

Cher Monsieur,

Nous utilisons votre technologie à courant d'impulsion Vulcan depuis un an et en sommes très satisfaits.

Malgré l'utilisation de produits chimiques pendant la pasteurisation de charcuterie emballée sous vide – comme des agents stabilisateurs contre l'eau dure ou des inhibiteurs anti-corrosion – nous avons constaté une accumulation de dépôts calcaires particulièrement durs sur les tuyaux et les réservoirs de stockage dont il était uniquement possible de se débarrasser à l'aide de produits chimiques agressifs, utilisés plusieurs fois par an.

Six mois après avoir procédé à un détartrage intensif de nos installations et après avoir appliqué votre technologie Vulcan – et sans utilisation de produits chimiques – seuls quelques rares dépôts se formèrent dans la zone de chaleur, mais aucun dans la zone de réfrigération.

Les dépôts peuvent désormais être nettoyés une fois par an, engendrant des coûts nettement moins importants.

Nous vous souhaitons à votre technologie anti-calcaire et anti-rouille un succès largement mérité.

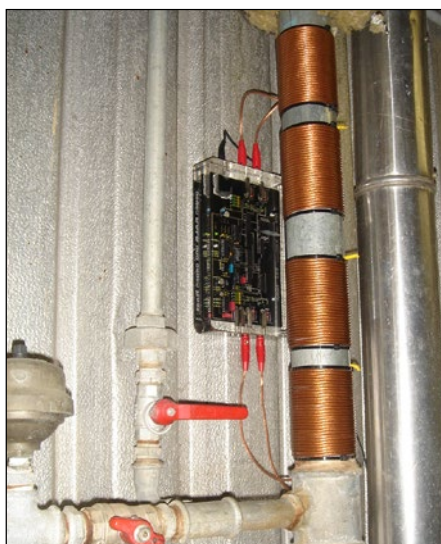
Cordialement,



Helmut Schwendler
Directeur des Services techniques



Ligne d'emballage de saucisses



Vulcan S25



M. Christiani à l'installation de Vulcan