

# ASPIRACIÓN POLVO INDUSTRIA PANIFICADORA

Los aspiradores industriales son herramientas indispensables en una panadería. Estos facilitan enormemente y aceleran la limpieza de maquinaria y líneas de producción, garantizando su eficacia. También pueden ser utilizados para la limpieza de hornos de harina y otros desechos de producción que puedan afectar a la calidad de los productos acabados, gracias a kit accesorios específicos y filtros NOMEX resistentes a altas temperaturas. Para recuperar harinas, material explosivo, se aconsejan aspiradores certificados ATEX (zona de riesgo 22 o 21).

Las principales aplicaciones del aspirador son:

- Limpieza general con aspirador móvil: dado el carácter explosivo del polvo presente en una panadería (como harina de grano u otros cereales), se recomienda de utilizar un aspirador certificado ATEX , con el fin de cumplir las normas de seguridad del sector.
- Limpieza con sistema de aspiración centralizado: cuando la superficie a limpiar es muy grande es más conveniente un sistema de aspiración centralizado, ideal para aumentar la eficiencia del programa de mantenimiento y para reducir el tiempo requerido para la limpieza
- La limpieza del interior del horno: para garantizar la máxima calidad del producto acabado, el horno debe ser limpiado regularmente eliminando harina o migajas quemadas. Para limpiar eficazmente el horno recomendamos aspiradores equipados con filtro de Nomex, un filtro resistente a las altas temperaturas (hasta 250 °) acoplado a un kit de accesorios diseñados específicamente para la limpieza de los hornos.



TÉCNICOS DE CAPTACIÓN Y SERVICIOS,S.L.

C/Lezeaga,10 ( 48002 ) Bilbao-Bizkaia-

Tfno. y fax: 94 442 20 77

[tecaser@telefonica.net](mailto:tecaser@telefonica.net)

[www.aspiracionyfiltracion.com](http://www.aspiracionyfiltracion.com)

