



VEUGEN

TECHNOLOGY



FOGGER-CATALOGUS

FOGGING & HYGIENE VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

www.veugentech.com



MAATWERK DESINFECTIE

HALOFOG 800

VOEDSELVEILIGHEID ZONDER ZORGEN

Wij presenteren met trots het Halofog 800 vernevelsysteem – een geavanceerde oplossing voor het effectief en efficiënt desinfecteren van procesruimtes.

WAAROM HALOFOG?

1. **Grondige desinfectie:** Halofog biedt een diepgaande desinfectie van alle oppervlakken, inclusief moeilijk bereikbare gebieden, waar traditionele methoden tekortschieten.
2. **Snelle en efficiënte toepassing:** Met ons geautomatiseerde vernevelsysteem is desinfectie snel en eenvoudig. Bespaar kostbare tijd (in arbeid) en minimaliseer stilstand van uw productieproces.
3. **Veilig voor voedselomgevingen:** Ons Halofog systeem is ontwikkeld met oog op voedselveiligheid; veilig voor gebruik in voedselverwerkende ruimtes, zonder compromissen op effectiviteit.

VOORDELEN VAN DE HALOFOG 800

- ☑ Geautomatiseerd systeem
- ☑ Capaciteitsuitbereiding mogelijk via het plaatsen van extra sproeikoppen
- ☑ Sproeikoppen werken op perslucht
- ☑ Optioneel: automatische concentratie en dosering
- ☑ Minder blootstelling aan middelen





DESINFECTIE

TURBOFOG

Een elektrisch vernevel-apparaat. Door zijn handzame formaat en **complete uitrusting in RVS** en Viton is hij inzetbaar met praktisch alle vloeistoffen en in alle omstandigheden. Ook in kleine ruimtes.



1-20 l/h



6 l



Draagbaar

POWERFOG V60

Ontwikkeld voor het vernevelen van desinfectiemiddelen, ongediertebestrijding of probiotica in kleine compartimenten.

De luchtpomp verspreidt nevel over meerdere compartimenten.

NIEUWE INNOVATIE: AFNEEMBARE NOZZLE



20 l/h



30 m



60 l



POWERFOG 100

De **krachtpatser** van de Powerfogger lijn.

De vertrouwde techniek van de vacuümpomp wordt gecombineerd met een enorm krachtige ventilator die fijne nevel over een lengte van meer dan 100 meter kan verplaatsen.



40 l/u



150 m



100 l

HALOFOG 400

De **Halofog** is een geïntegreerd vernevelsysteem voor het desinfecteren van trailers met het gemak van één druk op de knop. De nevelkop gebruikt perslucht om een fijne en droge nevel te injecteren in de trailer.



40 m³ behandeld in 10 minuten



HYGIËNE OPLOSSINGEN VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

Maatwerkoplossingen voor meer voedselveiligheid in uw bedrijf. Hygiëne speelt een steeds belangrijkere rol en brengt ook steeds meer uitdagingen met zich mee. Met onze vernevelapparatuur bieden wij u passende oplossingen (technieken) waarmee u zelf de controle houdt. Zo zorgen we er gezamenlijk voor dat u eenvoudig zelf; op een tijdstip dat het u uitkomt kunt desinfecteren; zonder verlies van kwaliteit.

Kortom wij bieden oplossingen die

- ☑ tijdsbesparend zijn in arbeid (door automatisering)
- ☑ besparen op middel en water (door instellen concentratie en doseringen)

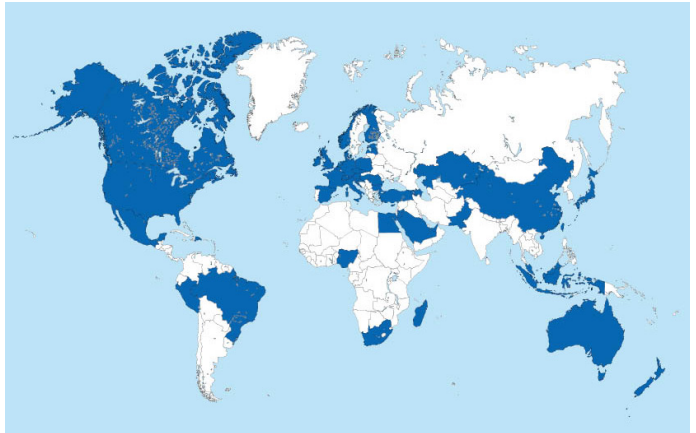
HOE ONZE VERNEVELAPPARATUUR UW KAN ONDERSTEUNEN?

Neem contact met ons op. Wij denken graag met u mee!

info@veugentech.com of www.veugentech.com

DESINFECTIEMIDDELEN EN REINIGINGSMIDDELEN

Naast het maken van vernevelapparatuur bieden we ook reinigings- en desinfectiemiddelen aan. Met onze twee huismerken **Cleanbest** (reiniging) en **Desbest** (desinfectie), kunnen wij u een gepaste oplossing bieden voor vrijwel alle problemen. Wij voorzien u ook van advies voor de juiste dosering, apparatuur en werkwijze. Wij kunnen direct uit onze voorraad leveren.



OVER VEUGEN TECHNOLOGY

- ☑ Meer dan 35 jaar ervaring in de Agri & Food sector
- ☑ We leveren in meer dan 40 landen
- ☑ Meer dan 7000 machines verkocht

LEGENDA



Capaciteit



Druppelgrootte



Vermogen



Worplengte



Tankgrootte



Mobiliteit

*Afhankelijk van de opties op uw vernevelaar kan uw product afwijken van de getoonde afbeeldingen.



VEUGEN TECHNOLOGY

Platinastraat 9, 6031 TW Nederweert, The Netherlands

T +31(0)495 - 460188 E info@veugentech.com www.veugentech.com