

ŚWIATOWEJ KLASY MASZYNY DO CZYSZCZENIA I DEZYNFEKCJI

---

# PESUTEKNC<sup>®</sup>

---

PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY



ISO 9001, 14001 and 18001 compliant

**AAA**<sup>®</sup>  
Highest Creditworthiness  
©Soliditet 2012

## PONAD ĆWIERĆ WIEKU DOŚWIADCZENIA

Od ponad ćwierć wieku maszyny Pesutekno zdobywają zaufanie klientów dzięki najlepszym efektom mycia noży, rękawic i fartuchów stalowych, beczek, form, tac, jak również elementów maszyn mających kontakt z tłuszczem, mięsem, krwią czy mlekiem. Potęża dezynfekcji termicznej w temperaturze 85°C jest w całości wykorzystywana do osiągnięcia znakomitych rezultatów higienicznych. Maszyny Pesutekno są znane na całym świecie ze względu na swoją solidność. Niektóre z nich dostarczone w latach 80. są wciąż w codziennym użyciu.



Wszędzie tam, gdzie czysta powierzchnia wolna od bakterii jest niezbędna, wybierz "know how" Pesutekno. Oferowane maszyny znajdują zastosowanie w najbardziej wymagających gałęziach produkcji, przemyśle spożywczym i farmaceutycznym. Maszyny

Pesutekno to solidne wykonanie wspierane komponentami najlepszych producentów: Mitsubishi i Siemens. Standardowe modele mogą być dopasowane do najbardziej wymagających potrzeb klienta.

## PERFEKCYJNA CZYSTOŚĆ DLA WYMAGAJĄCYCH TECHNOLOGII PRODUKCYJNYCH

### WYDAJNE MYCIE

Uzyskanie najlepszych efektów mycia wymaga skutecznej cyrkulacji wody i środków chemicznych w komorze myjni. We wszystkich myjniach Pesutekno głowice myjące znajdują się na trzech ścianach urządzenia, jak również na spodzie i górze. Dzięki zastosowanym głowicom natryskowym rezultaty mycia i dezynfekcji są tak samo dobre przy częściowo i całkowicie załadowanej komorze.

### NIEZAWODNA TECHNOLOGIA

Maszyny Pesutekno są wyposażone w system sterujący PLC oraz panel kontrolny. Główne zalety stosowanych sterowników: funkcje myjni kontrolowane i sterowane w trakcie procesu. Myjnie Pesutekno są kompatybilne ze wszystkimi systemami elektrycznymi i wymaganiami dotyczącymi mycia.

### SKANDYNAWSKIE "KNOW HOW"

Urządzenia zostały zaprojektowane i wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami i standardami. Produkowane w Finlandii myjnie Pesutekno wyposażane są w komponenty i materiały zaakceptowane w Unii Europejskiej. Niezależne laboratorium Departamentu Zdrowia Publicznego przetestowało i zaakceptowało rezultaty mycia i dezynfekcji maszyn Pesutekno.

# BEZPIECZEŃSTWO I REPUTACJA TWOJEJ FIRMY OBJĘTE SĄ NASZĄ NAJWIĘKSZĄ TROSKĄ

Poza licznymi zastosowaniami w przemyśle spożywczym, nasze maszyny uzyskują perfekcyjne rezultaty mycia np. w produkcji farmaceutycznej i elektronicznej. Podejście krzyżowe umożliwia stały rozwój unikalnych cech urządzeń Pesutekno. Jesteśmy dumni z faktu, że użytkownicy naszych myjni na całym świecie ufają maszynom wykazującym niezawodność, łatwość obsługi i co najważniejsze, powtarzalność rezultatów mycia i dezynfekcji. Z maszynami Pesutekno masz o jedną kwestię mniej do zmartwień.



---

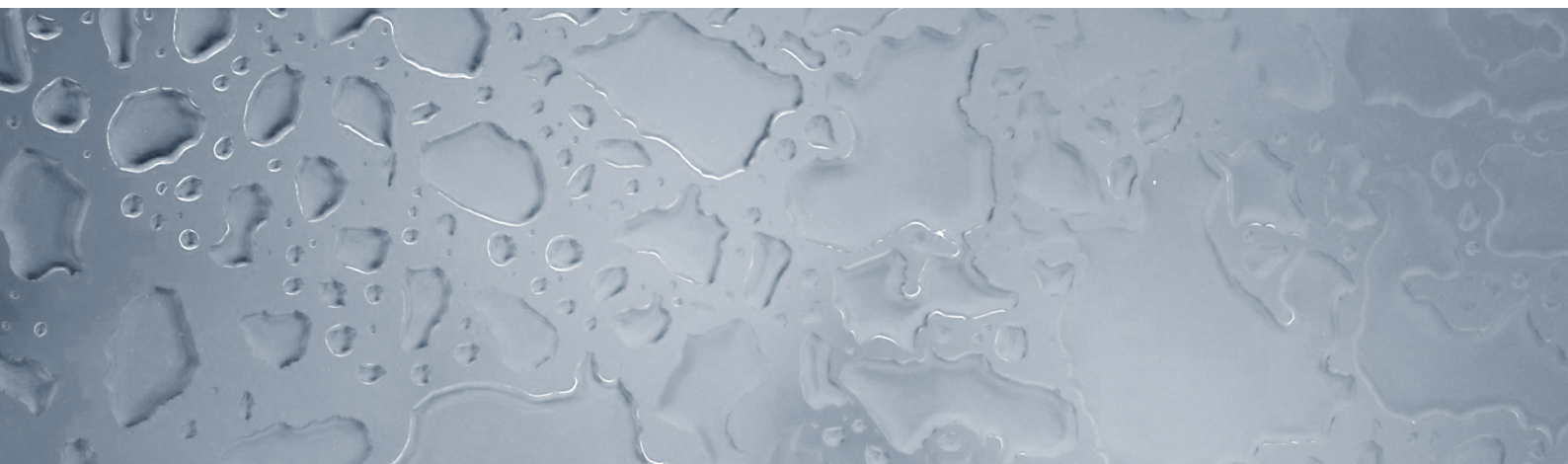
PESUTEKNO

---

PERFEKCYJNA CZYSTOŚĆ

SOLIDNY PARTNER W INNOWACYJNYM  
PODEJŚCIU DO MYCIA I DEZYNFEKCJI

# ŚWIATOWEJ KLASY MASZYNY DO CZYSZCZENIA I DEZYNFEKCJI



---

PESUTEKNO

---

PERFEKCYJNA CZYSTOŚĆ

WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR NA POLSKĘ MASZYN PESUTEKNO W PRZEMYSŁE MIĘSNYM:

SolArM s.c. | ul. Węgierska 205 | 33-300 Nowy Sącz | tel. 18 445 72 14 | fax 18 445 79 70 | [solarm@solarm.pl](mailto:solarm@solarm.pl) | [www.solarm.pl](http://www.solarm.pl)

[www.pesutekno.fi](http://www.pesutekno.fi)