



HYGIËNISCHE BEDRIJFSINRICHTING

voor optimale voedselveiligheid

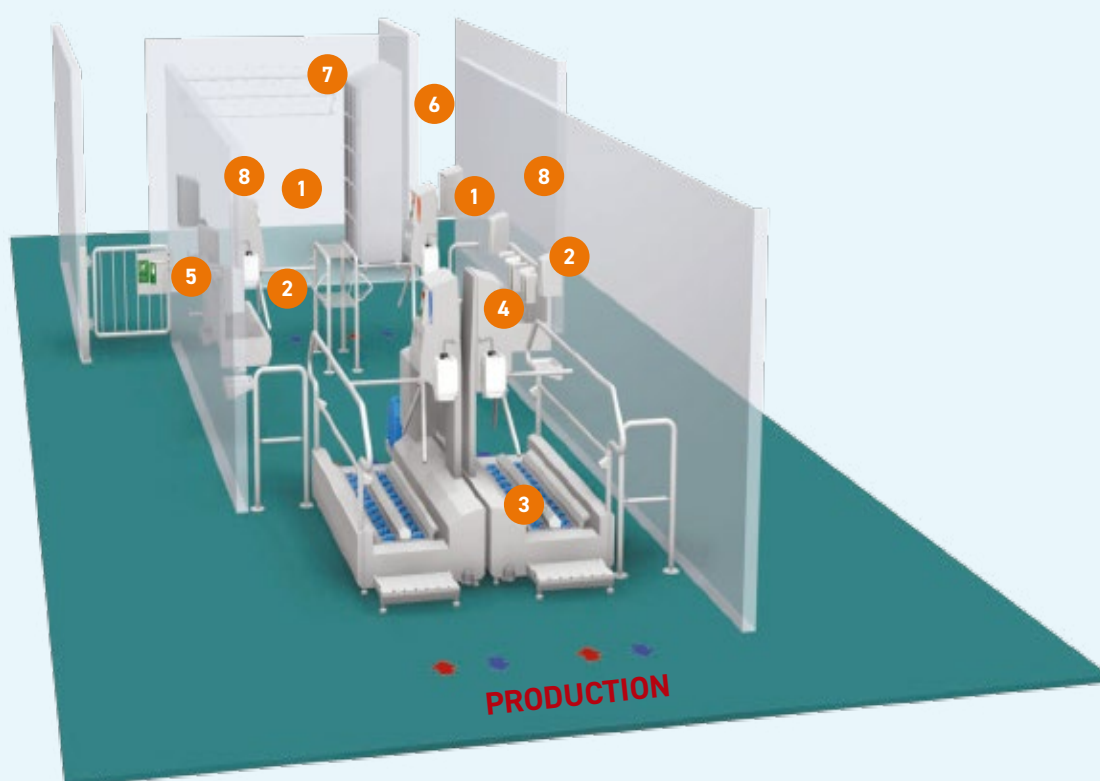


Dat is toch Brilliant!

HYGIËNE EN TOEGANG

Hygienetechniek en bedrijfsinrichting

1. Dispenser voor vloeibare zeep
2. Wasbak met handendroger
3. Zoolreiniging
4. Handdesinfectie
5. Nooduitgang
6. Lockers voor werkkleding
7. Kledingkast voor werkkleding
8. Universele dispenser



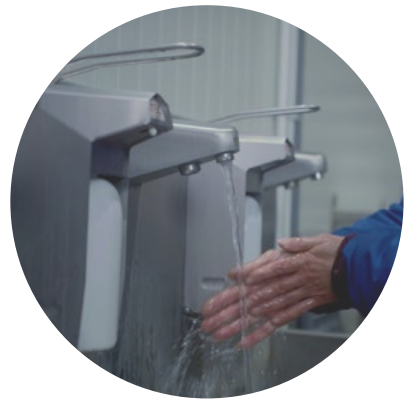
PERSOONLIJKE HYGIËNE VOOR OPTIMALE KWALITEIT EN VEILIGHEID

Of het nu gaat om de verbouwing van bestaande faciliteiten of om nieuwbouw, in samenwerking met Frontmatec bieden we hygiëntechnologie-oplossingen met een optimale prijs-kwaliteitverhouding.

Vanaf het eerste ontwerp tot en met de installatie ontwikkelen wij in samenwerking met jou individuele hygiënesystemen. Wij ondersteunen je bij het realiseren van jouw hygiëne-eisen en adviseren je in alle zaken die betrekking hebben op persoonlijke hygiëne.

Personal hygiene for optimal quality and safety

Whether it concerns the renovation of existing facilities or new construction, together with Frontmatec we offer hygiene technology solutions with an optimal price-performance ratio. From the initial design to installation, we work with you to develop individual hygiene systems. We support you in meeting your hygiene requirements and provide advice on all matters related to personal hygiene.







Robuuste draaikruisaandrijving



Ontworpen voor decennia aan betrouwbare service



Geoptimaliseerde spraydosering



Premium borstels – gaan meer dan 5 jaar mee

ONTWORPEN VOOR TIENTALLEN JAREN BETROUWBARE PRESTATIES.

Je volledige productie is afhankelijk van de betrouwbare prestaties van je hygiëneapparatuur. Frontmatec Hygiene (ITEC) zet zich in voor de hoogste kwaliteit en duurzaamheid.

Geavanceerde productieprocessen en oppervlakteafwerkingen, hoogwaardige componenten, zorgvuldige assemblage door ervaren vakmensen en een grondige test van elke afzonderlijke machine, dit alles wordt gegarandeerd door ons ITEC merk.

Engineered for decades of reliable performance

Your entire production depends on reliable performance of your hygiene equipment. Frontmatec Hygiene (ITEC), is committed to delivering the highest quality and durability.

Sophisticated production processes and surface finishes, premium components, meticulous assembly by experienced workers and thorough testing of every single machine, is all guaranteed by our ITEC brand.





Handreiniging

Persoonlijke hygiëne begint met het reinigen en desinfecteren van de handen. In samenwerking met Frontmatec bieden wij een breed assortiment wasbakken en spoelbakken, ook verkrijgbaar in volledig touchless uitvoeringen. Deze systemen kunnen worden uitgerust met zeep- en desinfectiedispensers, handdoekdispensers of papierloze handdroogsystemen. Alle sensor-gestuurde wasbakken zijn voorzien van AQUAFLOW-functionaliteit, waarmee besmetting in het leidingstelsel wordt voorkomen.

Hand Cleaning

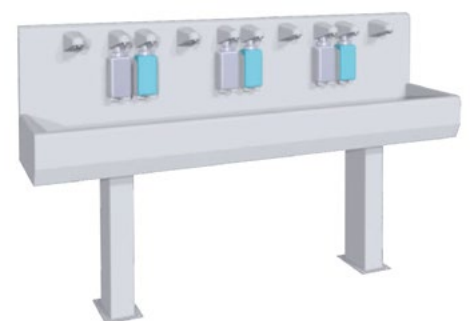
Personnel hygiene starts with cleaning and disinfecting the hands. Together with Frontmatec, we offer a wide range of wash basins and sinks, also available in fully touchless versions. These systems can be equipped with soap and disinfectant dispensers, towel dispensers, or paperless hand drying devices. All sensor-activated wash basins are fitted with AQUAFLOW functionality, preventing contamination within the pipe system.



Type 20580 - 2W



Type 20550 - 3W



Type 20550 - 4W



 **BRILLIANT**



Touchless



Type 20550



Knee Sensor



Knee Actuator

Type 20520



Type I 1000



Turbo-Trock



Twin-Trock



Type E



Type M





Gecontroleerde handhygiëne en desinfectie

Naleving van wettelijk vastgestelde hygiënerichtlijnen is een essentieel onderdeel om hygiënische producten te waarborgen. Het ITEC-hygiëneconcept maakt verplichte en begeleide handhygiëne mogelijk voordat de productiezone betreden wordt. Pas na correct gebruik van de machine en het doseren van het middel (zeep of desinfectiemiddel) wordt toegang verleend.

Controlled hand hygiene and disinfection

Compliance with legally defined hygiene guidelines is an essential part of ensuring hygienic products. The ITEC hygiene concept enables mandatory, guided hand hygiene before entering the production area. Access is only granted after correct use of the machine and proper dosing of the medium (soap or disinfectant).



Type 23702 - Duosoap



Type 23701 - Duotizer



Type 23745 -
Mano Control

Type 23740 -
Inlet Control



Type 23704 - Manotizer



Rood & blauw: hygiënesluis voor handreiniging en desinfectie (tot 20 doorgangen per minuut)
 Red & Blue: hygiene gate for hand cleaning and sanitizing (up to 20 passages per minute)



Type 23761 / Type 23771 -
 Inlet Complete



Type 23775 -
 Mano Complete





 **BRILLIANT**



Type 23835



Type 23835 - 1000



Type 23821 -
Solo Traditio



Type 23820



Type 23850



Type 23840 - Duo





Reiniging van schoenen en laarzen

Optimale reiniging van schoenen en laarzen met de hygiënetechnologie van ITEC is essentieel voor een kiemvrije productie. Van ruimtebesparende machines voor werkplaatsen tot grote hygiënesluizen voor een hoog personeelsvolume in industriële bedrijven: samen met Frontmatec bieden wij een breed scala aan producten. Voor iedere situatie is er een optimale oplossing.

Cleaning of shoes and boots

Optimal cleaning of shoes and boots with ITEC hygiene technology is essential for germ-free production. From space-saving machines for workshops to large hygiene gates for high staff volumes in industrial plants, we offer a wide range of products together with Frontmatec. For every situation, there is an optimal solution.



Type 2382



Type 23860



Type 23800



Gecontroleerde persoonlijke hygiëne met systeem

Persoonlijke hygiëne – gecontroleerd en begeleid – met complete hygiënesystemen die zijn afgestemd op jouw hygiëne-eisen! Begeleidende hygiëneapparatuur is de innovatieve oplossing voor gecontroleerde toegang tot de productie. Een modulair systeem met reinigings- en desinfectiemodules en toegangscontrole vormt de basis voor uiteenlopende toepassingen.

Controlled personnel hygiene with system

Personnel hygiene – controlled and guided – with complete hygiene systems tailored to your specific requirements. Guided hygiene equipment provides an innovative solution for controlled access to production. A modular system with cleaning and disinfection modules, combined with access control, forms the basis for a wide range of applications.



Type 23876 - 800

With wash basin and mano control



Type 23876 - 800

With turnstile



Type 23876 - 800

With Mano Control





Type 23821

With drawer

Oplossingen voor de bakkerijsector

Hygiënesluizen zijn een van de belangrijkste pijlers van succesvolle hygiëneconcepten. Dit geldt in het bijzonder voor de bakkerijsector. Het merk Frontmatec ITEC biedt op maat gemaakte oplossingen voor specifieke sectoren. Voor de bakkerij-industrie zijn ITEC-systemen in droogreinigingsvarianten met vuilopvangladen vaak de ideale oplossing. Ook combinaties in nat-/drooguitvoering, om waterinsleep te minimaliseren, zijn mogelijk. De nieuwe UVC-borstel-desinfectiemodule is de ideale aanvulling om optimale hygiëne te bereiken.

Solutions for the bakery sector

Hygiene sluices are one of the most important pillars of successful hygiene concepts, especially in the bakery sector. The Frontmatec ITEC brand offers tailor-made solutions for specific industries. For the baked-goods industry, ITEC systems in dry-cleaning versions with dirt-collection drawers are often the ideal solution. Combinations in wet/dry versions, designed to minimize water carryover, are also available. The new UVC brush disinfection module is the perfect addition to achieve optimum hygiene.



Type 23882 Star Clean

With Inlet Complete

Star Clean

With UVC brush disinfection



Type 23876 - 800

With drawer





 **BRILLIANT**



Type 23883 - Star Clean



Type 23883 - Star Clean
With trunstile



Type 23883 - Star Clean
With Inlet Control Twist



Type 23882 - Star Clean
With Inlet Control



 **BRILLIANT**



Type 23883 - Star Clean
With Inlet Complete



Type 23883 - Star Clean
With Mano Complete

Hygiëne zonder compromis in en uit de productie

De Star Clean past zich zonder compromis aan een groot aantal varianten aan om te voldoen aan jouw wensen. Of het nu gaat om zool- of laarzenreiniging, enkelbaans- of dubbelbaans All-in-One-systemen, of om een strikte scheiding tussen de in- en uitgang van de productie: voor elk hygiëneconcept is er een passende oplossing. Het gepatenteerde zelfreinigingssysteem van de borstels, met intervalgestuurde schuimreiniging, maakt tussentijdse reiniging van de borstels in de kuip mogelijk.

Uncompromising hygiene in and out of production

The Star Clean adapts uncompromisingly to a wide range of variants to meet your requirements. Whether sole or boot cleaning, single-lane or two-lane All-in-One systems, or strict separation of entry and exit to the production area, the right solution can be found for your hygiene concept. The patented self-cleaning system of the brushes, using interval-controlled foam cleaning, enables intermediate cleaning of the brushes inside the tub.



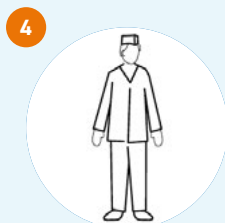
Sole Cleaning



Hand Cleaning



Hand Disinfection



High Risk Area



Type 23830 - 1000

With Inlet Complete & bypass

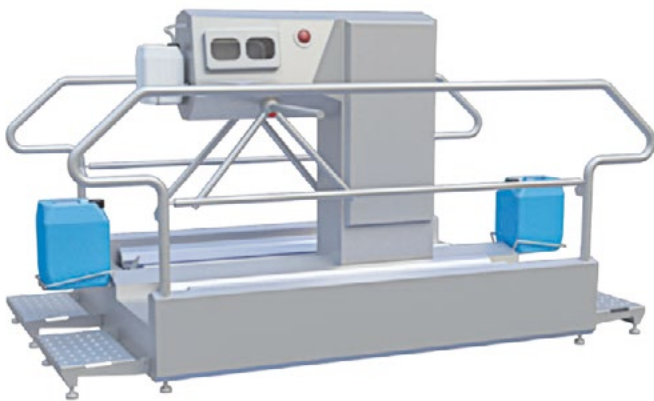


Type 23835 - 1000

With Boot Cleaner & Inlet Control



 **BRILLIANT**



Type 23892 - Star Clean Compact Duo



Type 23881 - Star Clean All-In-One
With Dyson Tap & Inlet Control Twist



Type 23881 - Star Clean All-In-One
With Inlet Complete & Inlet Control



Type 23881 - Star Clean All-In-One Compact

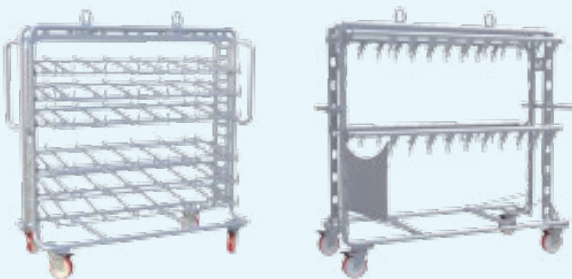
Messenhouder – opslag, reiniging en desinfectie

Het ITEC-messenhoudersysteem biedt oplossingen voor de opslag, reiniging en desinfectie van messen, wetstalen en veiligheidshandschoenen.

De messenhouders zorgen voor een hygiënische en veilige opslag van messen tijdens én na het werk op de daarvoor bestemde werkplekken. De reiniging en desinfectie van de uitgeruste messenhouders kan centraal plaatsvinden in speciaal ontworpen ITEC-machines

Knife holder – storage, cleaning and disinfection

The ITEC knife holder system provides solutions for the storage, cleaning, and disinfection of knives, steels, and safety gloves. The knife holders ensure hygienic and safe storage of knives both during and after work in their designated workplaces. Cleaning and disinfection of the equipped knife holders can be centralized in specially designed ITEC machines.



Type 23560 - single track
Type 22570 - twin track



Type 22572



Type 22580 - single side operation
Type 22581 - run through



 **BRILLIANT**



Type 22400



Type 22400
+ equipment



Type 22000



Type 22500



Type 2151 - 6W



Type 2151



Type 23260.2



Type 2211 / 2221



Wall mounted knife holder support



Type 23050



Manual washing place



Uitrusting voor kledruimtes en schortenreiniging

Optimale personele hygiëne omvat ook hygiënische opslagruimtes voor gereedschap en kleding. Voor de dagelijkse opslag en reiniging van werk- en hygiënekleding, zowel in de productie als vóór en na het betreden ervan, heeft Frontmatec met het merk ITEC een breed scala aan hygiënetechnologische oplossingen ontwikkeld.

Equipment for locker rooms and apron cleaning

Optimal personnel hygiene also includes hygienic storage rooms for tools and clothing. For the daily storage and cleaning of work and hygiene clothing, both during production and before and after entry, Frontmatec has developed a wide range of hygiene technology solutions under the ITEC brand.



Apron Wardrobe



Type 25211



Type 2820
Uni-dispenser



Boot drying panel



Helmet and apron wardropbe



Apron/boot cleaning place



Universal dispenser rack



Washing machine for cotton gloves

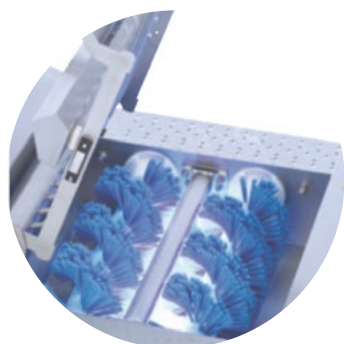


UVC-desinfectie in de voedingsindustrie

Zeer effectieve UVC-straling doodt tot 99,99% van alle micro-organismen. De technologie laat geen residuen achter en gebruikt geen chemicaliën. Krachtige UVC-systemen deactiveren binnen enkele seconden virussen, bacteriën, gisten en schimmels. UVC-desinfectie biedt maximale hygiënezekerheid, of het nu gaat om een sluis voor de aanvoer van goederen naar high-care gebieden, een continu sterilisatiesysteem voor worsthulzen, de reiniging van zoolborstels of een wandgemonteerd apparaat voor luchtdesinfectie in ruimtes.

UVC disinfection in the food industry

Highly effective UVC radiation kills up to 99.99% of microorganisms. The technology leaves no residues and uses no chemicals. Powerful UVC systems deactivate viruses, bacteria, yeasts, and moulds within seconds. UVC disinfection offers maximum hygiene security – whether as a sluice for goods entering high-care areas, as a continuous sterilization system for sausage casings, for cleaning sole brushes, or as a wall-mounted device for room air disinfection.



Steri Gate 250 / 650



Uvelius



ZEKERHEID IN ELKE SCHAKEL VAN JOUW PRODUCTIEPROCES

Bescherm jouw productieproces en eindproduct tegen besmetting met de hygiëneoplossingen van Brilliant Group. Ons assortiment omvat innovatieve hygiënesluizen, reinigings- en desinfectiesystemen, UVC-technologie en voorzieningen voor persoonlijke hygiëne, speciaal ontwikkeld voor de voedingsindustrie.

Maar daar stopt het niet: naast deze systemen bieden wij een uitgebreid assortiment producten op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid. Van persoonlijke beschermingsmiddelen en disposables tot schoonmaakmaterialen en detecteerbare oplossingen, alles wat nodig is om veiligheid, kwaliteit en continuïteit in jouw productieproces te waarborgen.

Met de juiste combinatie van systemen én producten creëer je maximale zekerheid in elke fase van het productieproces, voor de veiligheid van de consument én de reputatie van jouw bedrijf.



OVER BRILLIANT GROUP

Specialist in hygiëne en (voedsel)veiligheid

Bij Brilliant begrijpen we de uitdagingen waarmee voedselverwerkende bedrijven worden geconfronteerd als het gaat om hygiëne en (voedsel) veiligheid. Deze uitdagingen kunnen wij, samen met jou, oplossen. Dit doen we met onze totaaloplossingen binnen onze drie expertisegebieden: persoon, productieproces en productiebedrijf.

De totaaloplossing kent haar oorsprong uit de PDCA-cyclus. Met een hygiëne en (voedsel)veiligheidsscan inventariseren we risico's en verbeterkansen in jouw bedrijf. De resultaten van deze scan bundelen we in een maatwerk oplossing die we helpen te implementeren. We zorgen hierbij niet alleen voor de juiste producten voor optimale hygiëne en (voedsel)veiligheid. Voor training en instructie van medewerkers kun je ook bij ons terecht. Om ervoor te zorgen dat je alle verbeterkansen behaalt, blijven we je hulp en bescherming bieden. Door jarenlange ervaring en strategische partnerschappen hebben we de juiste kennis en expertise in huis om voedselveiligheid te waarborgen.

Meer weten over Brilliant, interessante whitepapers lezen of klantervaringen bekijken? Ga dan naar www.brilliantgroup.nl. Voor ons volledige productassortiment kijk je op onze webshop via www.hygienepartner.nl.

Brilliant Beschermt.

www.brilliantgroup.nl

www.hygienepartner.nl





BRILLIANT

WWW.HYGIENEPARTNER.NL

Dat is toch Brilliant!