



HOSOKAWA ALPINE
BLUESERV

Kontakt BLUESERV

Fon: +49 821 5906-462

E-Mail: blueserv@alpine.hosokawa.com



HOSOKAWA ALPINE
BLUESERV

» **FOOD**

EFFIZIENTE, HYGIENISCHE UND
FLEXIBLE PULVERPRODUKTION?

It works.

» BLUESERV IST EIN GENUSS FÜR DIE FOOD-BRANCHE

„DIE ANFORDERUNGEN AN DIE PULVERPRODUKTION IM FOOD-BEREICH SIND STRENG. MIT BLUESERV HELFEN WIR IHNEN DIESE ZU ERFÜLLEN – WIRTSCHAFTLICH UND FLEXIBEL.“

SICHERHEIT UND SAUBERKEIT FÜR DIE NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE

Die Anforderungen in der Nahrungs- und Futtermittelindustrie sind so unterschiedlich wie die Rohstoffe. Ob Gewürze, Hülsenfrüchte oder Baby-Nahrung: Mit Ihrer Hosokawa Alpine Maschine sind Sie bestens für die wirtschaftliche Pulverproduktion gerüstet.

Gemeinsam mit Ihrem BLUESERV Service-Paket dauerhaft, preisgünstig und flexibel, um auch auf neue Food-Trends reagieren zu können.

Aber unsere Service-Marke BLUESERV kann noch mehr. Sie bündelt unser gesamtes Wissen aus der Mechanischen Verfahrenstechnik, 115 Jahre Expertise Made in Germany sowie die jahrzehntelange Erfahrung in den Bereichen Pharma, Chemie und Minerals.

So behalten Sie Ihre Kosten im Blick und werden höchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards dauerhaft gerecht.

BLUESERV FÜR DIE FOOD-BRANCHE

WIRTSCHAFTLICHER BETRIEB. FLEXIBLE PRODUKTION.

SPARES & REPAIRS

Lange Laufzeiten und hohe Belastungen teils über Jahrzehnte führen zu einem natürlichen Maschinenverschleiß. Der BLUESERV Service tauscht entsprechende Bauteile rechtzeitig aus und repariert Ihre Anlage im Fall der Fälle schnell und zuverlässig.

SYSTEM-CHECK

Betriebssicherheit und Zuverlässigkeit aus einer Hand: Mit dem BLUESERV Visio-Check überlassen Sie nichts dem Zufall. Unsere umfassende Prüfung dokumentiert den Maschinenzustand, behebt Schwachstellen und beugt somit kostspieligen Ausfällen vor.

PROZESSSTEUERUNG

Nutzen Sie Ihre Hosokawa Alpine Anlage dauerhaft effizient und flexibel. Dazu erhöht BLUESERV Quantität und Qualität Ihrer Endprodukte, reduziert den Energieverbrauch und stellt Ihre Anlage auf neue Prozesse bzw. Food-Trends ein.

LABOR-SERVICE

Die Food-Branche setzt auf führende Hosokawa Alpine Maschinen – und den BLUESERV Labor-Service. Durch regelmäßige Kalibrierung und Wartung Ihrer Luftstrahlsiebe können Sie Korngrößen exakt prüfen und die Qualität Ihrer Endprodukte hochhalten.

SAFETY-CHECK

Hygiene, Explosions- und Kontaminationsschutz sind bei der Pulverproduktion im Lebensmittelbereich das A und O. Der Hosokawa Alpine BLUESERV Safety-Check hilft, alle nötigen Rahmenbedingungen einzuhalten und Mitarbeiter sowie Endprodukte zu schützen.

