HYGIENE

ITEC®
FOOD TECHNOLOGY

Personalhygiene mit System

Ob Umrüstung bereits bestehender Betriebe oder Neubau das Team von ITEC bietet für jede Problemstellung maßgeschneiderte Lösungen im optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis. Von der ersten Planung bis zur Installation entwickeln wir in Kooperation mit unseren Kunden individuelle Hygieneschleusen. Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung Ihrer Hygieneanforderungen und beraten Sie gerne bei Fragen zur Personalhygiene.

Photo 1

Photo 2

Photo 3

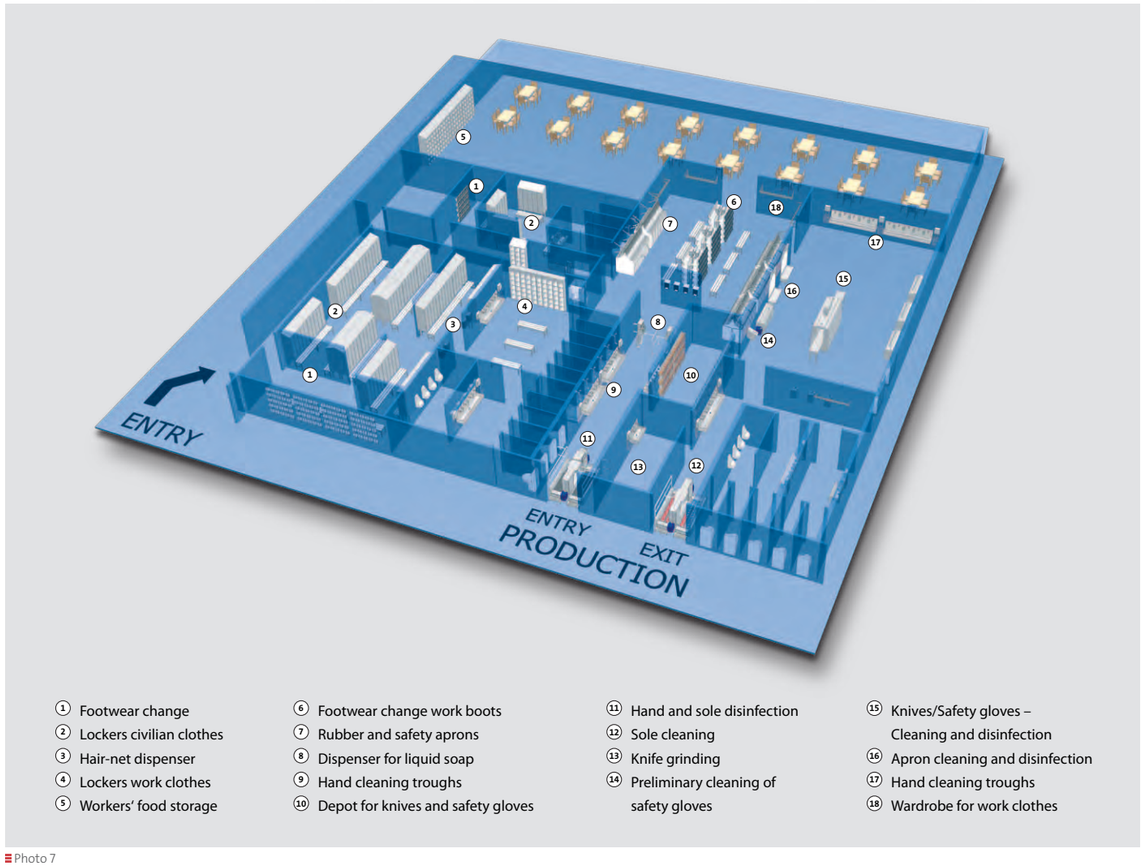
Photo 4

Photo 5

Photo 6

Personnel hygiene system

Whether it is remodelling of existing operations or new construction, ITEC offers customized solutions for optimal price performance. From initial design to installation, we develop in collaboration with our customer individual hygiene systems. We support you in implementing your hygiene requirements and advise you in matters relating to personnel hygiene.



1. Footwear change
2. Lockers civilian clothes
3. Hair-net dispenser
4. Lockers work clothes
5. Workers' food storage
6. Footwear change work boots
7. Rubber and safety aprons
8. Dispenser for liquid soap
9. Hand cleaning troughs
10. Depot for knives and safety gloves
11. Hand and sole disinfection
12. Sole cleaning
13. Knife grinding
14. Preliminary cleaning of safety gloves
15. Knives/Safety gloves – Cleaning and disinfection
16. Apron cleaning and disinfection
17. Hand cleaning troughs
18. Wardrobe for work clothes

Photo 7

Photo 8

Photo 9

Handreinigung

Personalhygiene beginnt mit der Reinigung und Desinfektion der Hände. ITEC bietet Ihnen ein umfassendes Sortiment an Reinigungsbecken und -rinnen. Diese können auf Wunsch mit Seifen- und Desinfektionsmittelspendern sowie Handtuchspendern oder Anlagen zur papierlosen Handtrocknung ausgerüstet werden. Alle Reinigungsbecken, die durch Sensoren betätigt werden, sind mit der automatischen Hygienespülung Aquaflow zur Vermeidung der Verkeimung im Rohrsystem ausgestattet.

Photo 10

Photo 11

Photo 12

Photo 13

Photo 14

Photo 15

Hand cleaning

Personnel hygiene starts with the cleaning and disinfection of hands. ITEC offers a comprehensive assortment of washing basins and sinks. These can be supplied with soap and disinfectant dispenser as well as towel dispensers or paperless hand drying facilities. All sensor activated washing basins are equipped with the automatic hygiene flushing Aquaflow to avoid contamination in the pipe system.

Photo 16

Photo 17

Photo 18

Photo 19

Photo 20

Photo 21

Kontrollierte Handreinigung und Desinfektion

Die Einhaltung der Hygienerichtlinien ist für den lebensmittelverarbeitenden Betrieb gesetzlich vorgegeben und ein zentraler Bestandteil zur Gewährleistung hygienisch einwandfreier Produkte. Das ITEC-Hygienekonzept ermöglicht eine praxisgerechte Kontrolle der Händehygiene vor dem Betreten der Produktionsräume durch einen zwangsgeführten, kontrollierten Ablauf der Handreinigung. Erst nach Entnahme des jeweiligen Mediums (Seife oder Desinfektion) wird der Zugang gewährt.

Photo 22

Photo 23

Photo 24

Photo 25

Photo 26

Photo 27

Controlled hand- hygiene and disinfection

Compliance with the hygiene guidelines is defined by law and a key component to ensure hygienic products. ITEC hygiene concept permits compulsory control of guided hand-hygiene before entering the production area. Only after correct use of the machine, and dosing of the medium (soap or disinfectant) access is granted.

Photo 28

Photo 29

Photo 30

Sohlen- und Stiefelreinigung

Zuverlässiges Reinigen von Schuhen und Stiefeln durch spezifische Hygienetechnik ist ein unerlässlicher Baustein für eine möglichst keimfreie Produktion. Von der platzsparenden, investitionsarmen Anlage für den kleinen Handwerksbetrieb bis zur großen Schleuse im Durchlaufverfahren für ein hohes Personalaufkommen bietet ITEC ein breites Sortiment an Produkten. Wir haben auch für Ihr Unternehmen die optimale Lösung.

Photo 31

Photo 32

Photo 33

Photo 34

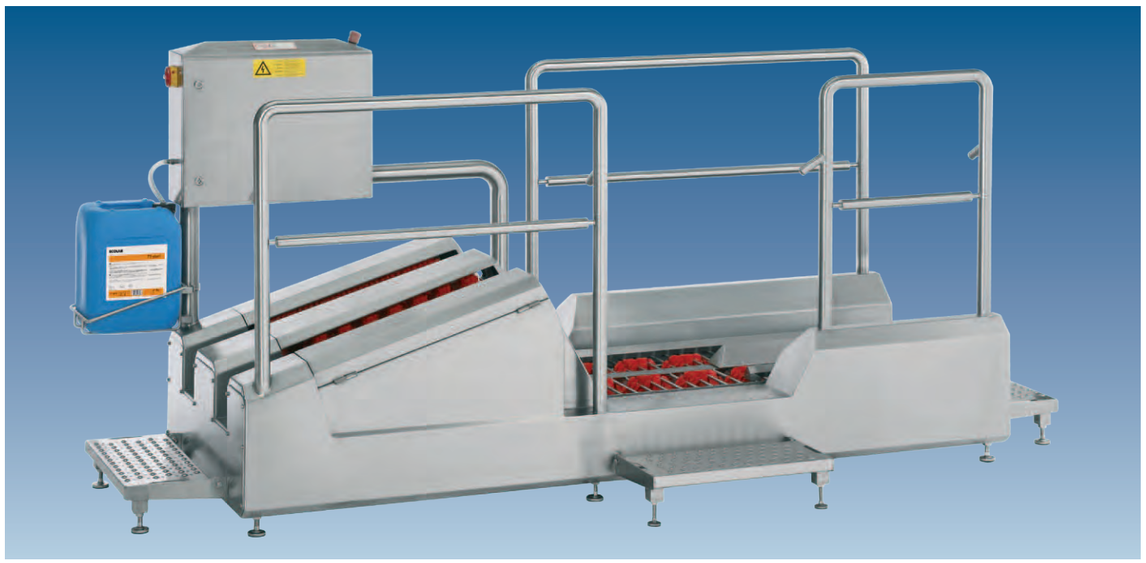


Photo 35

Cleaning of shoes and boots

Optimal cleaning of shoes and boots with specific hygiene technology is necessary for a possible germ-free production. From low-investment facility for the small workshop to big hygiene stations for high volume of staff, ITEC offers a wide range of products. We also have the optimal solution for you!

Photo 36

Photo 37

Photo 38

Kontrollierte Personalhygiene mit System

Kontrollierte Personalhygiene – sanft erzwungen – durch komplette Hygienestationen, maßgeschneidert für Ihren Hygieneanspruch! Hygienestationen sind die innovative kundenorientierte Lösung für den Produktionszugang. Ein Baukastensystem zur Aufnahme von Reinigungs- und Desinfektionsmodulen sowie Zugangskontrollen ist die Basis für diverse Anwendungsmöglichkeiten.

Photo 39

Photo 40

Photo 41

Photo 42

Controlled personnel hygiene with system

Controlled personnel hygiene – smoothly guided – with complete hygiene systems tailored for your hygiene demands! Guided hygiene equipment is the innovative solution for production access. A modular system for cleaning and disinfectant modules and access control is the basis for various applications.

Photo 43

Photo 44

Photo 45

Hygienestation Star Clean – Zukunftsweisende Technik

Die unterschiedlichen Varianten der modularen Hygienestation STAR CLEAN lassen sich genau auf die betrieblichen Erfordernisse abstimmen und können direkt in die Prozesskette der systematischen Personalhygiene integriert werden. Die transparente Schrittführung und der speziell geformte Auftrittsrost bilden einen definierten Schrittkanal und verhindern in Kombination mit den nach außen drehenden Bürsten den Auswurf von Schmutzpartikeln aus dem Gehäuse.

Photo 46

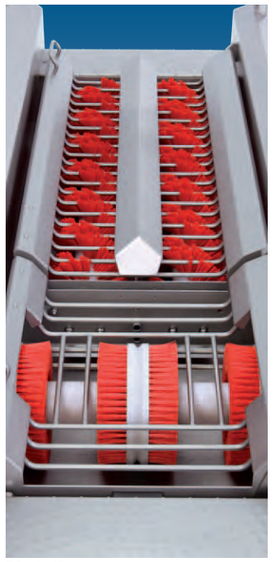


Photo 47

Photo 48

Photo 49

Hygiene station Star Clean – groundbreaking technology

The different variant of the modular hygiene station STAR CLEAN can be tailored exactly to the business requirements, and can be integrated directly into the process chain of systematic personnel hygiene. The transparent guide and specially shaped grating prevent in combination with the rotating brush dirt particles outside the housing.

Photo 50

Photo 51

Photo 52

Photo 53

Kompromisslose Hygiene am Produktionsein- und Ausgang

Der STAR CLEAN lässt sich durch die große Zahl der Varianten kompromisslos an Ihre betrieblichen Erfordernisse anpassen. Ob Sohlen- oder Stiefelreinigung, ob einspurige oder zweispurige All in One Systeme, ob konsequente Trennung zwischen Produktionseingang und -ausgang, hier finden Sie die richtige Lösung für Ihr Hygienekonzept. Die patentierte Eigenreinigung der Bürsten über ein automatisches, intervallgesteuertes Schaumreinigungssystem ermöglicht die Zwischenreinigung der Bürsten innerhalb der Wanne.

Photo 54

Photo 55

Photo 56

Photo 57

Uncompromising hygiene in and out of the production

The STAR CLEAN adapts uncompromising by the large number of variants to suit your business requirements. Whether sole or boot cleaning, single lane or two-lane All in One Systems, strict separation between accesses in and out of the production, we can find the right solution for your hygiene concept. The patented self-cleaning of the brushes via an interval-controlled foam cleaning systems allows the intermediate cleaning of the brushes inside the tub.

Photo 58

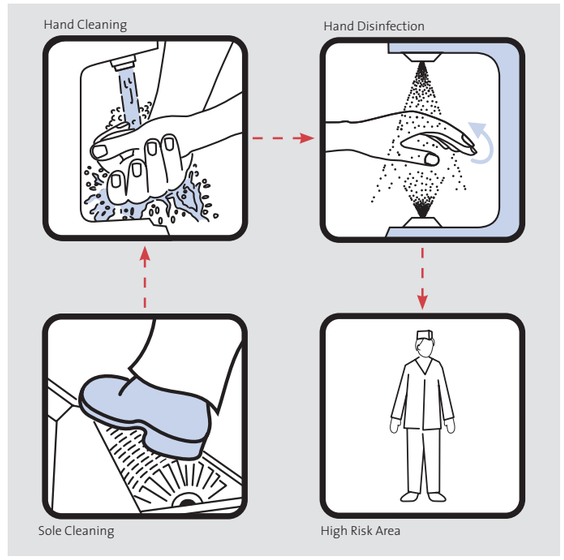


Photo 59

Photo 60

Photo 61

Messerhalter – aufbewahren, reinigen und desinfizieren

Das ITEC-Messerhaltersystem bietet Ihnen die Lösung für die Aufbewahrung, Reinigung und Desinfizierung von Messern, Wetzstählen und Handschuhen. Die praxiserprobten Messerhalter ermöglichen die hygienische und sichere Aufbewahrung der Messer am Arbeitsplatz und nach Arbeitsende in den dafür vorgesehenen Arbeitsbereichen. Idealerweise erfolgt die Reinigung und Desinfizierung der bestückten Messerhalter zentral in speziell dafür entwickelten ITEC-Maschinen.

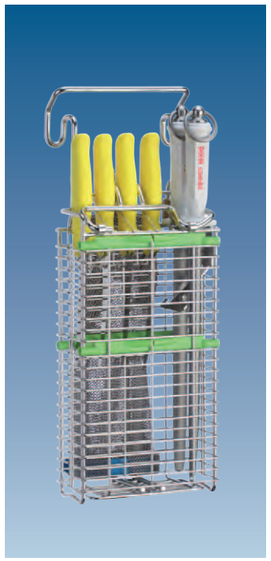


Photo 62

Photo 63

Photo 64

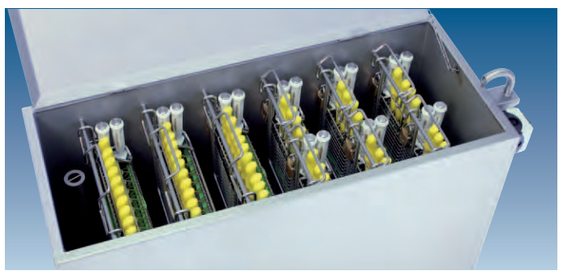


Photo 65

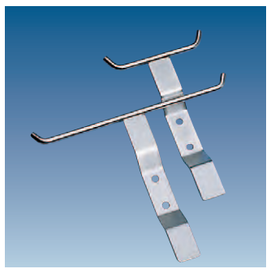


Photo 66

Photo 67

Photo 68

Photo 69

Knife holder – storing, cleaning and sterilising

ITEC-knife holder system offers solutions for storing, cleaning and sterilising of knives, steels and safety gloves. The knife holders enable hygienic and safe storage of the knives at work and after work in the designated work places. Ideally, the cleaning and sterilising of the equipped knife holders is centralized in specially designed ITEC-machines.

Photo 70

Photo 71

Photo 72

Photo 73

Photo 74

Photo 75

Photo 76

Photo 77

Photo 78

Sozialraumausstattung und Schürzenreinigung

Zur optimalen Personalhygiene gehört die hygienische Aufbewahrung der Arbeitsgeräte und -kleidung. ITEC hat für die tägliche Aufbewahrung und Reinigung der Arbeits- und Hygienekleidung innerhalb der Produktion sowie nach und vor dem Eintritt in Außenbereiche eine große Auswahl an praktischen Möglichkeiten entwickelt.

Photo 79

Photo 80

Photo 81

Photo 82

Equipment for locker rooms and apron cleaning

For optimal personnel hygiene you use hygienic store rooms for tools and clothing. ITEC has developed for the daily storage and cleaning of working and hygiene clothes in the production as well as before and after entry a wide range of possibilities.

Photo 83

Photo 84

Photo 85

Photo 86

Photo 87

Photo 88

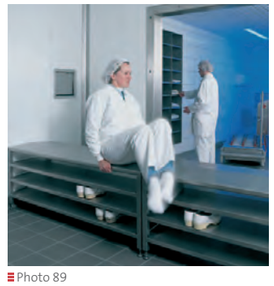


Photo 89

Photo 90

Photo 91

Photo 92

Photo 93

Photo 94

ITEC GmbH
Auf dem Tigge 60 b + c
D-59269 Beckum
Germany
Phone +49 25 21 - 85 07 0
Fax +49 25 21 - 85 07 90
www.itec.de • info@itec.de

ATTEC DANMARK A/S
Mommarkvej 293 - 297
DK-6470 Sydals
Denmark
Phone +45 74 40 76 44
Fax +45 74 40 79 29
www.attec.dk • attec@attec.dk

38413