



Hygienic Transport
systems & Technologies



Visverwerkende industrie

Het hygiënisch transporteren van voedsel is een cruciaal maar uitdagend aspect van voedselveiligheid. Helaas krijgt dit proces vaak onvoldoende aandacht, ondanks de aanzienlijke voordelen die kunnen worden behaald. HYTT heeft een oplossing ontwikkeld op basis van vacuümtechnologie en gesloten leidingsystemen, die niet alleen zorgt voor een efficiënt en hygiënisch transport van afval, maar ook voordelen biedt op het gebied van ruimtebesparing, meerwaarde en lagere kosten.



Voordelen

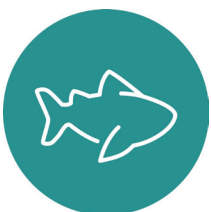
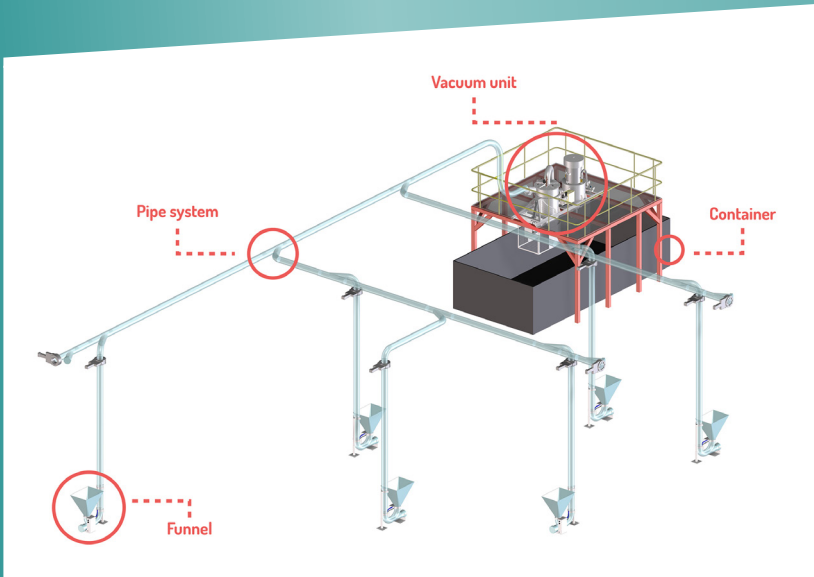
Afval en bijproducten opwaarderen

Verbeterde hygiëne

Duurzaam en aanpasbaar ontwerp

Voorkomt kruisbesmetting

Minder water en reiniging vereist



HYTT systemen zijn geschikt voor gebruik in bestaande en nieuwe voedsel fabrieken. Ze zijn zorgvuldig ontworpen om effectief te functioneren in veeleisende situaties, dankzij het gebruik van duurzaam roestvast staal. Deze systemen optimaliseren uw afval en bijproducten, leiden tot een betere hygiëne doordat het risico op kruisbesmetting wordt geëlimineerd en de interne transportkosten worden verlaagd. Ze verlagen ook de verwerkingskosten, verminderen het waterverbruik en creëren een veiligere werkomgeving. HYTT's hygiënische interne transport biedt een innovatieve en efficiënte aanpak in de voedingsmiddelenindustrie.



Transporteerbare producten

- Vissenkoppen
- Ingewanden
- Slachtafval
- Schaaldieren
- Huid
- En nog veel meer ...



HHYTT ontwerpt en produceert gesloten leidingsystemen die afval en bijproducten afzuigen van de productieruimte naar een centrale locatie binnen de fabriek. Met HHYTT heeft u een betrouwbare partner met jarenlange ervaring, die innovatieve, efficiënte en duurzame oplossingen biedt. Wij nodigen u uit voor een bezoek aan onze testlocatie in Borne, waar we samen uw producten kunnen testen en transporteren.

Neem contact met ons op!



Paul Wijngaarden
Verkoopmanager
+(31) 6 2137 5901
paul@hytt.eu



Eric Oving
Algemeen directeur
+(31) 6 3889 4483
eric@hytt.eu

