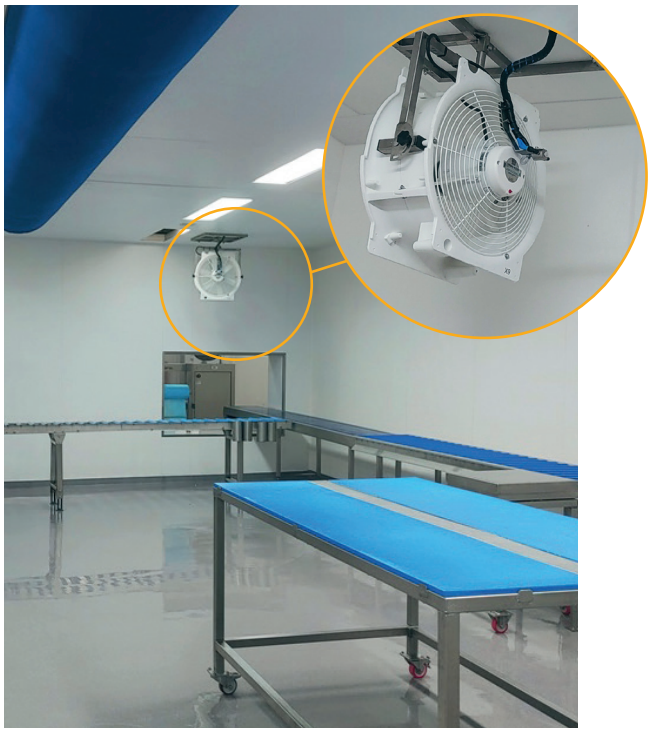
# HALOFOG 800

VERNEVELSYSTEEM GESCHIKT VOOR DESINFECTIE

## VOEDSELVEILIGHEID ZONDER ZORGEN

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

**MEER ZEKERHEID,**
**MINDER WERK**







## WAAROM HALOFOG?

1. **Grondig**

   Halofog biedt een diepgaande desinfectie van alle oppervlakken, inclusief moeilijk bereikbare gebieden, waar traditionele methoden tekortschieten.

2. **Snel & efficiënt**

   Met ons geautomatiseerde vernevelsysteem is desinfectie snel en eenvoudig. Bespaar kostbare tijd (in arbeid) en minimaliseer tekortkomingen in uw productieproces.

3. **Veilig & onafhankelijk**

   Door het automatisch doseersysteem is er minimaal kans op contact met desinfectiemiddel. Hierdoor zijn menselijke fouten te voorkomen en zal de kwaliteit van de desinfectie constant zijn.

FOGGING & HYGIENE

VEUGEN TECHNOLOGY

# HALOFOG 800

## VERNEVELSYSTEEM GESCHIKT VOOR DESINFECTIE

### SPECIFICATIES

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

**Capaciteit**

Afhankelijk van de configuratie.

**Worplengte**

15 tot 50 meter. Afhankelijk van situatie.

**Druppelgrootte**

16 µm.

**Tankgrootte**

n.v.t.

**Vermogen**

900 liter per nozzle per minuut a 6 bar perslucht. 400 V.

**Mobiliteit**

Vaste installatie.

### VOORDELEN VAN DE HALOFOG 800

- **Verhoogde voedselveiligheid:** Halofog 800 biedt een betrouwbare oplossing voor het effectief aanbrengen van desinfectiemiddelen tegen schadelijke bacteriën, schimmels en virussen, waardoor de voedselveiligheid in uw faciliteit wordt versterkt.
- **Verlaging van operationele kosten:** Door snel en efficiënt te desinfecteren, minimaliseert Halofog 800 stilstandtijd en helpt het de operationele kosten te verlagen.
- **Compliance met industrienormen:** Voldoe aan de hoogste normen voor hygiëne en voedselveiligheid met Halofog 800, en toon uw toewijding aan kwaliteit aan klanten en inspecteurs.



VEUGEN TECHNOLOGY

Platinastraat 9, 6031 TW Nederweert, The Netherlands
**T** +31(0)495 - 460188 **E** info@veugentech.com
**www.veugentech.com**