprotsesse optimeerides, viib Novadan läbi uuringud ja soovib tehases, toodetes jne. teha vastavaid muudatusi. Sellise optimeerimise eesmärk on vähendada ringluspesu kestust ja säästa ressursse (vesi, energia, temperatuur).



Membraanide puhastus

UF-, RO-, NF- ja MF-membraanid

Alates sellest ajast, kui esimesed membraanid toodeti on turul olevate membraanrakenduste arv kasvanud plahvatuslikult. Täna sel päeval läbivad mitmed erinevad toidutooted kontsentreerimisprotsessi - näiteks UF-, RO-, NF- või MF-membraanidega piimatoodete sektoris.

Tänu sellele on karmistatud ka tingimusi happelisusele, oksüdeerumisele ja keemilisele kokkupuutele, samal ajal soovides võimalikult pikka teenistust ja maksimeeritud tootmisvoogu.

Novadan valmistab spetsiifilised puhastuslahendused, mis on iga üksuse jaoks isesugused:

- pikendamaks membraanide eluiga,
- optimeerides tootmisvõimsust,
- võimekusega üksuse algseaded taastada.
- optimeerides enegiaressursse: Vesi, elekter, aeg

Koostöös klientidega töötab Novadan järjepidevalt opereerimisparameetritega, samuti toodete mõjuga keskkonnale ja seadmetele.



Välispindade puhastus

Maailmatasemel vahu kleepumisjõud

Novadan on välja arendanud tootevaliku väga efektiivsete lahendustega pindade puhastamiseks toduainetööstuses, mis pakub ajasäästu ja ökonoomsust.

Tootevalikust on võimalik leida vahttooteid, mis on spetsiaalselt välja arendatud madalsurvesüsteemidele. See tagab optimaalse vahu ja puhastuse jõudluse.

Te kogete maailmatasemel kleepumis - ja märgumisvõimekust. Tooted on võimelised toime tulema ka kõige keerulise mate ainete eemaldamisega, nagu rasv, veri ja proteiin. Veel enam, tooted on kergesti mahapestavad kui puhastusprotseduur lõppeb.

Novadani tooted jätavad pinnad puhtaks ja jääkainete vabaks ning garanteerivad toiduohutuse kõrge taseme.



Kastipesu

Rahulolevad kliendid

Lisaks imagole ja kliendi rahulolule on on ääretult oluline meeles pidada, et toiduohutus ja hügieen sõltub pesemistulemusest.

Novadani toodete abil on võimalik täita potentsiaalsed standardid: HACCP, ISO, GMP, tänu millele on lihtsam klientidele kehtestatud hinda õigustada.

Kas on tulnud ette olukordi, kus on vaja uuesti pesta? Novadan saab aidata uuesti pesemise vajaduse minimeerimisel, samas kogedes, et kaste on järgmisel korral lihtsam puhastada ning leidmata liimi, märgiste, proteiinkatete ega keemia jälgi.

.... see pole kõik – Novadani lahendusega on kastid pesemise järel kuivemad.



Pole oluline, millise toidukäitlustööstusega on tegemist, Novadan pakub tootevalikut, mis on spetsiaalselt välja arendatud, et selle spetsiifilise valdkonnaga tegeleda.

Meil on olemas kõrgekvaliteedilised lahendused kõikidele valdkondadele, suitsukambritest kuni kala (punane/valge), liha (punane/valge), linnuliha ja tundlike pindade puhastamiseni.



Konveierliinide määre

Operatsiooniline efektiivsus

Mõeldes sellele, millist seepi / määret kasutada, tuleb kaaluda oma valiku juures mitmeid aspekte: kett, pakkematerjalid ja toote tüüp.

Õige määre valimine on äärmiselt oluline konveieri tootlikkuse efektiivsuse tõstmisel. Novadan on välja arendanud innovatiivsed määreelahendused mõeldes konveierite optimeerimisele ja erinevatele toodetele.



Personaalne hügieen

Tähtsuse mõistmine

Toiduohutus on suur murekoht toidu- ja joogikäitlustööstustes. Ebaefektiivne ja mittesobilik käte hügieen, pindade ning jalanõude pesemine võib omada fataalseid tagajärgi nagu ristsaastumine.

Kõrged isikliku hügieeni standardid takistavad patogeenide levikut ja Novadanil on olemas teadmised ning tooted kindlustamaks mitte ainult turvalist keskkonda, vaid ka turvalisi protseduure isikliku hügieeni kõrge taseme saavutamiseks.



Tehniline varustus

Doseerimissüsteemid erinevatele puhastuslahendustele

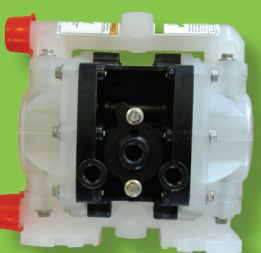
Sobiv doseerimisvarustus on oluline parameeter kemikaalide käitlises, jälgides seda eesmärki, pakub Novadan kõrgekvaliteedilist varustust.

Meie eesmärgiks on:

- Korrekne doseerimine
- Kõrge töökindlus
- Madal surve
- Alarm tühja kanistri/vaadi/konteineri korral
- Vahelesegamine

Novadani teenindusmeeskond hoolitseb tehnilise varustuse käivitamise ja hooldamise eest.

Me oleme võimelised pakkuma ka varuosi oma kõrgekvaliteedilisele doseerimisvarustusele.



Novadan - Teie partner toiduohutuse tagamisel

kuna suhtute puhastamisse tõsiselt

Desinfitseerimine

Peräädikhape - tuleviku valik



Desinfitseerimine on vajalik selleks, et tagada toodete kõrge kvaliteet. Desinfitseerimine on protsess, mis toimub seadmete/tarvikute puhastamise järel. Kindlustamaks desinfitseeriva aine jaoks optimaalsed tingimused, tuleb see kanda puhtale pinnale. Need on eeltingimused selleks, et desinfitseerimisprotsess õnnestuks. Korrektselt teostatud desinfitseerimine saavutatakse korrektse doosi ja sobiliku töötemperatuuri korral. Ainult sellisel juhul saame tagada selle, et:

- Vältitakse mikrobioloogilist saastet
- Tagatakse tootmisefektiivsus
- Ollakse vastavuses sisemiste ja väliste kvaliteedinõetega
- Positiivne mõju ettevõtte imago



Aja jooksul on Novadan suure eduga muutnud oma lahendusi tavalistelt desinfitseerimislahendustelt peräädikhappel põhinevateks, millega kaasneb sääst ja keskkonna-alased eelised, mida ühtlasi hindavad ka meie kliendid.

See avaldab mõju bakterioloogilistele tulemustele ja tootmisosakond saab kasutada oma ressursse optimaalsemalt, keskendudes oma põhitegevusele.

Peräädikhape on desinfitseeriv aine, mis on efektiivne bakterite, viiruste, pärmseene ja hallituse vastu.

Fördelarna för livsmedelstillverkare som använder perättiksyra är uppenbara:

- Keskkonna-alaselt puhas renomee.
- Peräädikhapet kasutatakse külmalt nii CIP-süsteemides kui ka pindade desinfitseerimisel, mille tulemuseks on aja ja energia sääst.

Novadani peräädikhappe-põhine tootevalik katab kõik toidukäitlustööstuse vajadused.

Novadan on registreeritud vastavalt ECHA artiklile Koostisosade nimekiri 95:

- Peräädikhape
- Jood ja PVP-jood (põllumajandus)

Kõrgekvaliteedilised tooted ning sellega kaasnev imago on toiduainetööstuses väga oluline.

Kaitse oma brändi, oma imidžit ja oma kliente, valides partner, kes suhtub puhastamisse tõsiselt. Mitte kõik tööstused pole nii haprad kui toiduainetööstus, mittesobilikud puhastusprotsessid ja sobivate teadmiste vähesus võivad ettevõtte mainele mõjuda hävitavalt üle öö.

Valides Novadani oma puhastuspartneriks, tunnete end kindlalt, sest aitame Teid kõige esimestest sammudest alates kogu meie partnerluse vältel. Me alustame sellest, et viime läbi kõigi puhsatusprotsesside põhjal uurimuse ja suuname Teid oma puhastusprotsesside optimeerimisel, pidades kõige olulisemaks turvalisust. Meie tehnilised konsultandid on koos Teiega kogu selle aja vältel ja tunnevad uhkust selle üle, kui saavad aktiivselt osa võtta tööprotsessist.

See kõik on klientide turvalisuse nimel, mis tagab ka majandusliku kasu.



Novadan on innovatiivne Taani tootmis- ja teenindustevõtte, mis asutati 1980.aastal ning on välja kasvanud Taani piimatööstusest. Novadan on suurim tootja Skandinaavia B-t-B turul. Novadani tootmis- ja arendusosakond asub Koldingis, kus toodetakse laia valikuga kõrgekvaliteedilisi puhastusaineid, pesupulbreid ja desinfitseerivaid aineid.

Novadan on sertifitseeritud vastavalt DS/ISO 9001 standardile kvaliteedi valdkonnas ja DS/ISO 14001 standardile keskkonna-alaselt.

Novadan on puhastus- ja hügieenilahenduste pakkuja nii Taani kui rahvusvaheliste farmaatsia- ja toidutööstuste jaoks nagu tapamajad, toidukäitlustevõtted, meiereid ja pruulikojad. Lühidalt on Novadan kompetentne partner iga puhastusülesande lahendamisel.