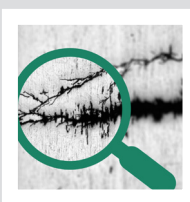


Take a **closer** look at your process line

Läckagetest

- Validerad metod framtagen för livsmedelsbranschen
- Reduktion av värmexlarenns stilleståndstid
- Minskning av reservdels och underhållskostnader
- Kvalitetsdokumentation



V-format läckage



Spricka i platta

Bactoforces läckagetest är ett effektivt sätt att minska risken för korskontaminering medan underhålls- och reservdelskostnader minskar

Med mer än 2000 utförda läckagetester per år, kan Bactoforce erbjuda ett unikt kunnande och en unik erfarenhet. Fördelar med att använda Bactoforces läckagetest inkluderar:

- **Validerad metod utformad för livsmedelsbranschen:** Vätskebaserad metod som simulerar produktionsförhållanden utan att vara sårbar för luftfickor eller vattenfilm i utrustningen. Internt och externt läckage detekteras och utrustningen testas från båda sidor för att säkerställa detektion av V-format läckage.

- **Reduktion av värmexlarenns stilleståndstid:**

Inspektionen utförs utan dränering/torkning eller öppnande av utrustningen, och potentiellt läckage lokaliseras under inspektionsprocessen. Att inspektera värmexlaren utan att den behöver öppnas medför minskad risk för potentiella skador på plattor samt minskar behovet av packningsbyte på plattorna.

- **Minskning av reservdelar och underhållskostnader:**

Preventiva inspektioner kan leda till ökad tid mellan byte av värmexlarenns plattor och minskar risken för byte av icke-defekta plattor.

- **Kvalitetsdokumentation:**

Alla inspektioner dokumenteras och görs tillgängliga för berörd personal, detta för att säkerställa enkel tillgång vid interna/externa revisioner och krav, samt analyser av utrustningens status.

Procedur – Läckagetest

Oförstörande test (NDT)

Läckagetestmetoden simulerar produktionsmiljön med hjälp av vatten som bärarvätska.

Defekter som orsakar korskontaminering i värmeväxlaren, mellan produkt och energisidan lokaliseras genom att spårbara vätskor pressas genom sprickor och porer ner till 5 µm.

Om defekter lokaliseras under inspektionen, kan metoden lokalisera defekter i värmeväxlaren inom 5–20 plattor. Funktioner såsom dokumentation i din HACCP-plan verifierar att din utrustning är i säkert skick.

Innehåll i Bactoforces läckagetest

- Trycktest på båda sidor identifierar defekter som orsakar korskontamineringar inuti värmeväxlaren.
- Lokalisering av läckage utan att öppna värmeväxlaren.
- Visuell inspektion av tillgängliga in och utlopp, för lokalisering av defekta packningar och produktrester/beläggningar.
- Visuell inspektion av värmeväxlarens yttre för lokalisering av produktrester/beläggningar, vilket indikerar läckage som kan bero på dåliga packningar i värmeväxlaren.

R-force - arbeta med Bactoforce

Webbaserat rapportsystem

Bactoforce använder ett rapportsystem online, R-Force, som ger våra kunder full tillgång till aktuella och tidigare inspektionsrapporter.

Systemet ger även en systematisk översikt över utrustning, planerade inspektioner och avtalad inspektionsfrekvens.

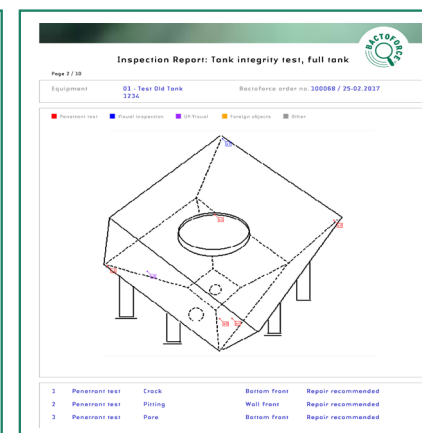


Department	Equipment	Type	Inspection	History	Next
Mjöl	Creche fraiche pasteur 443	Heatexchanger	Leakage test	2017-04-21 2016-04-10 2015-01-10	2018-04-2
Mjöl	Creche fraiche tank 458	Tank	Tank integrity test, full tank	2016-08-19 2014-08-19 2012-07-14	2018-08-1
Mjöl	Creche fraiche tank 454	Tank	Tank integrity test, 2m	2017-09-28 2016-09-11 2012-07-11	2019-09-2
Mjöl	Creche fraiche tank 451	Tank	Tank integrity test, full tank	2015-11-26 2015-01-10 2012-07-14	2017-11-24
Mjöl	Creche fraiche tank 459	Tank	Tank integrity test, full tank	2017-09-28 2015-08-21 2015-08-10	2019-09-2
Mjöl	Creche fraiche tank 450	Tank	Tank integrity test, 2m	2015-08-06 2015-01-10 2012-07-14	2017-08-04
Mjöl	Creche fraiche tank 455	Tank	Tank integrity test, full tank	2016-05-27 2015-07-14	2018-05-2

Inspeksjonsöversikt



REPORT. READ. REACT.



Elektronisk rapportering tillgänglig

Andra Bactoforce Tjänster

Värmeväxlare

- Läckagetest
- Organisk cip-kontroll
- Rengöring av energisida
- Kalibrering
- Hålltidstest
- Hållrörmätning
- Reaktions tid för omslagsventil

Tankar

- Tankintegritetstest
- Validering av nya tankar
- Riboflavintest/CIP-validering

Sensorer

- Temperatur
- Flöde (inspektion onsite/offsite)
- Tryck
- Konduktivitet

Rör

- Hygieninspektion
- Svetskontroll

