

# Higieniczne projektowanie maszyn rozlewniczych drogowskazem dla STM GROUP

Kluczową rolę w bezpieczeństwie napoi i ich jakości w całym łańcuchu dostaw odgrywa higieniczne projektowanie. Wpływa ono na bezpieczną produkcję oraz tworzy bardziej produktywne i zrównoważone procesy produkcji dzięki zminimalizowaniu przerw na czyszczenie. Gwarantuje też nieskazitelną reputację dla odpowiedzialnych firm. Przekłada się to na wzrost zainteresowania i rosnącą świadomość higieny w procesie produkcji. Dlatego **STM GROUP** jako międzynarodowy dostawca kompletnych linii rozlewniczych i członek **EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group)** stosuje najsurowsze światowe wytyczne i reguły podczas projektowania maszyn rozlewniczych.

**EHEDG** to powstała w 1989 r. organizacja skupiająca producentów żywności, firmy zajmujące się jej przetwarzaniem, a także wytwórców sprzętu i maszyn przeznaczonych dla przemysłu spożywczego. Jej celem jest zwiększanie świadomości dotyczącej zachowania surowych standardów higienicznych w projektowaniu, dostarczanie opracowań i rozwiązań.

Członkostwo w tej elitarnej organizacji to przede wszystkim dostęp do bogatej wiedzy i możliwość współpracy z ekspertami z całego świata w zakresie higienicznego projektowania.

**STM GROUP kładzie duży nacisk na projektowanie zorientowane na higienę i dba o wzrost świadomości wśród projektantów i potencjalnych klientów w tym zakresie.**

Po pierwsze maszyny konstruowane są w taki sposób, aby środki smarne nie miały kontaktu z produktami. Wszystkie łatwe do czyszczenia powierzchnie są gładkie i wolne od niedoskonałości (np. szczelin i pęknięć), aby zapobiegać gromadzeniu się mikroorganizmów i biofilmów. Skupiamy się również na eliminacji odstąpiętych gwintów śrub, połączeń metal-metal elementów złącznych, szczelin w zawiasach. Dodatkowo wszystkie elementy maszyny mające kontakt z produktem wykonane są ze stali nierdzewnej klasy AISI 316L, która spełnia najwyższe standardy higieniczne i jest odporna na mocno inwazyjne środki stosowane podczas procedury CIP. Nasza dobra praktyka produkcyjna polega na czyszczeniu i sprawdzaniu wszystkich nowych urządzeń przed ich dostarczeniem, co pozwala na kontrolowanie finalnego



efektu. Połączenie wszystkich tych komponentów daje w efekcie produkt o najwyższych standardach higienicznych.

Profesjonaliści z **STM GROUP** dbają o pełną satysfakcję klientów, dlatego przeprowadzają klientów przez cały proces projektowania, tworzenia maszyn i instalacji, aż do uruchomienia ich nowej linii. Dobrym przykładem higienicznego projektowania jest maszyna **STM Arrow Can EPV 14/2** o **wydajności nominalnej 6000 puszek na godzinę** o pojemności 500 ml. Wszystkie elementy mające kontakt z produktem w maszynie wykonane są ze stali nierdzewnej **klasy AISI 316L**, która jest odporna na mocno inwazyjne środki stosowane podczas procedury CIP. Dodatkowo połączenie długoletniego doświadczenia i pasji do piwa pozwoliło na uzyskanie podczas rozlewu w maszynie rekordowo niskiego przyrostu tlenu wpływając na TPO (Total Packed Oxygen), a ten właśnie parametr determinuje zachowanie walorów sensorycznych na długiej osi czasu gwarantowanej przydatności do spożycia. Warto także wspomnieć o **natychniastowej dostępności maszyny STM Arrow Can EPV 14/2**, natomiast produkcja każdej innej maszyny w firmie **STM GROUP** zajmuje **nie więcej niż 4 miesiące**.

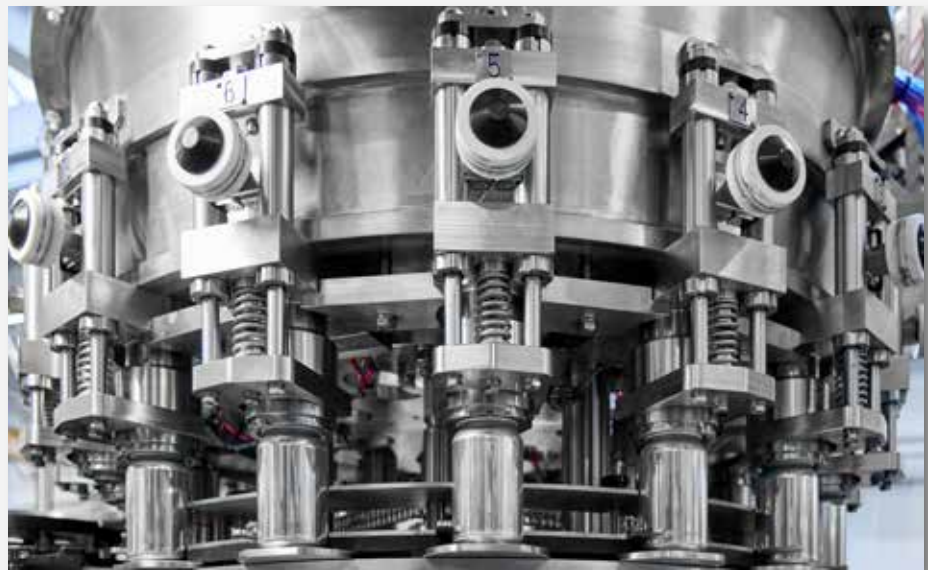
**STM GROUP zatrudnia obecnie 240 inżynierów i techników, dysponuje zakładem produkcyjnym o łącznej powierzchni 6000 m<sup>2</sup>.** Firma posiada nowoczesne zaplecze techniczne, w tym profesjonalne biuro konstrukcyjne wyposażone w zaawansowane techniczne oprogramowanie, gwarantujące wysoką jakość wytwarzanych produktów i pozwalające na ciągłą kontrolę obsługi realizowanych projektów przez doświadczonych Project Managerów.

Podsumowując – **STM GROUP** to firma stabilna, posiadająca **ponad 40-letnie doświadczenie** w projektowaniu i wdrażaniu nowych technologii dla branży spożywczej.

**Izabela Stubińska**  
Specjalista ds. marketingu  
w STM GROUP



Dołącz z nami do świata innowacji,  
aby wprowadzić swój biznes na wyższy poziom!



[www.stm-pack.com](http://www.stm-pack.com) +48 503 036 635  
[mk@stm-pack.com](mailto:mk@stm-pack.com)