



MLEKO



SOLIDNY PARTNER W UTRZYMANIU CZYSTOŚCI

CHEMIA / TECHNIKA / DORADZTWO



ISO 9001:2015





Przedstawiamy Państwu kompleksową ofertę w zakresie utrzymania higieny w zakładach przemysłu mleczarskiego. Znajdują się w niej zarówno środki myjące i dezynfekujące, smary i oleje dopuszczone do kontaktu z żywnością, jak i specjalistyczny sprzęt do utrzymywania czystości, czy outsourcing w zakresie mycia.

Dzięki stałej współpracy z naszymi klientami i zgromadzonemu przez ponad 30 lat bogatemu know-how, potrafimy idealnie dobrać zestaw produktów do wymagań zakładów przetwórstwa mięsnego.

Naszą ofertę od lat tworzymy wspólnie z naszymi klientami – wiele preparatów chemicznych i urządzeń powstało na zamówienie konkretnych odbiorców.

Jako Radex, staramy się zawsze wychodzić naprzeciw oczekiwaniom naszych klientów. Jeśli jednak poszukują Państwo nietypowych rozwiązań bądź mają Państwo pytania dotyczące oferty, proszę o kontakt z naszym działem handlowym, pod numerem telefonu: 91 431 85 80 lub z regionalnym doradcą ds. higieny.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą.



Tomasz Nagay
Właściciel



Zbigniew Nagay
Właściciel

kompleksowa oferta:
doradztwo, chemia,
technika, mycie
usługowe

ponad 30 lat
doświadczenia
w branży

ponad
2000 klientów
w kraju i za granicą

Kontakt:

Radex
Kamieniec 50
72-001 Kołbaskowo
tel. 91 431 85 85
handel@radex.com.pl
www.radex.com.pl

Dział Handlowy:

tel. 48 91 431 85 80
email: handel@radex.com.pl

TABELA ZASTOSOWANIA PREPARATÓW

Odczyn	A	A	A	A	A	A	A	K	K	K	K	K	K	K	N	N	N	K	K	A	A	A	A	N	N	N	N	A	K	K	K	N	A	A	K	N	N	N	N	N	A	K	K									
Typ	NP	NP	NP	NP	NP	NP	NP	LP	LP	NP	LP	NP	NP	NP	NP	NP	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P									
Mycie w układach CIP alkaliczne i dodatki wspomagające	X	X	X	X	X	X	X																																													
Mycie w układach CIP kwaśne								X	X	X	X	X	X	X																																						
Mycie i dezynfekcja obszaru mleka surowego (mycie cystern + odbiór mleka)								X		X																																										
Dezynfekcja w procesie CIP i zanurzeniowa																				X	X	X	X																			X	X	X								
Mycie pianowe																	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X																								
Myjka form serowarskich								X		X																																										
Dezynfekcja strefy produkcyjnej																				X	X		X	X																							X					
Smarowanie transporterów taśmowych													X	X	X																																					
Mycie i dezynfekcja środków transportu																				X		X																														
Mycie hal magazynowych																																																				
Pasteryzatory - dodatki antyglonowe																																																		X		
Czyszczenie i konserwacja membran																																																		X		
Higiena personelu, pomieszczenia socjalne																																																				

A odczyn alkaliczny K odczyn kwaśny N odczyn neutralny P pianący LP lekko pianący NP niepianący



ŚRODKI CHEMICZNE

Jesteśmy producentem nowoczesnych środków myjących, myjąco-dezynfekujących oraz dezynfekujących dla przemysłu spożywczego. Nasza oferta obejmuje zarówno środki alkaliczne, kwaśne, jak i obojętne. Szerokie spektrum działania tych produktów, a także możliwość ich stosowania do mycia powierzchni mających styczność z żywnością, pozwala na utrzymanie higieny zgodnie z obowiązującymi rygorystycznymi standardami.

✓ Potwierdzona jakość i skuteczność:

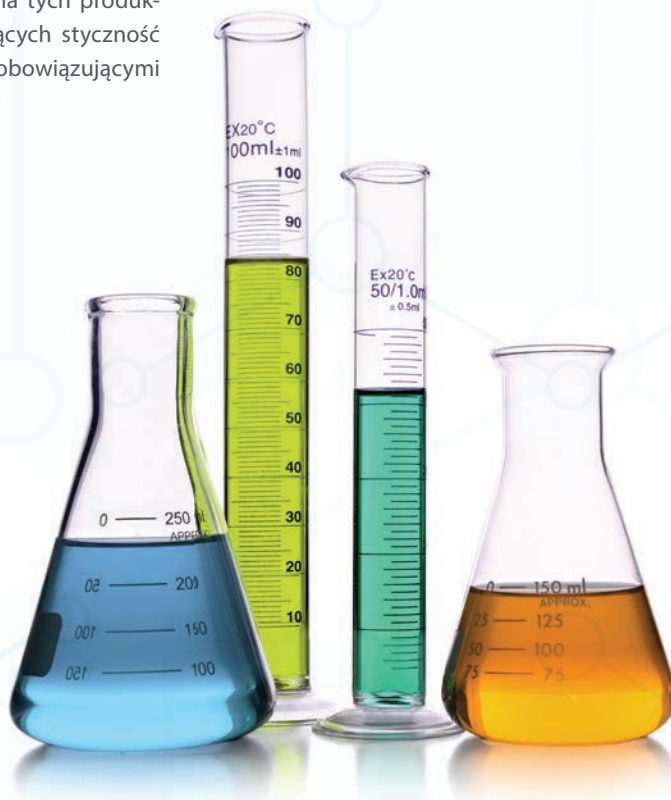
ponad 30 lat doświadczeń,
setki zadowolonych klientów.

✓ Gwarancja stałości parametrów:

własna produkcja i konfekcja
z wieloetapową kontrolą jakości.

✓ Szybka dostawa:

rozbudowana sieć logistyczna,
wygodny system zamówień.



Nazwa	O	P	CIP	Opis
-------	---	---	-----	------

MYJĄCE

FR-1	N	P	X	Neutralny preparat do mycia ręcznego o działaniu odtłuszczającym. Zalecany do usuwania zanieczyszczeń tłuszczowych i białkowych z mocno zabrudzonych powierzchni. Nadaje się do mycia powierzchni z tworzyw sztucznych, aluminium i stali nierdzewnej, nie jest agresywny w stosunku do mytych powierzchni.
FR-3	A	P	X	Płyn do mycia pianowego i ręcznego o działaniu odtłuszczającym.
ALUSOL	K	P	X	Pianowy środek do mycia maszyn, urządzeń i pomieszczeń oraz aluminium i stali nierdzewnej. Zalecany także do usuwania kamienia wodnego, nalotów rdzy, przebarwień z owoców i warzyw z każdego rodzaju powierzchni.
ALUSOL H	K	P	X	Kwaśny pianowy płyn do mycia aparatury, urządzeń i pomieszczeń w zakładach przemysłu spożywczego.
SOLTANK	K	LP	✓	Kwaśny niepieniący płyn myjący do stosowania w zakładach przemysłu spożywczego. Zalecany do mycia zbiorników w systemie CIP, nastrożkiwarek, stacji przygotowania solanek oraz usuwania zanieczyszczeń mineralnych i nalotów rdzy zarówno z aluminium jak i stali nierdzewnej.
SOLTANK S	K	NP	✓	Do czyszczenia zbiorników i naczyń zbiorczych na mleko, rurociągów, form do sera itp., a także do mycia natryskowego w myjkach kratownic. Stosowany również do ręcznego mycia powierzchni ze stali nierdzewnej.
MP-9	K	NP	✓	Środek do mycia w układach CIP na bazie kwasu azotowego i fosforowego do mycia wszelkich zbiorników.
DORIN	A	NP	✓	Niepieniący, silnie alkaliczny środek myjący, zalecany do mycia w układach CIP. Nie zawiera chloru.
DORIN CT	A	NP	✓	Alkaliczny, niepieniący płyn do mycia aparatury i urządzeń w systemach CIP w zakładach przemysłu spożywczego.
DORIN K SPECIAL	A	NP	✓	Alkaliczny, niepieniący płyn do mycia aparatury i urządzeń w systemach CIP w zakładach przemysłu spożywczego w technologii jednostopniowej oraz do mycia butli poliwęglanowych.

A odczyn alkaliczny **K** odczyn kwaśny **N** odczyn neutralny

P preparat pianący **LP** preparat niskopieniący **NP** preparat niepieniący

Nazwa	O	P	CIP	Opis
DORIN S	A	NP	✓	Wysoko alkaliczny, niepieniący płyn do mycia aparatury i urządzeń w systemach CIP w zakładach przemysłu spożywczego.
DORIN K	A	NP	✓	Alkaliczny, niepieniący środek chemiczny do mycia aparatury i urządzeń w systemach CIP w zakładach przemysłu spożywczego
RADACID	K	NP	✓	Kwaśny niepieniący płyn myjący do stosowania w zakładach przemysłu spożywczego.
RADACID D	K	LP	✓	Silnie kwaśny, niskopieniący płyn przeznaczony do mycia i dezynfekcji w zakładach przetwórstwa spożywczego, mleczarskiego i napojowego w układach CIP mających kontakt z żywnością.
RADACID S	K	NP	✓	Płyn do mycia powierzchni kontaktujących się z żywnością w zakładach przetwórstwa spożywczego.
HD-RED	A	P	X	Płyn do mycia powierzchni zanieczyszczonych olejami, smarami lub pigmentami.

MYJĄCO-DEZYNFEKUJĄCE

TESOL	A	P	X	Pianowy płyn do mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń i pomieszczeń. Zawiera aktywny chlor. Zalecany do usuwania zanieczyszczeń białkowych i tłuszczowych z mocno zabrudzonych powierzchni, do mycia powierzchni z tworzyw sztucznych i stali nierdzewnej. Nie stosować do powierzchni z aluminium, cynku i cyny.
TESOL ME	A	NP	✓	Niepieniący płyn z aktywnym chlorem do automatycznego mycia i dezynfekcji pojemników w myjkach wyposażonych w automatyczny dozownik środka myjącego oraz w systemach CIP.
TESAL	A	P	X	Płyn myjąco-dezynfekujący o działaniu bakteriobójczym i grzybobójczym, zawierający aktywny chlor. Stosuje się go do powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, glazury, stali nierdzewnej, aluminiowych i ocynkowanych. Zawiera inhibitor korozji.
ALUSOL D	K	LP	✓	Płyn do mycia i dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością w zakładach przetwórstwa spożywczego.
RADISOL	N	P	X	Płyn do mycia rąk z dodatkiem środka przeciwbakteryjnego. Przebadany dermatologicznie oraz pod względem skuteczności bakteriobójczej. Nie wywołuje odczynów alergicznych.
SANITEX	N	P	X	Płyn myjący ogólnego przeznaczenia na bazie IV-rzędowych soli amoniowych. Zawiera substancję o działaniu przeciwbakteryjnym. Zalecany do usuwania zanieczyszczeń białkowych i tłuszczowych, do mycia i odkażania powierzchni produkcyjnych, ścian, posadzek, środków transportu, narzędzi, maszyn, instalacji i drobnego sprzętu.
DEFOS	K	LP	X	Płyn do dezynfekcji i mycia powierzchni kontaktujących się z żywnością w zakładach przetwórstwa spożywczego.

DEZYNFEKUJĄCE

BARSAN	N	P	X	Płyn do dezynfekcji pianowej na bazie mieszaniny IV-rzędowych soli amoniowych. Zalecany do stosowania na powierzchniach produkcyjnych. Aktywny wobec bakterii G(+) oraz G(-).
BARSAN RA	N	LP	✓	Płyn do mycia i dezynfekcji w układach CIP, na bazie mieszaniny IV-rzędowych soli amoniowych.
SURFACLEAN	N	NP	X	Alkoholowy preparat do natryskowej dezynfekcji powierzchni produkcyjnych. Nie wymaga spłukiwania. Zalecany do dezynfekcji powierzchni maszyn i urządzeń, które nie powinny być płukane wodą, a także do linii pakujących, krajalnic i zgrzewarek. Przydatny zwłaszcza w halach objętych szczególnym rygiem sanitarnym – działu plasterkowania, konfekcjonowania itp.
CHLOROSOL	A	NP	✓	Niepieniący płyn dezynfekujący z aktywnym chlorem. Zalecany do alkalicznej dezynfekcji otwartych powierzchni produkcyjnych, do dezynfekcji instalacji CIP, powierzchni ceramicznych, ze stali nierdzewnej, emaliowanych, z tworzyw sztucznych i betonu.
PEROKSOL	K	NP	✓	Płyn do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością i dezynfekcji wody płuczącej w zakładach przetwórstwa spożywczego.
RADISOL SR	N	NP	X	Alkoholowy preparat do dezynfekcji rąk w przemyśle spożywczym. Zalecany w halach objętych szczególnym rygiem sanitarnym tj. działu plasterkowania i konfekcjonowania. Przebadany dermatologicznie oraz pod względem skuteczności bakteriobójczej. Nie wywołuje odczynów alergicznych.
CLORIOUS 2	K	NP	✓	Czysty dwutlenek chloru o wysokim stężeniu (6 000 ppm) w postaci roztworu.

ŚRODKI CHEMICZNE

Nazwa	O	P	CIP	Opis
STERINOX	K	NP	✓	Niepieniący preparat na bazie mieszaniny kwasu nadoctowego i nadtlenu wodoru do dezynfekcji kwaśnej otwartych powierzchni produkcyjnych, instalacji CIP, zbiorników, tanków, także w niskich temperaturach. Skuteczny wobec wirusów, bakterii G(+), G(-) oraz drożdży i pleśni.
CHLORYN SODU 7,5%	A	NP	X	Alkaliczny komponent do wytwarzania dwutlenku chloru.
KWAS SOLNY 9%	K	NP	X	Kwaśny komponent do wytwarzania dwutlenku chloru

OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

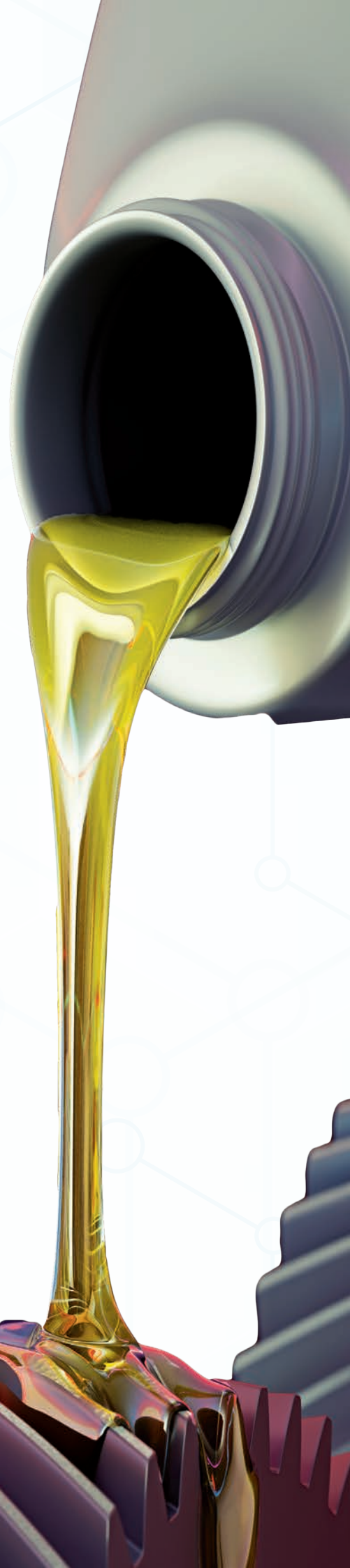
MYDŁO W PŁYNIU	N	P	X	Mydło w płynie do mycia rąk i do całego ciała.
TAJFUN	A	NP	X	Preparat do czyszczenia instalacji kanalizacyjnych.
WC CLEAN	K	LP	X	Płyn do czyszczenia WC.
ADEX 1	A	NP	✓	Dodatek wspomagający własności myjące roztworów alkaliów.
FOG BASIC	N	NP	X	Neutralny nośnik środków dezynfekcyjnych w postaci mgły w procesie zamgławiania.
LUBRISOL 1	N	NP	X	Syntetyczny środek do smarowania taśm transportowych, do wszystkich typów wody, niepieniący, biodegradowalny. Do butelek szklanych i tworzyw sztucznych (PET, PC, PS), puszek i skrzynek.
LUBRISOL 2 DRY	N	NP	X	Silikonowy środek do smarowania linii rozlewniczych.
LUBRISOL 3	N	NP	X	Silikonowy środek do smarowania linii rozlewniczych.
CLINEKO GLASS	N	P	X	Płyn do szyb.
CLINEKO FLOOR	N	P	X	Płyn do podłóg.
ŚRODKI SUEZ			✓	Płynne produkty do kondycjonowania wody w procesach autoklawizacji i pasteryzacji.
ŚRODKI CHRISTEYNS			✓	Preparaty do czyszczenia i konserwacji membran filtracyjnych wszystkich rodzajów.



OLEJE I SMARY

Oleje i smary „FOOD-GRADE” (dopuszczone do kontaktu z żywnością) są zalecane w dyrektywach dotyczących higieny w zakładach przetwórstwa spożywczego. Produkty te zapewniają ochronę smarowanym powierzchniom przed rozwojem mikroorganizmów takich jak: bakterie, pleśnie i grzyby. Producentem oferowanych przez nas środków smarowniczych jest amerykańska firma JAX. Ze względu na swoje 50-letnie doświadczenie, JAX znajduje się w czołówce światowych producentów środków smarujących dla przemysłu spożywczego i napojowego.

- ✓ **Mniejsze koszty eksploatacji:**
wydłużenie okresu żywotności smarowanych podzespołów,
oszczędności w kosztach eksploatacji.
- ✓ **Dopuszczenia „FOOD-GRADE”:**
bezpieczeństwo stosowania,
certyfikaty PZH i NSF, HALAL, KOSHER.
- ✓ **Uniwersalność i szeroki asortyment:**
możliwość zastosowania w każdych warunkach,
kompleksowe dostawy z jednego źródła,
ograniczenie ilości stosowanych środków.



W naszej ofercie znajduje się ponad 50 olejów i smarów „FOOD-GRADE”.

Oleje:

- Ogólne zastosowanie;
- Systemy hydrauliczne;
- Sprężarki;
- Przekładnie, łożyska;
- Smarowanie kropelkowe;
- Linie sprężonego powietrza;
- Łańcuchy <93°C;
- Łańcuchy do 315°C;
- Zamrażarki do -56°C;
- Pompy próżniowe;
- Zamykarki Angelusa;
- Wózki, kolejki;
- Smarowanie natryskowe;
- Formowanie blach;
- Zastosowanie specjalne;

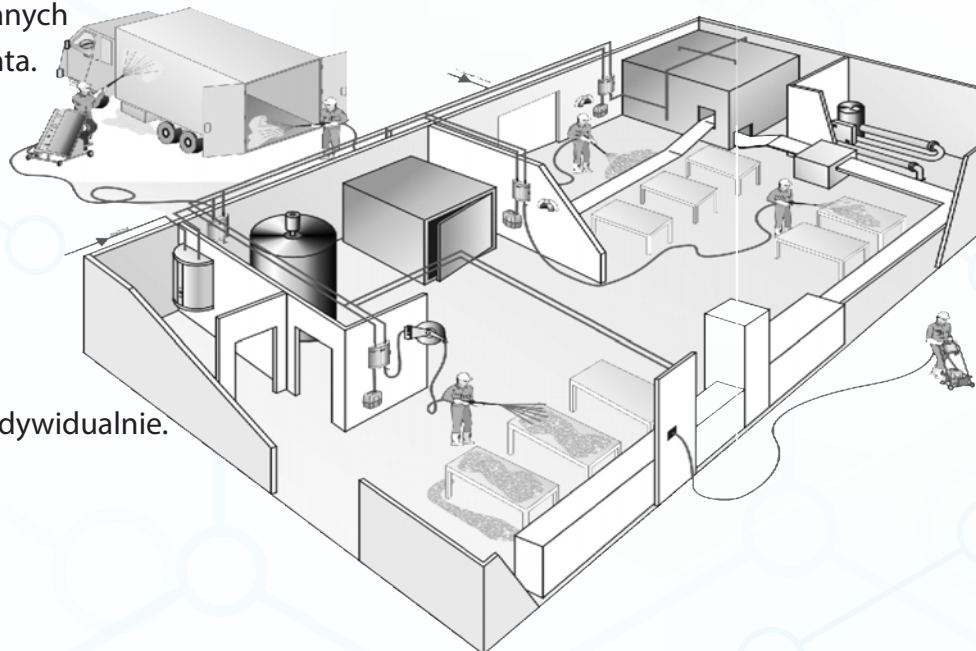
Smary:

- Ogólne zastosowanie;
- Zamykarki i nadziewarki;
- Łożyska przenośników;
- Wysokie temperatury >149°C;
- Niskie temperatury <4,4°C;
- Zamrażarki od -51°C;
- Automatyczne systemy smarownicze;
- Noże i piły do mięsa;
- Środowisko o dużej wilgotności;
- Środowisko korozyjne;
- Otwarte przekładnie;



DLACZEGO RADEX:

- ✓ Ponad 400 systemów sprzedanych w Polsce i Europie.
- ✓ Pozytywne referencje.
- ✓ Szeroka gama modeli dostosowanych do indywidualnych potrzeb klienta.
- ✓ Najwyższej jakości materiały i komponenty używane w procesie produkcji.
- ✓ Wysoka niezawodność.
- ✓ Atrakcyjne ceny negocjowane indywidualnie.
- ✓ Ponad 30 lat doświadczenia.



CENTRALNE SYSTEMY MYCIA



- ✓ **Stabilność i precyzja:**
unikalny system dozowania koncentratów środków chemicznych.
- ✓ **Niezawodna praca, prosta obsługa:**
rozwiązania konstrukcyjne sprawdzone przez dziesiątki tysięcy użytkowników na całym świecie.
- ✓ **Rozwiązania idealnie dopasowane do potrzeb:**
wydajność pomp, ilość punktów mycia i akcesoria dostosowane do planu i powierzchni każdego zakładu.
- ✓ **Najlepsze podzespoły:**
sercem naszych jednostek pompowych są pompy **GRUNDFOS**

PONAD 5000
STACJI SATELITARNYCH
ZAINSTALOWANYCH
NA CAŁYM ŚWIECIE

PONAD 300
KOMPLETNYCH SYSTEMÓW
URUCHOMIONYCH
W POLSCE

Ponad 30 lat doświadczenia:

Centralny System Mycia to inaczej instalacja, która zapewnia dostęp do narzędzi myjących wszędzie tam, gdzie jest to potrzebne. Osoba odpowiedzialna za mycie ma do dyspozycji przyłącza (stacje satelitarne), do których wystarczy podłączyć wąż z lancą i ustawić odpowiedni tryb pracy – np. sflukowanie lub pianowanie. Mycie odbywa się ciepłą wodą pod ciśnieniem 25 bar. CSM pozwala z jednego punktu mycia przeprowadzić wszystkie czynności higienizacji – sflukowanie, nakładanie piany i dezynfekcję – zarówno maszyn, jak i ścian, sufitów oraz posadzek.

Zainstalowanie CSM pozwala zaoszczędzić wodę (optymalizacja instalacji i zabezpieczenia przed wyciekami), zmniejszyć zużycie środków chemicznych (precyzyjne dozowanie od 0,1%) oraz skrócić czas pracy (wygodna i ergonomiczna obsługa). CSM gwarantuje wyraźne oszczędności, niezależnie od rozmiaru zakładu.

Produkowany przez nas CSM sprawdził się na wszystkich etapach przetwórstwa mięsnego – począwszy od uboju, a skończywszy na ekspedycji gotowego produktu.

Od początku swojego istnienia RADEX związany był z przetwórstwem mięsnym. Nasze bogate doświadczenia w tej dziedzinie pozwoliły na stworzenie systemu, który spełnia wszystkie wymagania branży.

Technologia:

w naszej ofercie znajdują się systemy zarówno z tradycyjnym (lokalnym) i centralnym dozowaniem chemii. Projektując każdy z nich staraliśmy się stosować regułę „im prościej – tym lepiej”. Takie podejście pozwoliło na stworzenie urządzeń o niespotykanej dotąd na rynku trwałości (większość z naszych stacji satelitarnych działa bezawaryjnie już od ponad 10 lat). Prosta i trwała konstrukcja zmniejsza także ryzyko uszkodzenia przez niewłaściwą obsługę. Zespół inżyniera i dozownika w stacjach został zaprojektowany w sposób wykluczający nieuprawnioną ingerencję osób postronnych w nastawy dozowania.

Elastyczność:

oferujemy jednostki pompowe o różnej wydajności – od małych, idealnych dla kameralnej masarni po zestawy pompowe mogące jednocześnie obsłużyć 40 punktów mycia w trybie sflukowania. Stacje satelitarne dostępne są w kilku modelach, różniących się funkcjonalnością.

Bezpieczeństwo:

każda jednostka pompowa wyposażona jest w zestaw czujników na wejściu i wyjściu do magistrali wodnej. Zastosowane układy sterowania mikroprocesorowego w pełni zabezpieczają pompę przed użyciem niezgodnym z zaleceniami. Podają również informację o zaistnieniu stanu awaryjnego i powodach wyłączenia pompy.



Seria JPR

Jednostki pompowe z serii JPR stanowią jeden z podstawowych elementów systemu. Ich zadaniem polega na podwyższeniu ciśnienia wody do 25 bar. Wyposażone są w elektroniczny panel sterowania, zestaw czujników do monitorowania pracy oraz opcjonalnie w system Soft-Start (łagodne uruchamianie). Dostępne w obudowie lub bez, w kilku wersjach różniących się wydajnością.



Seria CSR

Stacje mycia z serii CSR są samodzielnymi urządzeniami, które po podłączeniu do zakładowej instalacji sprężonego powietrza, zasilania oraz wody umożliwiają wykonanie wszystkich czynności mycia. Stacje CSR są połączeniem jednostki pompowej JPR oraz stacji satelitarnej SR i dostępne są we wszystkich kombinacjach parametrów obu tych urządzeń.



Seria ZPR

Zestawy pompowe ZPR są rozbudowanymi jednostkami pompowymi, które umożliwiają podłączenie większej ilości stacji satelitarnych SR (do 40). Unikalny system oszczędzania energii łączy kolejne pompy proporcjonalnie do aktualnego zapotrzebowania wody przez stacje. Podobnie jak jednostki JPR, posiadają elektroniczny panel sterowania, czujniki parametrów i system Soft-Start.



Seria SR 25

Stacje satelitarne z serii SR 25 są urządzeniami, które umożliwiają wykonanie wszystkich czynności mycia – spłukiwania wodą pod wysokim ciśnieniem, mycia pianowego oraz dezynfekcji. Wyposażone są w bardzo precyzyjny dozownik chemii, umożliwiający ustawienie żądanych stężeń. Wymagają podłączenia do instalacji sprężonego powietrza oraz wody pod ciśnieniem 25 bar z jednostki JPR lub CSR.



Urządzenia mobilne – SR 25W / SM 1 / SM 2K

Podstawową zaletą urządzeń mobilnych jest możliwość dotarcia do wielu pomieszczeń lub urządzeń bez konieczności doprowadzania instalacji hydraulicznej, a w przypadku SM 2K także i pneumatycznej. SR 25W to stacja SR 25 na wózku. SM 1 to mobilna, mniejsza wersja stacji CSR. SM 2KU to w pełni samodzielna stacja mycia – wyposażona w pompę, kompresor i stację satelitarną w kompaktowej obudowie. Wszystkie mobilne urządzenia CSM dostępne są w wielu wersjach różniących się wyposażeniem – w zależności od specyfiki i rozmiarów mytego obiektu, przygotowujemy rozwiązania optymalnie dopasowane do potrzeb naszych klientów.



Lance

W naszej ofercie mamy kilkanaście modeli lanc, różniących się przeważnie długością. Standardowy zestaw, dołączany do każdej stacji satelitarnej lub jednostki mobilnej składa się z 3 lanc: płuczącej, pianowej oraz dezynfekującej. Wszystkie lance wykonane są z materiałów odpornych na działanie agresywnych chemikaliów i gwarantujących pewny, wygodny chwyt.



Węże

Dostarczamy węże w oplocie stalowym oraz nylonowym o długości dostosowanej do wymagań klienta. Węże posiadają zakucia i złącza odpowiadające urządzeniom do jakich są dedykowane. Mogą pracować w temperaturze od -15 do 100°C pod ciśnieniem do 220 bar.



Wyposażenie dodatkowe

Kosze na pojemniki chemiczne, wieszaki na węże, bębny samozwijające i wieszaki na lance znacznie ułatwiają codzienne użytkowanie systemu i zwiększają żywotność urządzeń oraz ich podzespołów.

CSM Z CENTRALNYM DOZOWANIEM CHEMII

System z centralnym dozowaniem chemii pod względem funkcjonalności różni się od standardowego punktu dozowania środków chemicznych. W tradycyjnym systemie dany preparat jest umieszczany w pojemniku tuż pod stacją satelitarną / stacją mycia. Natomiast centralne dozowanie środków chemicznych odbywa się w jednostce pompowej. Dozowane w wybranych przez użytkownika stężeniach preparaty są mieszane z wodą pod ciśnieniem 25 bar i przesyłane do stacji satelitarnych za pomocą dedykowanej instalacji hydraulicznej. Nasze pompy chemiczne oraz stacje z serii SR 25 CC umożliwiają zastosowanie do 4 różnych preparatów chemicznych jednocześnie.



CPR

Stacja chemiczna

Stacja chemiczna składa się z pompy Grundfos oraz dozownika chemii. Jej zadaniem jest przygotowanie roztworu myjącego lub dezynfekującego o stężeniu 1-4%. Pompy zamontowane są na wspólnej ramie wraz z cyfrowym modulem sterowania. Roztwory pompowane są za pośrednictwem instalacji rurowej do stacji satelitarnych z serii SR 25 CC.

SR 25 CC

Stacja satelitarna

Stacje satelitarne z serii SR 25 CC zasilane są ciepłą wodą pod ciśnieniem 20 bar z jednostki pompowej, roztworami chemicznymi ze stacji chemicznej (opcjonalnie dodatkowo środkiem chemicznym umieszczonym pod stacją) oraz sprężonym powietrzem. Podobnie jak stacje SR 25 pozwalają na wykonywanie wszystkich czynności mycia.

OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA



Seria AP

Aparaty pianotwórcze służą do nanoszenia środków chemicznych w postaci piany. Są szczególnie przydatne do mycia dużych powierzchni (komory wędzarnicze, posadzki, ściany w halach produkcyjnych, itp.) oraz instalacji przestrzennych (linie transportowe, maszyny i urządzenia).



Pompy dozujące

Oferujemy pompy dozujące Grundfos z serii DME, DDA oraz DDE. To nowoczesne urządzenia, dostępne w wielu wersjach, dzięki czemu bez problemu można je dopasować do każdej konfiguracji systemu, niezależnie od wymaganej wydajności czy precyzji dozowania. Trwałe i niezawodne. Dobra jakość za przystępną cenę. Dostępne są zarówno wersjach ze sterowaniem impulsowym oraz analogowym.

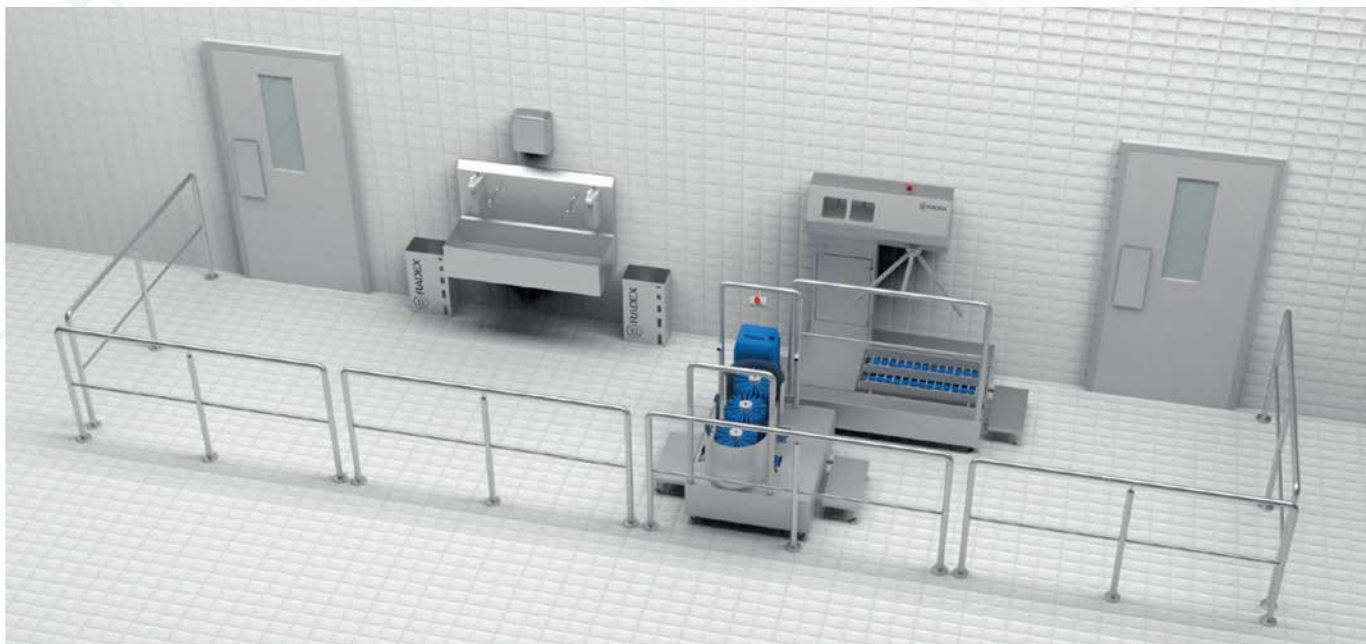
Generator dwutlenku chloru

Idealnym sposobem zapewnienia czystości wody pitnej jest użycie dwutlenku chloru jako środka dezynfekcyjnego. Dużą przewagą dwutlenku chloru nad innymi środkami dezynfekcyjnymi daje mu jego skuteczność w zwalczaniu błon biologicznych.

Generator dwutlenku chloru jest doskonałym rozwiązaniem do zwalczania bakterii Legionelli i innych drobnoustrojów chorobotwórczych w wodzie pitnej we wszystkich gałęziach przemysłu spożywczego.



ŚLUZY HIGIENICZNE



- ✓ Skuteczna bariera higieniczna pomiędzy strefą produkcji a strefą socjalną.
- ✓ Wymusza wykonanie wszystkich czynności higienicznych przez każdego pracownika.
- ✓ Zaprojektowana i w pełni dopasowana do wielkości i kształtu pomieszczenia, liczby pracowników oraz założonego budżetu.

ŚLUZA HIGIENICZNA jest pomieszczeniem, przez które przechodzą pracownicy za każdym razem, gdy wchodzi na obszar produkcyjny lub go opuszczają. Jej podstawowym zadaniem jest ułatwienie, ale i wymuszenie na pracownikach wykonania niezbędnych czynności higienicznych, takich jak:

- mycie i dezynfekcja rąk,
- mycie i dezynfekcja obuwia,
- mycie fartuchów roboczych,
- suszenie fartuchów i obuwia roboczego.

Właściwie zaprojektowana śluz higieniczny gwarantuje odpowiednią przepustowość (osób na minutę) dostosowaną do liczby pracowników. Wszystkie elementy znajdują się w odpowiednich odległościach od siebie, a barierki oraz sterowane automatycznie bramki kierują użytkowników do kolejnych stanowisk.

Marka, której warto zaufać:

marka RADEX jest gwarancją wysokiej jakości produktów. Elementy śluzi zbudowane są z materiałów odpornych na korozję oraz (tam, gdzie jest to wymagane) agresywne środki chemiczne. Podzespoły maszyn dobrane są pod kątem wydajności i trwałości. Stosowane rozwiązania konstrukcyjne zapewniają łatwą obsługę i zabezpieczają maszyny przed uszkodzeniem w wyniku nieumiejętnej lub niechlujnej obsługi. Wszystkie urządzenia mają 12 miesięczną gwarancję, a wykwalifikowane zespoły serwisowe RADEX są dostępne na terenie całego kraju.

Elastyczne rozwiązania:

projektujemy i produkujemy śluzy higieniczne wraz z pełnym wyposażeniem. Jesteśmy w stanie dopasować je do najbardziej specyficznych warunków i potrzeb zakładów mięsnych. W zależności od specyfiki i rozmiaru zakładu mogą zawierać m.in.: umywalki, myjki obuwia, stacje bezdotykowej dezynfekcji rąk, stacje dezynfekcji obuwia, suszarki rąk, suszarki obuwia z dezynfekcją ozonową oraz myjki i suszarki fartuchów. Nasz doświadczony zespół konstruktorów potrafi funkcjonalnie umiejscowić niezbędne wyposażenie nawet w wąskim korytarzu. Po wstępnym zapytaniu ofertowym nasz regionalny doradca dokonuje audytu, a na podstawie przekazanych informacji i planów zakładu przygotowujemy projekt śluzi. Zarówno audyt jak i projekt aranżacji są bezpłatne.

Doświadczenie, które zobowiązuje:

nasza firma od ponad 30 lat pomaga zakładom mięsnym w utrzymaniu czystości. Nasza najszersza na rynku oferta w tej dziedzinie wymaga współpracy wielu wysoce wykwalifikowanych specjalistów. W RADEXIE pracują chemicy, konstruktorzy sprzętu technicznego, specjaliści ds. higieny, autorzy planów HACCP i przede wszystkim – Doradcy ds. Higieny, którzy od ponad 30 lat zbierają doświadczenie obsługując przeszło 2000 naszych klientów na całym świecie. Tak bogaty zasób wiedzy gwarantuje, że zamówione u nas śluzy higieniczne będą skutecznie chronić obszary produkcyjne przed zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi, a także zapewnią długoletnią i bezawaryjną pracę.



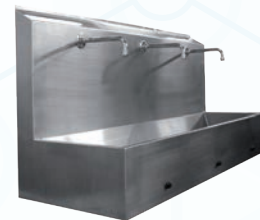
RMB **myjki obuwia**

Automatyczne i półautomatyczne myjki obuwia służą do czyszczenia obuwia roboczego po wyjściu ze strefy produkcji. Obrótowe szczotki usuwają resztki surowców z obuwia, a podawany na szczotki środek myjący gwarantuje czystość mikrobiologiczną. W naszej ofercie dostępne są zarówno myjki przyścienne jak i przechodnie.



SHR **modułowe stacje higieny**

Kompaktowe rozwiązanie, łączące w sobie myjkę obuwia, stację dezynfekcji rąk oraz bramkę z fotokomórką, zasilane wspólnymi mediami (woda, prąd). Dostępne w kilkunastu wersjach, różniących się wyposażeniem.



UF **umywalki**

Umywalki wykonane w całości ze stali kwasoodpornej. Zapewniają wygodne, bezdotykowe mycie rąk. Dostępne są modele sterowane fotokomórką lub włącznikiem kolanowym, w wersjach 1-4 stanowiskowych.



DK **dozowniki mydła**

Dozowniki łokciowe wykonane są z plastiku ABS. Posiadają wbudowany pojemnik na mydło. Są wygodne i łatwe w obsłudze. Posiadają regulację dozowania, pojemność 1 l.



Tork Matic

System bezdotykowy - użytkownik dotyka tylko swojej części ręcznika - higieniczne rozwiązanie. Trwały - wykonany z tworzywa ABS. Funkcja Easy Load - łatwe i szybkie uzupełnianie. Dozowanie jednego ręcznika o długości 25 cm na raz - redukcja zużycia, jeden ręcznik wystarcza do osuszenia dłoni.



DYSON AirBlade **suszarki do rąk**

Suszarki DYSON AirBlade to obecnie najszybsze i najtrwalsze suszarki do rąk. Dzięki zastosowaniu nowoczesnego silnika oraz bardzo cienkich szczelin wylotowych, suszenie rąk trwa tylko 10 sekund.



KPU **kosze na ręczniki papierowe**

Kosz wykonany ze stali kwasoodpornej. Automatycznie zamykana pokrywa gwarantuje sterylną separację zużytych ręczników papierowych. Obły kształt pokrywy nie skupia wody. Pojemność 35 l.



SDR **stacje dezynfekcji rąk**

Stacje dezynfekcji rąk służą do automatycznego i bezdotykowego nanoszenia środka dezynfekującego na ręce pracowników udających się do obszarów produkcyjnych. Połączone są z bramką przejścia, dzięki czemu wejście na produkcję mają tylko osoby, które zdezynfekowały ręce.



SDS **stacje dezynfekcji spodów obuwia**

Służą do dezynfekcji spodów obuwia pracowników udających się do obszarów produkcyjnych. Ich zadaniem jest wyeliminowanie możliwości przeniesienia flory bakteryjnej z obszarów przedprodukcyjnych na produkcję.



RMF **myjki fartuchów**

Ręczne myjki fartuchów wykonane są w całości ze stali kwasoodpornej. Ich konstrukcja pozwala na proste i szybkie umycie fartucha gumowego. Opcjonalnie wyposażone są w przystawkę do mycia obuwia gumowego.



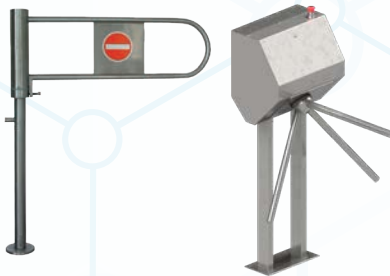
SFV **suszarki fartuchów**

Służą do wysuszenia fartucha gumowego umytego wcześniej na myjce fartuchów. Ramiona wyposażono w sprężyste haczyki, które naciągają fartuch podczas suszenia. Suszarki SFV dostępne są w wersji przyściennej lub wolnostojącej o pojemności dostosowanej do liczby pracowników.



SOR **suszarki obuwia roboczego**

Służą do suszenia obuwia (szczególnie kaloszy) pracowników po zakończeniu pracy. Nadmuchiwanie ciepłego powietrza zawierającego ozon, wytwarzany przez lampę ozonową, zapewnia wysuszenie obuwia i jego dezynfekcję. Dostępne w kilku wersjach jedno- i dwustronnych, dla 10-60 par obuwia.



BSH 01 **bramki i kołowroty z kontrolą przejścia**

Bramki i kołowroty są połączone z systemem kontroli przejścia. Blokują przejście dla osób, które nie wykonały wymaganych czynności higienicznych. Dostępne w wersji prawej lub lewej.



BH **barierki ze stali kwasoodpornej**

Umożliwiają tworzenie korytarzy w obrębie służby. Pomagają sterować przepływem osób przez obszar służby. Wykonane w całości ze stali kwasoodpornej.



Ścianki sanitarne

Element wyposażenia służy sanitarnej składający się z umywalki, dozowników mydła i dezynfektantu oraz podajnika ręczników papierowych i kosza na śmieci. Wszystkie elementy w celu ułatwienia utrzymania higieny wykonane mogą być ze stali nierdzewnej.



SD 01 **punkty dostępu**

Punkty dostępu do strefy chronionej, wymuszające wykonanie dezynfekcji rąk przez pracowników. Punkty te można zintegrować z zakładowym systemem czytników kart itp.

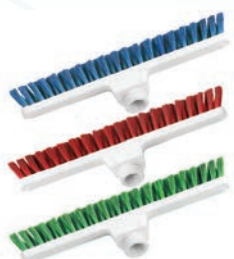


Mierniki temperatury

Urządzenia wykonujące pomiar temperatury pracowników udających się na strefę i blokujące przejście personelu z podwyższoną temperaturą. Mierniki można montować na większości urządzeń produkcji Radex.

SPRZĘT HIGIENICZNY

Uzupełnieniem naszej oferty jest pełna gama profesjonalnego sprzętu higienicznego, który posiada wszystkie niezbędne certyfikaty do stosowania go w przetwórstwie spożywczym. Oferowane szczotki, ściągaczkę, widły i łopaty są bardzo wytrzymałe, bez trudu radzą sobie z codziennym, intensywnym użytkowaniem. Dostępne są w wielu kolorach włosia i trzonek, co ułatwia przypisanie ich do konkretnych obszarów na terenie zakładu. Wykonane zostały z materiałów odpornych na agresywne środki chemiczne.



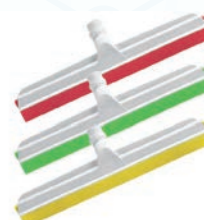
szczotki do zmiatania,
szorowania



szczotki do blatów,
pojemników



kije do szczotek i ściągaczek



ściągaczkę



szufelki



szczotki do ryb



szczotki do rąk



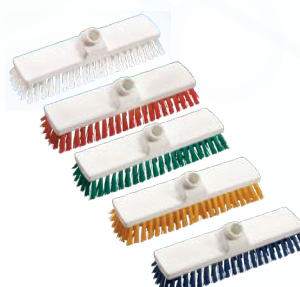
szczotki miękkie



łopaty



widły



szczotki średnio twarde



szczotki ręczne



SYSTEMY HIGIENICZNE



Systemy dozowania ręczników papierowych

- » Dobór odpowiednich systemów higienicznych wycierania dłoni zapewnia stały dostęp do ręczników;
- » Zmniejsza czas potrzebny na uzupełnianie dozowników;
- » Zmniejsza ilości odpadów i koszty związane z ich utylizacją;
- » Zmniejsza ilość miejsca w magazynie potrzebnego do zabezpieczenia zapasów;
- » Pozwala na efektywniejszą pracę;
- » Zwiększa poziom higieny – dozowniki są bezawaryjne i łatwe w utrzymaniu w czystości;
- » Ogranicza ilość potrzebnych worków na śmieci.



Systemy dozowania papierów toaletowych

Systemy przy których niwelujemy rozkładanie luźnych rolek w toaletach dzięki czemu zwiększamy w ten sposób poziom higieny. Pojemne i wydajne rozwiązanie dostosowane do natężenia ruchu i stanu kanalizacji – posiadamy wkłady dostosowane do zakładów w których występują problemy z niedrożną kanalizacją.



Czyściwa

W zależności od potrzeb proponujemy dobór odpowiednich czyściw z celulozy bądź włókniny, które spełnią oczekiwania w zakresie prac, które będą nimi wykonywane. Nasze czyściwa pozwolą na efektywniejszą i wydajniejszą pracę.



Rozwiązania do mycia i dezynfekcji rąk

Najbardziej higieniczne i wydajne rozwiązania mycia i dezynfekcji rąk. Zalecany obecnie na rynku system zamknięty zapewniający higienę na najwyższym poziomie. Jednocześnie niesamowicie wydajny – z jednego wkładu o pojemności 1 000 ml otrzymujemy od 1 000 do 2 500 doz. Dozowniki, które nie przeciekają!



Dezynfekcja powierzchni

Chusteczki nasączone mieszaniną dezynfekującą na bazie alkoholu, przeznaczone do powierzchni kontaktujących się z żywnością w przemyśle spożywczym, precyzyjnym oraz do przestrzeni użyteczności publicznej i gastronomii. Produkt posiada właściwości bakteriobójcze i grzybobójcze. Nie wymaga spłukiwania.



Rękawiczki jednorazowe

Wykonane z kauczuku nitylowego, niepudrowane, niejałowe, teksturowane na palcach. Bezpieczne dla kontaktu z żywnością. Zgodne z Dyrektywami UE: oraz PPE 89/686/EEC, normy EN420 i EN374. Nie zawierają lateksu naturalnego.



OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

MYJKI POJEMNIKÓW

Jako Radex współpracujemy z czołowymi polskimi i europejskimi producentami myjek:

- pojemników,
- koszy,
- palet,
- wózków,
- beczek,
- narzędzi,



oraz innych elementów używanych w zakładach przemysłu spożywczego, kosmetycznego, farmaceutycznego oraz w sektorze AGRO. Dzięki szerokiej współpracy jesteśmy w stanie zaproponować różne warianty urządzeń oraz dobrać model myjki do wymagań konkretnego zakładu.

Nasza oferta zawiera zarówno urządzenia klasy standard jak i premium. Składają się na nią myjki działające w sposób w pełni zautomatyzowany, jak i wymagający obsługi personelu.

Dzięki takiemu rozwiązaniu to na naszych barkach spoczywa zebranie ofert producentów ich analiza oraz wybór najkorzystniejszej opcji. Dzięki wiedzy i doświadczeniu naszych ekspertów mają Państwo gwarancję, że cały proces wyboru zostanie przeprowadzony starannie i z najwyższą dbałością o ostateczną satysfakcję klienta. Jednak gdyby nasza propozycja nie spotkała się z Państwa akceptacją, zawsze będziemy w stanie przedstawić alternatywne rozwiązania naszych pozostałych partnerów.

Radex nie zajmuje się wyłącznie sprzedażą urządzeń, nasza oferta zawiera również profesjonalne doradztwo w zakresie doboru środków chemicznych, serwis techniczny zajmujący się montażem oraz konserwacją urządzeń jak również możliwość zapewnienia szkolenia oraz personelu zajmującego się obsługą myjek.



MYJKI I SZOROWARKI

W naszej ofercie posiadamy:

- myjki ciśnieniowe,
- automaty szorująco-zbierające,
- zmiatarki ręczne,
- zmiatarki samojezdne,
- polerki,
- odkurzacze,
- i wiele innych...

firm Nilfisk oraz Ehrle. Urządzenie te służą do sprzątnięcia wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń i projektowane są z myślą o warunkach pracy. Myjki wysokociśnieniowe do różnych zastosowań - małe i duże, na wodę zimną lub gorącą. Odkurzanie suchych i mokrych powierzchni oraz zmiatanie wewnątrz i na zewnątrz budynków. Radex zapewni Ci ekonomiczne rozwiązanie.

Nasze przyjazne dla środowiska urządzenia czyszczące podnoszą stan czystości, zużywając mniej środków chemicznych, a ich obsługa jest mniej pracochłonna, co przekłada się na poprawę warunków pracy personelu. Poprawa czystości Twojego obiektu oraz wzrost Twojej reputacji to jedne z naszych celów, które przyświecają nam we wszystkich działaniach, aby dostarczyć Ci urządzenia doskonałej jakości o wysokiej niezawodności i wydajności. Urządzenia te wspomagają utrzymanie higieny zarówno strefy produkcyjnej jak i pozostałych pomieszczeń w firmie.

Radex oferuje doradztwo, sprzedaż oraz serwis wszystkich urządzeń obu firm.

ZBIORNIKI MAGAZYNOWE

RADEX zbudował swoją ofertę zbiorników magazynowych we współpracy z wiodącymi na rynku producentami tego typu rozwiązań. Korzystając z naszej oferty otrzymają Państwo nie tylko zbiornik najwyższej jakości, ale również fachowe doradztwo, wsparcie projektowe oraz wiedzę naszych ekspertów zdobytą przez ponad 30 lat obecności na rynku. Nasi Doradcy dobiorą optymalne rozwiązania, a nasi automatycy zaprojektują system zarządzania magazynem i kontroli parametrów.

Jako producent środków chemicznych gwarantujemy również regularne dostawy preparatów najwyższej jakości oraz w konkurencyjnych cenach. Przy podpisaniu z nami umowy na dostawy jesteśmy w stanie zaproponować rozwiązanie zawierające naszą inwestycję w Państwa zakład oraz regularne wsparcie naszych fachowców polegające na bieżącym nadzorze nad poprawnością parametrów oraz funkcjonowania układu.

Głównym zadaniem zbiorników magazynowych jest przechowywanie dużych ilości danego środka chemicznego. Takie rozwiązanie, dzięki ograniczonemu dostępowi, pozwala na lepszą kontrolę zużycia danego preparatu. Nie bez znaczenia są również kwestie finansowe. Napełnianie zbiornika odbywa się bezpośrednio z cysterny, co eliminuje wielu pośredników i ma wpływ na cenę jednostkową środka. Stosowanie zbiorników eliminuje również problem pustych pojemników po preparatach oraz pozwala zaoszczędzić wiele miejsca dotychczas przeznaczanego na składowanie kanistrów, beczek i paletopojemników.

Kolejnym aspektem, który należy poruszyć jest również bezpieczeństwo, zarówno personelu jak i danego obszaru. Przy stosowaniu zbiorników kontakt z niebezpieczną substancją jest praktycznie wyeliminowany i ogranicza się wyłącznie do rozładunku danego preparatu z cysterny. Zbiorniki eliminują również zagrożenie przypadkowego rozlania środka chemicznego, dzięki stosowaniu zbiorników wychwytywych, nawet w sytuacjach nadzwyczajnych zakład jest chroniony przed negatywnymi skutkami danego zdarzenia.





Radex
Kamieniec 50
72-001 Kołbaskowo
tel. 91 431 85 85
fax 91 431 85 86
email: biuro@radex.com.pl
Dział Handlowy: handel@radex.com.pl
Dział Techniczny: technika@radex.com.pl

