

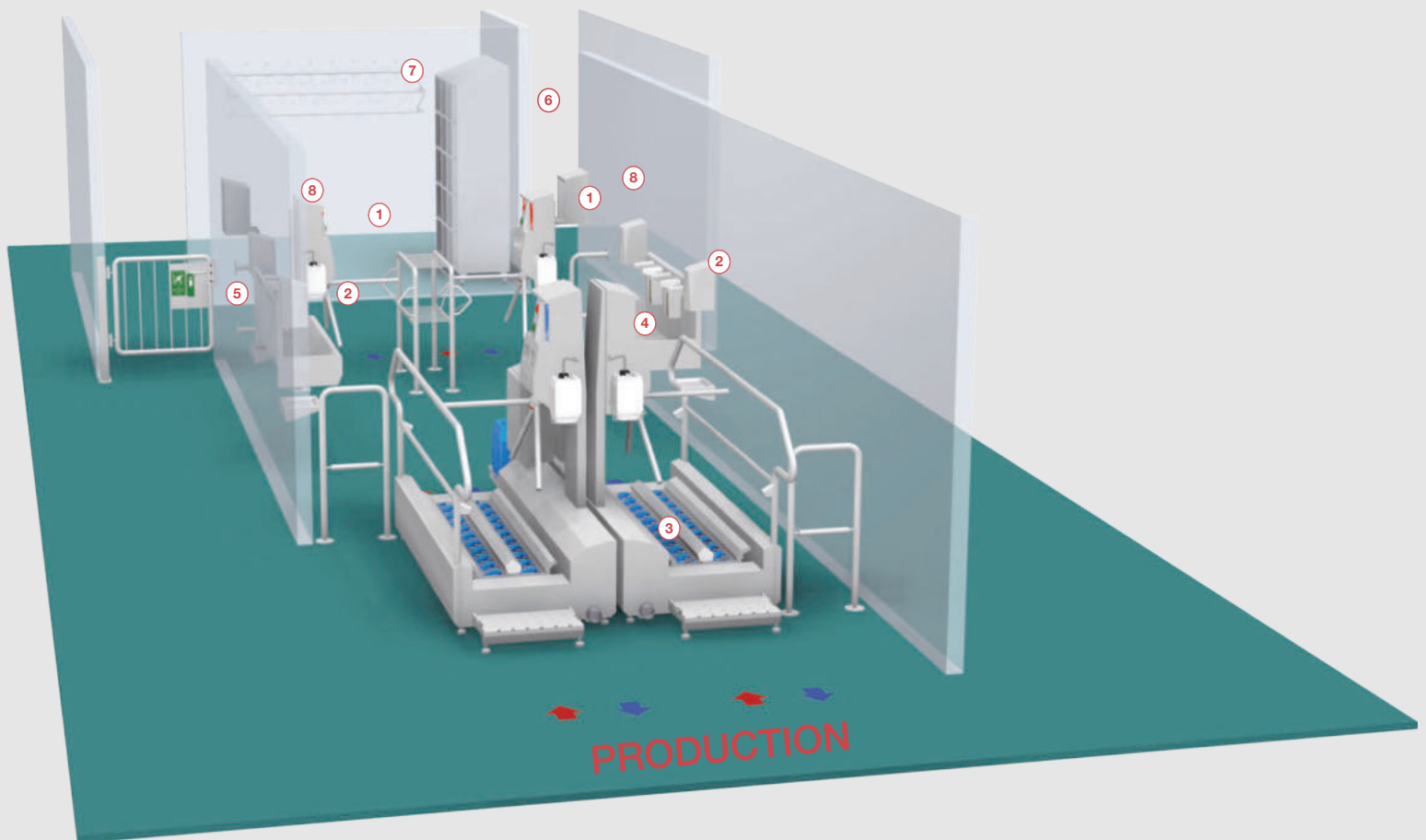


PIONEERS IN HYGIENE



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



PERSONAL HYGIENE FOR PRODUCT QUALITY AND SAFETY

Personnel hygiene systems

Whether it is reconstruction of existing plants or new buildings, Frontmatec offers hygiene technology 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 jede Herausforderung maßgeschneiderte Hygienelösungen.

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.



Hand cleaning

Personnel hygiene starts with the cleaning and disinfection of hands. Frontmatec offers a wide range of wash basins and sinks, also as completely touchless version. 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

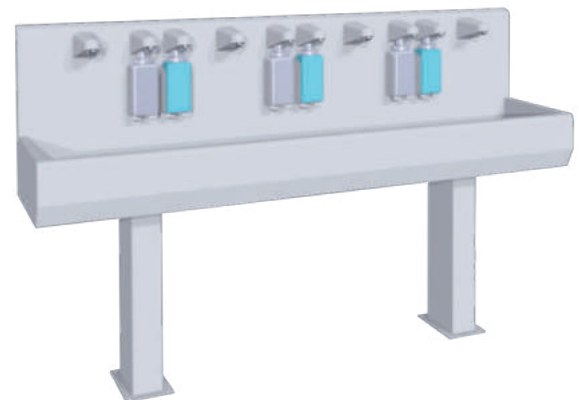
Personalhygiene beginnt mit der Reinigung und Desinfektion der Hände. Frontmatec bietet Ihnen ein umfassendes Sortiment an Reinigungsbecken und -rinnen, auch als komplett berührungslose Ausführung. Diese können auf Wunsch mit Seifen- und Desinfektionsmittelspendern sowie Handtuchspendern oder Anlagen 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.



Type 20580 - 2W



Type 20550 - 3W



Type 20550 - 4W



touchless

Type 20550



knee sensor

Type 20520



knee actuator



Type I 1000



Turbo-Trock



Twin-Trock



Type E



Type M

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 Handreinigung 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.



Type 23702 - Duosoap



Type 23701 - Duotizer



Type 23704 - Manotizer



Type 23745 - Mano Control



Type 23740 - Inlet Control



Red & Blue: hygiene gate for hand cleaning and sanitizing (up to 20 passages per minute)
 Red & Blue: Hygieneschleuse für Handreinigung und Desinfektion (bis zu 20 Durchgänge pro Minute)



Type 23761 / Type 23771
 Inlet Complete



Type 23775 - Mano Complete



Type 23835



Type 23835 - 1000



Type 23821 - Solo Traditio



Type 23820



Type 23850



Type 23840 - Duo



Type 2382



Type 23822

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 Personalaufkommen in industriellen Betrieben bietet Frontmatec ein breites Sortiment an Produkten. Wir haben auch für Ihr Unternehmen die optimale Lösung.



Type 23860

Type 23800

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.



Type 23876 - 800
with turnstile



Type 23876 - 800
with Mano Control



Type 23876 - 800
with wash basin and Mano Control



Type 23876 - 800
with drawer

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 Schmutzauffangsschubladen in den meisten Fällen die ideale Lösung. Auch Kombinationen als Nass-/Trockenausführung zur Minimierung von Wasserver-schleppung sind möglich. Das neuartige UVC-Bürstendesin-fektionsmodul ist die ideale Ergänzung zur optimalen Hygiene.



Type 23882 Star Clean
with Inlet Complete

Star Clean
with UVC brush disinfection



Type 23821
with drawer



Type 23883 - Star Clean



Type 23883 - Star Clean
with turnstile



Type 23883 - Star Clean
with Inlet Control Twist



Type 23882 - Star Clean
with Inlet Control



Type 23883 - Star Clean
with Inlet Complete



Type 23883 - Star Clean
with Mano Complete

Uncompromising hygiene in and out of the production

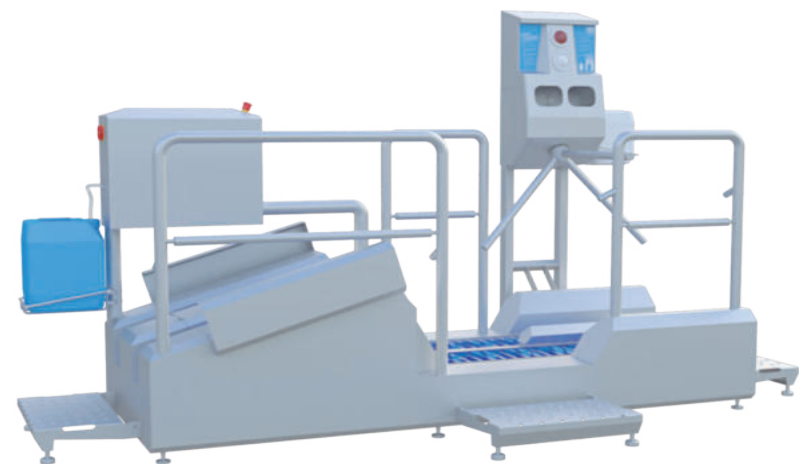
The Star Clean adapts, uncompromisingly to a large number of variants to suit your requirements. Whether sole or boot cleaning, single lane or two-lane All in One systems, strict separation between accesses in and out of the production, we can find the right solution for your hygiene concept. The patented 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 Produktionseingang und -ausgang

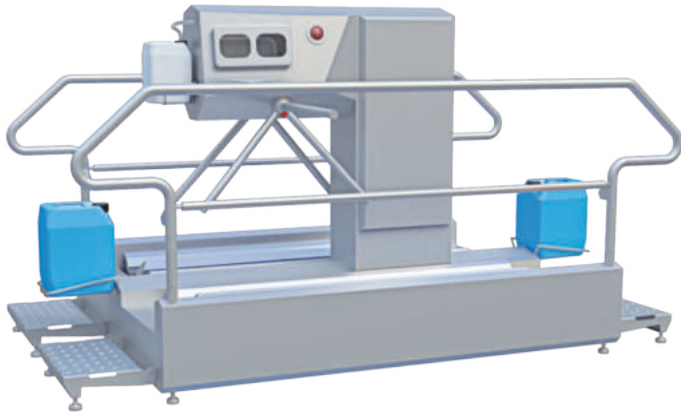
Der Star Clean lässt sich durch die große Zahl der Varianten kompromisslos an Ihre betrieblichen Erfordernisse anpassen. Ob Sohlen- oder Stiefelreinigung, ob einspurige oder zweispurige All in One Systeme, ob konsequente Trennung zwischen Produktionseingang und -ausgang, hier finden Sie die richtige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



Type 23830 - 1000
with Inlet Complete & bypass



Type 23835 - 1000
with boot cleaner & Inlet control



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



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



Type 22560 - single track
Type 22570 - twin track



Type 22572



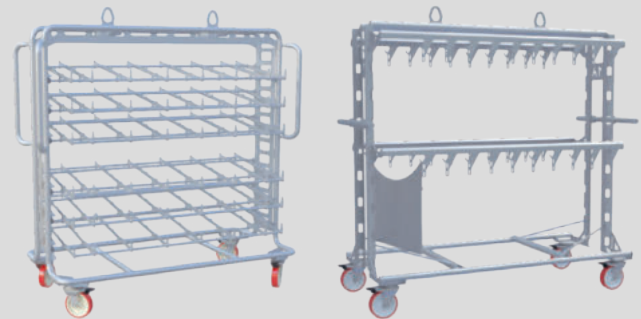
Type 22580 - single side operation
Type 22581 - run through

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.



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.



apron wardrobe



helmet and apron wardrobe



apron/boot cleaning place



boot drying panel



universal dispenser rack



Type 25211



Type 2820
uni-dispenser

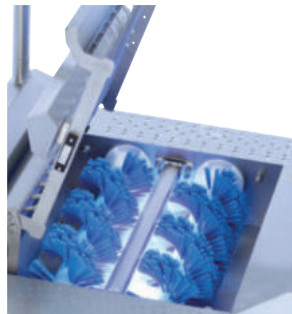


washing machine
for cotton gloves



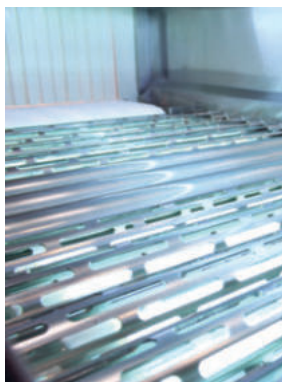
UVC disinfection in the food industrie

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, for cleaning sole brushes or as wall-mounted device for room air disinfection.



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 Wursthöhlungen, zur Reinigung von Sohlenbürsten oder auch als Wandgerät zur Raumluft-Desinfektion – die UVC-Desinfektion bietet Ihnen maximale Hygiene-Sicherheit.



Steri Gate 250 / 650



Uvelius

FRONTMATEC

Since 1990, ITEC has been a pioneer in developing industrial hygiene concepts for the food industry, hospitals, and other high-care environments.

Our core philosophy has always been to offer each customer the most suitable solution - with a strong focus on hygiene reliability and the durability of our machines, even under the toughest continuous use conditions.

ITEC[®]
FRONTMATEC HYGIENE

Frontmatec Hygiene GmbH
Auf dem Tigge 60 b + c
59269 Beckum
Germany

Phone: +49 252 185 070
E-mail: hygiene@frontmatec.com