



HACCP in levensmiddelenproductie en gastronomie.
Oplossingen van SCHELL.

Hygiëne met systeem.

HACCP in levensmiddelenverwerkende en gastronomische sectoren toepassen met oplossingen van SCHELL.

Wasruimtes en kleedkamers zijn in de levensmiddelenindustrie en de gastronomie verplicht en daarom een onontkoombaar deel van het HACCP-systeem. Voor het verplichte handenwassen zijn wastafels met contactloze SCHELL-wastafelkranen aanbevolen.

Kwaliteitsborgingsysteem HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) is een onmisbare tool voor levensmiddelenbedrijven om op alle industriële gebieden de hygiënenormen op betrouwbare wijze toe te passen. Volgens verordening (EG) 852/2004 zijn ondernemingen verplicht een risicoanalyse van kritische controlepunten volgens HACCP uit te voeren en een aan de werking aangepast hygiëneconcept te ontwikkelen.

Hygiëne in gemeenschappelijke en sanitaire ruimtes

Als alomvattend concept geldt HACCP niet alleen in productieafdelingen of bij logistiek, maar ook in gemeenschappelijke en sanitaire ruimtes. In sociale ruimtes, zoals kitchenettes, ontmoeten medewerkers elkaar. Ook sanitaire ruimtes en kleedkamers worden dagelijks door verschillende gebruikersgroepen bezocht. Hier is het cruciaal dat de hygiënevoorschriften nageleefd worden om potentiële risico's op besmetting te beperken. De technische regelgeving voor werkplaatsen (ASR A4.2) voorziet wasmogelijkheden in pauze- en rustruimtes. Voor die toepassingen worden contactloze kranen geadviseerd.

Contactloze SCHELL-wastafelkranen

Als wanduitloop of staande kraan: telkens met verschillende uitlooptypes: SCHELL-sensorkranen hebben zich bewezen in uiteenlopende situaties. De contactloze activering met infraroodsensor helpt om bij het handenwassen contact met de kraan te vermijden en zo het risico op contactinfecties te beperken.

Het hele programma van SCHELL vindt u op www.schell.eu



Nederland



België

SCHELL in de kitchenette

Ook de keukenkraan GRANDIS E van SCHELL kan met de infraroodsensor contactloos geactiveerd worden en draagt zo bij aan de gebruikershygiëne in de kantoorkeuken en het wasgedeelte in sociale ruimtes. Als bij het afspoelen, bijv. van een koffiekkan, het water moet blijven stromen, is met de kraan ook eengreepswerking mogelijk.

SCHELL adviseert bij de toepassing van HACCP

Door reglementair toegepaste maatregelen inzake HACCP kunnen managers in ondernemingen uit de levensmiddelensector en gastronomie niet alleen een bijdrage leveren aan de gezondheid van de medewerkers, maar ook het vertrouwen van hun klanten verhogen. Producten van SCHELL zijn het best geschikt om volledig te voldoen aan de eisen van het kwaliteitsborgingsysteem.

Heeft u nog vragen over onze producten?

Het SCHELL-serviceteam geeft u met plezier advies!

SCHELL Water Technologies B.V.: +31 8 50 20 91 29

SCHELL Belgium BV/SRL: +32 52 37 17 70

Uw voordelen met oplossingen van SCHELL:

- U leeft de HACCP-voorschriften na.
- Het gebruik van contactloze kranen bespaart tot 70 % water in vergelijking met conventionele eengreepsmengkranen.
- De koppeling van elektronische kranen via het SCHELL-watermanagementsysteem SWS helpt met geautomatiseerde stagnatiespoelingen bij het behoud van de drinkwaterkwaliteit.
- U voldoet aan uw verplichtingen als exploitant.

Volledig portfolio.

SCHELL-kranen voor gebruikershygiëne in sociale en sanitaire ruimtes van de levensmiddelenproductie en gastronomie.



Elektronische wastafelkraan
XERIS E²

- Time-of-Flight-sensor-elektronica (ToF) met automatische aanpassing van het sensorbereik
- 3 groottes
- Net- of batterijvoeding
- Meng- of koud water onder hoge druk
- Met thermostaat bij model XERIS E²-T
- Te parametren via SCHELL-app
- Geschikt voor SWS



Elektronische wastafelkraan
PURIS E²

- Time-of-Flight-sensor-elektronica (ToF) met automatische aanpassing van het sensorbereik
- Net- of batterijvoeding
- Meng- of koud water onder hoge druk
- Te parametren via SCHELL-app
- Geschikt voor SWS



Elektronische wastafelkraan
CELIS E²

- Time-of-Flight-sensor-elektronica (ToF) met automatische aanpassing van het sensorbereik
- Net- of batterijvoeding
- Meng- of koud water onder hoge druk
- Te parametren via SCHELL-app
- Geschikt voor SWS



Elektronische wastafelkraan
MODUS E

- Contactloze bediening
- Net- of batterijvoeding
- Meng- of koud water onder hoge druk



Elektronische opbouw-wastafelkraan
MODUS E

- Contactloze bediening
- Koud water of voorgemengd water onder hoge druk
- Batterijvoeding



Elektronische opbouw-wastafelkraan
VITUS VW-E-T

- Contactloze bediening
- Batterijvoeding
- Mengwater onder hoge druk
- Met thermostaat
- Geschikt voor SSC en SWS



Elektronische wastafelkraan
WALIS E

- Contactloze bediening
- Batterijvoeding
- Mengwater onder hoge druk
- Met SCHELL-montageadapter WALIS E ook te gebruiken voor opbouw-buisinstallaties
- Geschikt voor SSC en SWS



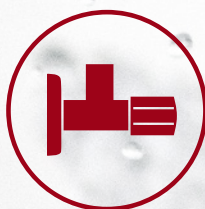
Elektronische inbouw-wastafelkraan
LINUS W-E

- Contactloze bediening
- Net- of batterijvoeding
- Meng- of koud water onder hoge druk
- 3 verschillende uitloplengtes
- frontplaat van verchroomd messing of roestvrij staal
- Geschikt voor SSC en SWS



Elektronische keukenmengkraan
GRANDIS E

- Contactloze bediening
- Bovendien eengreepswerking mogelijk
- Heetwaterbegrenzing als bescherming van de gebruiker
- Meng- of koud water onder hoge druk
- Net- of batterijvoeding
- Geschikt voor SSC en SWS



SHELL GmbH & Co. KG
Raiffeisenstraße 31
57462 Olpe
Germany
Tel. +49 2761 892 0
Fax +49 2761 892 199
info@schell.eu
www.schell.eu

SHELL Belgium BV/SRL
Brusselsesteenweg 171
1785 Merchtem
België
Tel. +32 52 37 17 70
Fax +32 52 37 43 64
schell.be@schell.eu
www.schell.eu

SHELL Water Technologies B.V.
Veluwezoom 5
1327 AA Almere
Nederland
Tel. +31 8 50 20 91 29
schell.nl@schell.eu
www.schell.eu

Klantenservice:
customer.service@schell.eu
Tel. +49 2761 892-340

