



Smarter Solutions



JEROS – Asegura la Higiene

En JEROS somos especialistas en la limpieza de equipos de procesos críticos y producimos soluciones de lavado para la industria alimentaria y de procesamiento, donde existen altas exigencias y se enfocan en la higiene y al mismo tiempo logran un flujo de producción eficiente.

Automatizar el proceso de lavado

Un proceso de lavado automatizado garantiza el mismo resultado eficaz en todo momento, todos los días. Garantiza un alto nivel de uniformidad continua y seguridad alimentaria ya que el sistema se lava con una temperatura de 52 ° C y se enjuaga con 85 ° C. De este modo, es posible garantizar la desinfección de los equipos / componentes de las líneas de proceso sin restos de bacterias o listeria.

Mata las bacterias y aumenta la productividad

En los últimos años, hemos visto un enfoque cada vez mayor en la higiene de la industria. Con la certificación de Eurofins Steins, JEROS puede garantizar un resultado de lavado libre de bacterias (listeria / salmonella) en un ciclo de lavado de solo 3 o 6 minutos. La solución de lavado está diseñada para garantizar la máxima calidad, sin compromisos con la seguridad alimentaria y para evitar la contaminación cruzada. JEROS imparte un estándar de higiene general mejorado con esta solución de lavado totalmente automática.

Evite la contaminación cruzada

En una vida cotidiana competitiva, es fundamental identificar formas en las que sea posible optimizar el flujo de producción y, al mismo tiempo, garantizar la seguridad de la higiene y eliminar el riesgo. Por lo tanto, es crucial elegir soluciones de lavado que ayuden a mantener un alto nivel de higiene, eliminando así el riesgo de contaminación cruzada entre diferentes lotes de producción.

Minimice el tiempo inproductivo del lavado

Una inversión en la automatización del proceso de lavado tiene un tiempo de recuperación corto, ya que el tiempo de inactividad asociado con la limpieza manual es mucho menor. Al mismo tiempo, asegura el menor consumo posible de agua, productos químicos y electricidad, lo que aporta una serie de beneficios para el medio ambiente y la sostenibilidad. Con la inversión en una solución de lavado industrial, la empresa alimentaria puede aumentar significativamente su producción y concentrarse en producir.

JEROS tiene más de 55 años de experiencia en la creación de valor en la jornada laboral del cliente. La industria alimentaria es uno de los segmentos centrales con referencias destacadas como Arla, PepsiCo, Nestlé, McCains, Cargill como parte de la cartera de clientes.

PERSONA DE CONTACTO

Evita Rosdahl
CEO
evita@jeros.com
+45 2210 2004
+45 6362 3913

EMPRESA

JEROS A/S
Nyborgvej 8 – DK-5750 Ringe
+45 6362 3913
www.jeros.com
jeros@jeros.com



SI SE ENCAJA EN EL INTERIOR, ESTÁ DESINFECTADO

Lave, enjuague y **desinfecte** automáticamente todo tipo de equipo en tan solo **3 or 6** minutos.

JEROS LINEA DE PRODUCTOS:

- **Lavadoras de utensilios**
9 modelos/tamaños diferentes
- **Lavadoras de barril**
Lavado dentro/afuera en uno
- **Lavadoras de pesaje multicabezal**
32 – 48 uds.pr.Ciclos de lavado
- **Lavadoras de paletas**
60 uds.pr. /hora
- **Lavadoras y secados de cajas**
200 – 500 cajas uds.pr./hora.

GANA LA PRODUCCION:

- Higiene controlada y mejorada.
- Saneamiento garantizado con enjuague a 85°C/185°F.
- Controla bacterias incluida la listeria.
- Ahorra tiempo y mano de obra valiosos.
- Ahorre agua y costos de productos químicos.
- Amigable con el medio ambiente.
- Flujo de trabajo ergonómico con un manejo mínimo.
- Requisitos mínimos de espacio.



JEROS® es una marca comercial global y funciona en industrias como:

Galletas y panadería, cereales, confitería, lácteos, productos frescos, productos congelados, gránulos y polvos, carne, pescado y mariscos, pasta, alimentos para mascotas, aves, comidas preparadas, ensaladas, refrigerios.