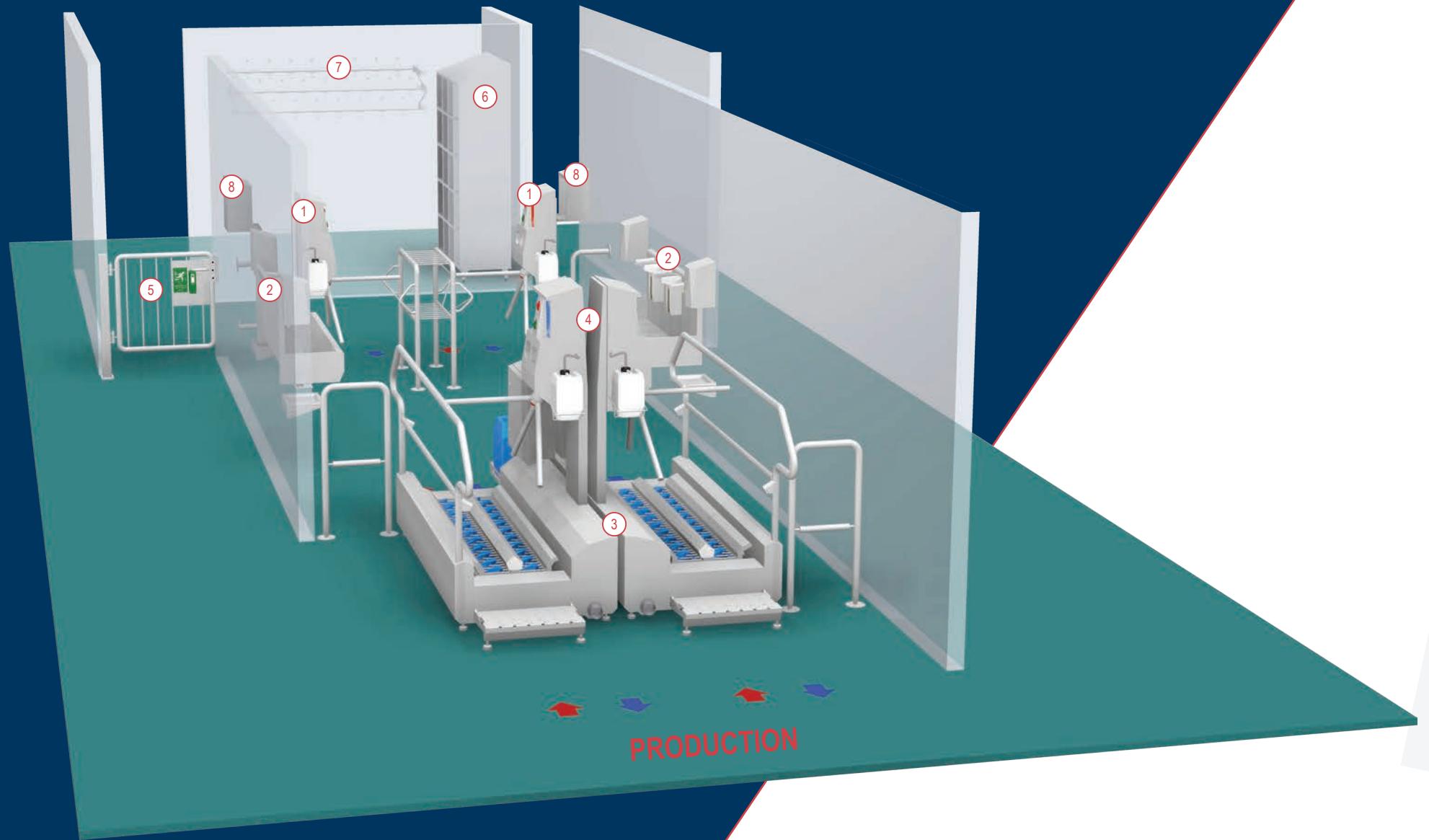


Providing the world
with proven hygiene systems



- 1. Dispenser for liquid soap
- 2. Hand cleaning trough with hand dryer
- 3. Sole cleaning
- 4. Hand disinfection
- 5. Emergency exit gate
- 6. Lockers for work clothes
- 7. Wardrobe for work clothes
- 8. Universal dispenser



Improving your business

Personnel hygiene systems

Whether it is reconstruction of existing plants or new buildings, Frontmatec offers with the brand ITEC for hygiene technology customized solutions for optimal price performance.

From initial design to installation, we develop in collaboration with our customers individual hygiene systems. We support you in implementing your hygiene requirements and advise you in matters relating to personnel hygiene.

Personalhygiene mit System

Ob Umrüstung bereits bestehender Betriebe oder Neubau, das Team von Frontmatec bietet unter der Marke ITEC für Hygienetechnik für jede Problemstellung maßgeschneiderte Lösungen im optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Von der ersten Planung bis zur Installation entwickeln wir in Kooperation mit unseren Kunden individuelle Hygieneschleusen. Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung Ihrer Hygieneanforderungen und beraten Sie gerne bei Fragen zur Personalhygiene.



Photo 1



Photo 2



Photo 3

Hand cleaning

Personnel hygiene starts with the cleaning and disinfection of hands. Frontmatec offers a wide range of wash basins and sinks. These can be supplied with soap and disinfectant dispensers as well as towel dispensers or paperless hand drying devices. All sensor activated wash basins are equipped with AQUAFLOW functionality to avoid contamination in the pipe system.

Handreinigung

Personalhygiene beginnt mit der Reinigung und Desinfektion der Hände. Frontmatec bietet Ihnen ein umfassendes Sortiment an Reinigungsbecken und -rinnen. Diese können auf Wunsch mit Seifen- und Desinfektionsmittelpendern sowie Handtuchspendern oder Anlagen zur papierlosen Handtrocknung ausgerüstet werden. Alle Reinigungsbecken, die durch Sensoren betätigt werden, sind mit der automatischen Hygienespülung AQUAFLOW zur Vermeidung von Verkeimung im Rohrsystem ausgestattet.



Photo 6



Photo 4



Photo 5



Photo 7



Photo 11



Photo 8



Photo 12



Photo 9



Photo 17



Photo 15



Photo 14



Photo 10

Controlled hand **hygiene** and **disinfection**

Compliance with hygiene guidelines defined by law is a key component in ensuring hygienic products. The ITEC hygiene concept permits compulsory control of guided hand-hygiene before entering the production area. Only after correct use of the machine, and dosing of the medium (soap or disinfectant) access is granted.

Kontrollierte Hand**reinigung** und **-desinfektion**

Die Einhaltung der Hygienerichtlinien ist für den lebensmittelverarbeitenden Betrieb gesetzlich vorgegeben und ein zentraler Bestandteil zur Gewährleistung hygienisch einwandfreier Produkte. Das ITEC Hygienekonzept ermöglicht eine praxisgerechte Kontrolle der Händehygiene vor dem Betreten der Produktionsräume durch einen zwangsgeführten, kontrollierten Ablauf der Handreinigung. Erst nach Entnahme des jeweiligen Mediums (Seife oder Desinfektion) wird der Zugang gewährt.



Photo 21



Photo 22



Photo 23



Photo 25



Photo 26



Photo 18



Photo 19



Photo 24



Photo 24



Photo 27



Photo 28



Photo 33



Photo 34

Cleaning of shoes and boots

Optimal cleaning of shoes and boots with ITEC hygiene technology is necessary for a germ-free production. From space-saving machines for workshops to big hygiene sluices for a high volume of staff in industrial plants, Frontmatec offers a wide range of products. We have the optimal solution for you!

Sohlen- und Stiefelreinigung

Zuverlässiges Reinigen von Schuhen und Stiefeln durch ITEC Hygienetechnik ist ein unerlässlicher Baustein für eine keimfreie Produktion. Von der platzsparenden Anlage für Handwerksbetriebe bis zur großen Schleuse im Durchlaufverfahren für ein hohes Personal-aufkommen in industriellen Betrieben bietet Frontmatec ein breites Sortiment an Produkten. Wir haben auch für Ihr Unternehmen die optimale Lösung.



Photo 29



Photo 30



Photo 31



Photo 32



Photo 35



Photo 36

Controlled personnel hygiene with system

Personnel hygiene – controlled guided – with complete hygiene systems tailored for your hygiene demands! Guided hygiene equipment is the innovative solution for production access. A modular system for cleaning, disinfectant modules and access control is the basis for various applications.

Kontrollierte Personalhygiene mit System

Personalhygiene – kontrolliert geführt – durch komplette Hygienestationen, maßgeschneidert für Ihren Hygieneanspruch! Hygienestationen sind die innovative kundenorientierte Lösung für den Produktionszugang. Ein Baukastensystem zur Aufnahme von Reinigungs- und Desinfektionsmodulen sowie Zugangskontrollen ist die Basis für diverse Anwendungsmöglichkeiten.



Photo 38



Photo 39



Photo 37



Photo 41



Photo 42

Solutions for the bakery sector

Hygiene sluices are among the most important pillars in successful hygiene concepts. This applies especially to the bakery sector. The Frontmatec ITEC brand offers tailor-made solutions for specific sectors. For the baked-goods industry, ITEC systems as dry cleaning variants with dirt collecting drawers are generally an ideal solution. Combinations as wet/dry versions to minimise water carryover are also possible. The new UVC brush disinfection module is the ideal complement to achieve optimum hygiene.

Lösungen für die Backwarenindustrie

Hygieneschleusen sind eine der wichtigsten Säulen eines erfolgreichen Hygienekonzeptes – das gilt insbesondere auch in der Backwarenindustrie. Frontmatec bietet mit der Marke ITEC maßgeschneiderte und branchenspezifische Lösungen. Für die Backwarenindustrie sind ITEC-Anlagen als Trockenreinigungsvarianten mit Schmutzauffangschubladen in den meisten Fällen die ideale Lösung. Auch Kombinationen als Nass-/Trockenausführung zur Minimierung von Wasserver schleppung sind möglich. Das neuartige UVC-Bürstendesinfektionsmodul ist die ideale Ergänzung zur optimalen Hygiene.



Photo 43



Photo 44



Photo 45



Photo 46



Photo 47



Photo 49



Photo 50

Hygiene station **Star Clean** - groundbreaking technology

The variation of the modular hygiene station Star Clean can be tailored exactly to suit the requirements and can be integrated directly into the process chain of systematic personnel hygiene. The transparent guide and the specially shaped grating in combination with the outward rotating brushes prevent dirt particles to get off the housing. Extra large steps in combination with the Safety Grip hand rail increase tread safety. The Star Clean is available in three different lengths.

Hygienestation **Star Clean** - Zukunftsweisende Technik

Die unterschiedlichen Varianten der modularen Hygienestation Star Clean lassen sich genau auf die betrieblichen Erfordernisse abstimmen und können direkt in die Prozesskette der systematischen Personalhygiene integriert werden. Die transparente Schrittführung und der speziell geformte Auftrittsrost bilden einen definierten Schrittkanal und verhindern in Kombination mit den nach außen drehenden Bürsten den Auswurf von Schmutzpartikeln aus dem Gehäuse. Extra tiefe Trittstufen in Kombination mit dem Safety Grip Geländer erhöhen die Sicherheit beim Auf- und Abgang. Der Star Clean ist in drei verschiedenen Längen erhältlich.

Uncompromising hygiene in and out of the production

The Star Clean adapts, uncompromisingly to a large number of variants to suit your requirements. Whether sole or boot cleaning, single lane or two-lane All in One systems, strict separation between accesses in and out of the production, we can find the right solution for your hygiene concept. The patented self-cleaning of the brushes via an interval-controlled foam cleaning system allows the intermediate cleaning of the brushes inside the tub.

Kompromisslose Hygiene am Produktions-eingang und -ausgang

Der Star Clean lässt sich durch die große Zahl der Varianten kompromisslos an Ihre betrieblichen Erfordernisse anpassen. Ob Sohlen- oder Stiefelreinigung, ob einspurige oder zweispurige All in One Systeme, ob konsequente Trennung zwischen Produktionseingang und -ausgang, hier finden Sie die richtige Lösung für Ihr Hygienekonzept. Die patentierte Eigenreinigung der Bürsten über ein automatisches, intervallgesteuertes Schaumreinigungssystem ermöglicht die Zwischenreinigung der Bürsten innerhalb der Wanne.

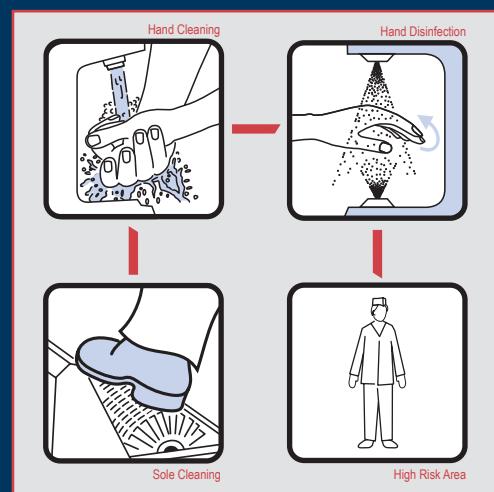


Photo 52



Photo 53



Photo 51



Photo 53

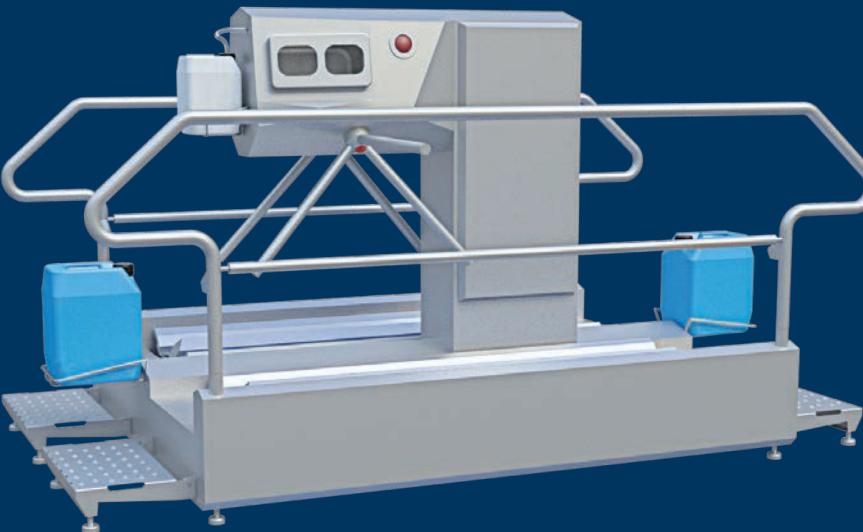


Photo 54



Photo 55

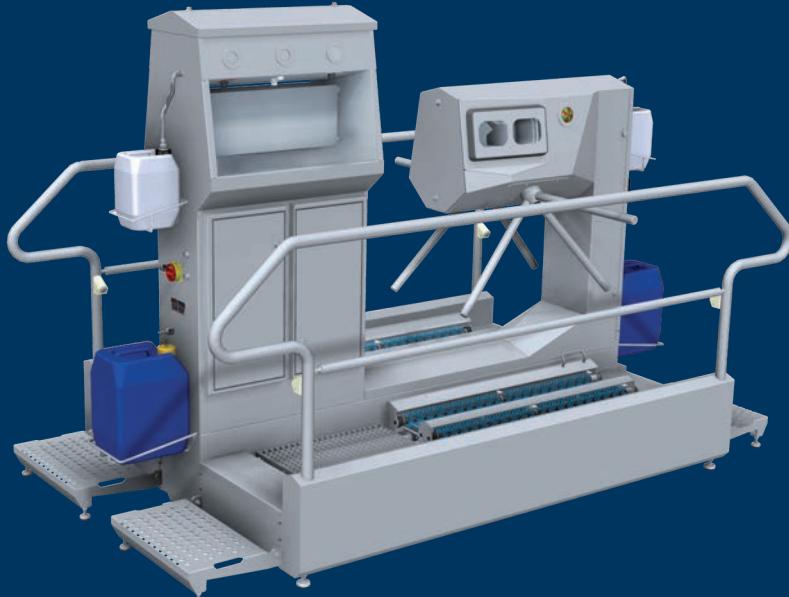


Photo 57



Photo 58



Photo 59



Photo 60



Photo 61

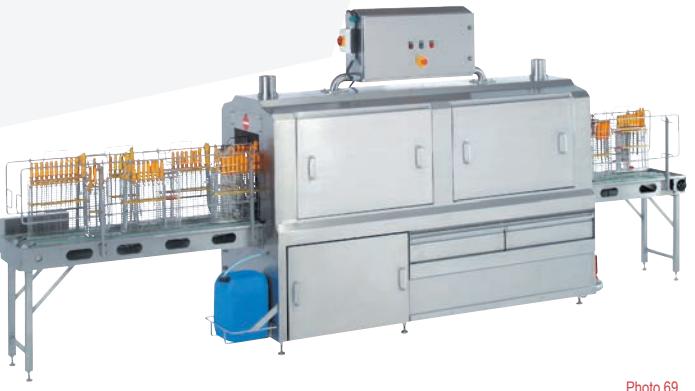


Photo 69



Photo 70

Knife holder - storage, cleaning and disinfection

The ITEC knife holder system offers solutions for storage, cleaning and disinfection of knives, steels and safety gloves. The knife holders enable hygienic and safe storage of the knives at work and after work in the designated work places. The cleaning and disinfection of the equipped knife holders can be centralized in specially designed ITEC machines.

Messerhalter - Lagerung, Reinigung und Desinfektion

Das ITEC-Messerhaltersystem bietet Ihnen die Lösung für die Lagerung, Reinigung und Desinfektion von Messern, Wetzstählen und Handschuhen. Die praxiserprobten Messerhalter ermöglichen die hygienische und sichere Lagerung der Messer am Arbeitsplatz und nach Arbeitsende in den dafür vorgesehenen Arbeitsbereichen. Idealerweise erfolgt die Reinigung und Desinfektion der bestückten Messerhalter zentral in speziell dafür entwickelten ITEC-Maschinen.



Photo 62



Photo 65



Photo 66



Photo 67



Photo 68



Photo 71



Photo 72

Equipment for locker rooms and apron cleaning

Optimal personnel hygiene includes hygienic store rooms for tools and clothing. For the daily storage and cleaning of working and hygiene clothes in the production as well as before and after entry, Frontmatec has developed a wide range of possibilities with the brand ITEC for hygiene technology.

Sozialraumausstattung und Schürzenreinigung

Zur optimalen Personalhygiene gehört die hygienische Aufbewahrung der Arbeitsgeräte und -kleidung. Frontmatec hat unter der Marke ITEC für Hygienetechnik eine praktische Auswahl an Möglichkeiten für die tägliche Aufbewahrung und Reinigung der Arbeits- und Hygienekleidung innerhalb der Produktion sowie nach und vor dem Eintritt in Außenbereiche entwickelt.



Photo 79



Photo 75



Photo 82



Photo 84



UVC disinfection in the food industrie

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 you maximum hygiene security, whether as a sluice for supplying goods into high-care areas, as a continuous sterilisation system for sausage blanks, or for cleaning sole brushes.

UVC-Desinfektion in der Lebensmittel-industrie

Mittels hochwirksamer UVC-Strahlung werden Mikroorganismen bis zu 99,99% abgetötet. Die Technologie arbeitet rückstandslos und ohne die Verwendung von Chemikalien. Innerhalb von Sekunden inaktivieren die leistungsstarken UVC-Systeme Viren, Bakterien, Hefen und Schimmelpilze. Ob als Schleuse zur Einbringung von Ware in den High Care Bereich, als Durchlaufsystem zur Entkeimung von Wurstrohlingen oder auch zur Reinigung von Sohlenbürsten – die UVC-Desinfektion bietet Ihnen maximale Hygiene-Sicherheit.



FRONTMATEC

ITEC is a product category brand of the Frontmatec Group. Frontmatec develops world-leading customized solutions for automation in the food industry, other hygiene sensitive industries and the utilities industry. We are especially renowned for our high-quality systems for the entire value chain of the meat industry – from carcass grading slaughter lines, cutting and deboning lines, hygiene systems and control systems, to logistics and packaging. Learn more at itec-hygiene.com.



Frontmatec Hygiene GmbH
Auf dem Tigge 60 b + c
59269 Beckum
Germany
itec-hygiene.com
Phone: +49 252 185 070
E-mail: hygiene@frontmatec.com