



PANNEAUX ÉLECTRIQUES
IRINOX POUR LE SECTEUR

ALIMENTAIRE ET BOISSONS

Hygiène et sécurité
avec l'acier inoxydable

IRINOX
Inside your needs

LA QUALITÉ D'IRINOX POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE ET BOISSONS



Exigence principale : mettre l'accent sur l'hygiène et l'assainissement.

Depuis des années, IRINOX et son acier inoxydable pénètrent avec succès l'industrie alimentaire, ou plus communément appelée Food & Beverage industry, où des exigences strictes en matière d'hygiène et de salubrité sont requises. En fait, il est bien connu que très souvent les tableaux électriques sont placés juste à côté des lignes de préparation et de manipulation des aliments. Dans les zones dédiées à la production alimentaire, il existe en effet des règles d'hygiène assez contraignantes pour éviter la contamination entre les différentes phases de traitement et pour faciliter le nettoyage, l'entretien et la désinfection des installations.



**PANNEAUX
ELECTRIQUES
UNIQUEMENT EN
ACIER INOXYDABLE
AISI 304L ET 316L**

LES AVANTAGES DE L'ACIER INOXYDABLE



RÉSISTANCE À LA CORROSION

La faible teneur en carbone des aciers AISI 304L et 316L permet d'éviter la précipitation de carbures de chrome, ce qui accroît la résistance à la corrosion.



INALTÉRABILITÉ

Le film de couches passivées que possède l'acier inoxydable le protège de l'agression des agents externes, de l'usure et de l'abrasion, en le maintenant inaltérable dans le temps.



HYGIÉNIQUE

Ce matériau garantit une grande capacité d'élimination des bactéries pendant les cycles de nettoyage et une faible rétention bactérienne par la suite.



VERSATILITÉ

Que ce soit pour des applications dans l'industrie alimentaire, pour la préparation ou l'embouteillage de boissons, pour le traitement des produits laitiers et bien d'autres, l'acier inoxydable est toujours une marque de fabrique.



COMPACTÉ DE LA SURFACE

L'acier inoxydable est un matériau peu poreux, qui n'absorbe aucune substance toxique et qui est dépourvu de revêtements protecteurs susceptibles de se déchirer et de provoquer une contamination.



HAUTE QUALITÉ

Il s'agit d'un matériau doté d'excellentes propriétés de construction, garantissant une durabilité dans le temps.

POURQUOI CHOISIR L'ACIER INOXYDABLE DANS LE SECTEUR ALIMENTAIRE ?

Le meilleur matériau, synonyme d'hygiène, de fiabilité et de sécurité.

Dans l'industrie alimentaire, l'hygiène est fortement influencée par la conception et l'utilisation correctes des machines et des équipements connexes. À cela s'ajoute le type de matériau avec lequel les produits et les composants sont construits, y compris les panneaux électriques, pour lesquels l'acier inoxydable est le choix idéal offrant de plus grandes garanties. Résistant à la corrosion, car il ne s'oxyde pas au contact de l'air humide ou de l'eau, mais forme une couche superficielle protectrice, il est facile à nettoyer et donc très hygiénique. Les types d'acier utilisés par IRINOX dans ce secteur sont l'AISI 304L et l'AISI 316L.

COMPARAISON ENTRE AISI 304L ET AISI 316L

Bien qu'esthétiquement identiques, ces deux types d'acier diffèrent fondamentalement par leur composition chimique : l'acier inoxydable AISI 316L contient du molybdène et un pourcentage plus élevé de nickel que l'AISI 304L.



AISI 304L recommandé pour les applications intérieures et extérieures nécessitant une bonne résistance à la corrosion.



AISI 316L recommandé dans les environnements difficiles avec un risque élevé de corrosion, la présence d'acide chlorhydrique, de sable, d'une forte humidité de l'air et d'une forte pollution.

QUALITÉ CERTIFIÉE

LE SECTEUR DE L'ALIMENTATION
ET DES BOISSONS A BESOIN DE
TRAVAILLER AVEC PRODUITS
DONT LA SÉCURITÉ EST
RECONNUE ET CERTIFIÉE.

Nous concevons des solutions
personnalisées qui répondent aux
exigences de certification
du client.

ADHÉSION ET ORGANISMES DE
CERTIFICATION :



CERTIFICATIONS



Marquage CE



Marquage UKCA

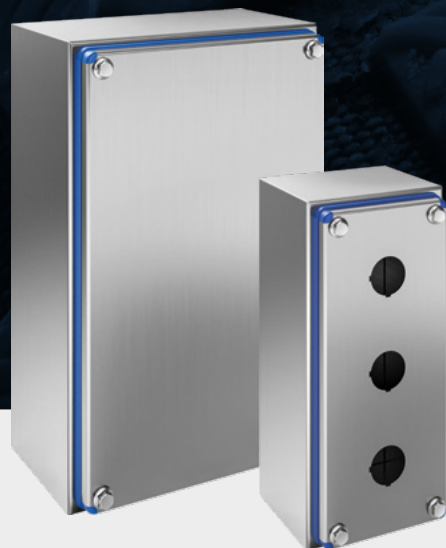


Certification UL



Atex

SOLUTIONS IRINOX POUR VOS PROJETS



LIGNE DE DESIGN HYGIÉNIQUE

Une ligne de produits conçue pour répondre aux exigences hygiéniques des secteurs les plus exigeants, tels que l'industrie alimentaire et des boissons, avec des caractéristiques telles que des joints extérieurs amovibles en silicone, des toits inclinés, des serrures hygiéniques et des profils arrondis.

ADH ET APH

Boîtes de dérivation et boîtes de jonction avec design hygiénique grâce au joint extérieur en silicone conforme à la FDA, conçu pour faciliter au maximum le nettoyage.

SERVICES IRINOX



Younique



Made in Italy



Entrepôt
Express



Design
personnalisé

LIGNE CERTIFIÉE HYGIÉNIQUE

Une ligne d'appareillage certifiée DGUV selon la norme EN 1672-2, conforme à la FDA et avec un degré de protection IP66 et IP69K, adaptée aux secteurs les plus exigeants, où la garantie de protection doit être maximale.



EKOH

Boîtier avec plafond incliné intégré, qui empêche la poussière de se déposer sur le panneau de commande, porte aveugle encastrée et serrures hygiéniques.



AZH

Armoire modulaire avec dessus incliné, joint externe en silicone approuvé par la FDA, bord d'égouttement interne et serrures hygiéniques.



EKOPH

Panneau de commande suspendu avec serrures hygiéniques, joint externe, à combiner avec des articulations pivotantes, un support de bras SBVH et des bras IRINOX.



EKO.HY

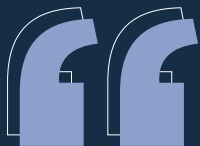
Coffret certifié hygiénique avec dessus incliné, joint extérieur conforme à la FDA, bord d'égouttage interne, dos sans coins concaves ni interstices pour un nettoyage facile et des fermetures hygiéniques.



AS.HY

Armoire compacte certifiée hygiénique avec dessus incliné, joint extérieur conforme à la FDA, bord d'égouttage interne, charnières et serrures hygiéniques. Cadre et pieds certifiés hygiéniques en option.

PANNEAUX ÉLECTRIQUES DANS LE SECTEUR ALIMENTAIRE : MINIPAN



“Chez Minipan, nous savons que le respect de nos clients et de leur culture boulangère est pour nous le seul moyen d’atteindre la perfection. C’est pourquoi nous construisons les lignes industrielles et les machines personnalisées que tout bon produit mérite. IRINOX comprend ce besoin et c’est pourquoi nous savons que nous pouvons compter sur leur flexibilité pour respecter et répondre aux demandes de personnalisation qui viennent du marché.”

Jessica Tassi, ProControl Srl Supplier Liaison

DEMANDE

Minipan, spécialisée dans la production de lignes industrielles pour le secteur alimentaire, avait besoin de panneaux électriques sur mesure pour intégrer deux nouvelles installations.

SOLUTIONS

COFFRET EKOH PERSONNALISÉ

Dans le cadre du projet de machine à taralli Syr Matic, Minipan a choisi d’intégrer le coffret EKOH de la gamme hygiénique IRINOX, avec serrures hygiéniques en acier inoxydable, joint silicone et porte encastrée sur le dessus. Cette caractéristique permet de maintenir les surfaces propres. L’inclinaison de 30° du dessus, typique d’EKOH, a également été réduite à zéro pour une uniformité esthétique avec la machine du client.

COFFRET EKO PERSONNALISÉ

Des coffrets spécialement conçus ont été réalisés pour la pâtisserie automatique Comby : l’inclinaison du coffret EKO, qui reprend les lignes de la machine, a été personnalisée pour permettre l’insertion d’un écran à côté du tapis de transport des biscuits. La plaque a été fixée à l’aide de goujons soudés de l’intérieur, compte tenu de la position du coffret dont le dos est partiellement visible, afin de conserver un aspect propre et élégant. En outre, plusieurs boutonnières de tailles et de positions choisies par le client ont été intégrées.

UNIFORMITÉ ESTHÉTIQUE
AVEC LA MACHINE

SERRURES
HYGIÉNIQUES



FERMETURE AVEC
DESIGN "MINIMAL"

FORAGES
SUR MESURE



INCLINAISON
DÉDIÉE



IRINOX
Inside your needs

IRINOX S.p.A.

Via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano (TV), Italy
Tel: +39 0438 2020
Fax: +39 0438 2023

