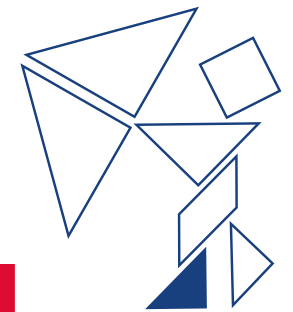
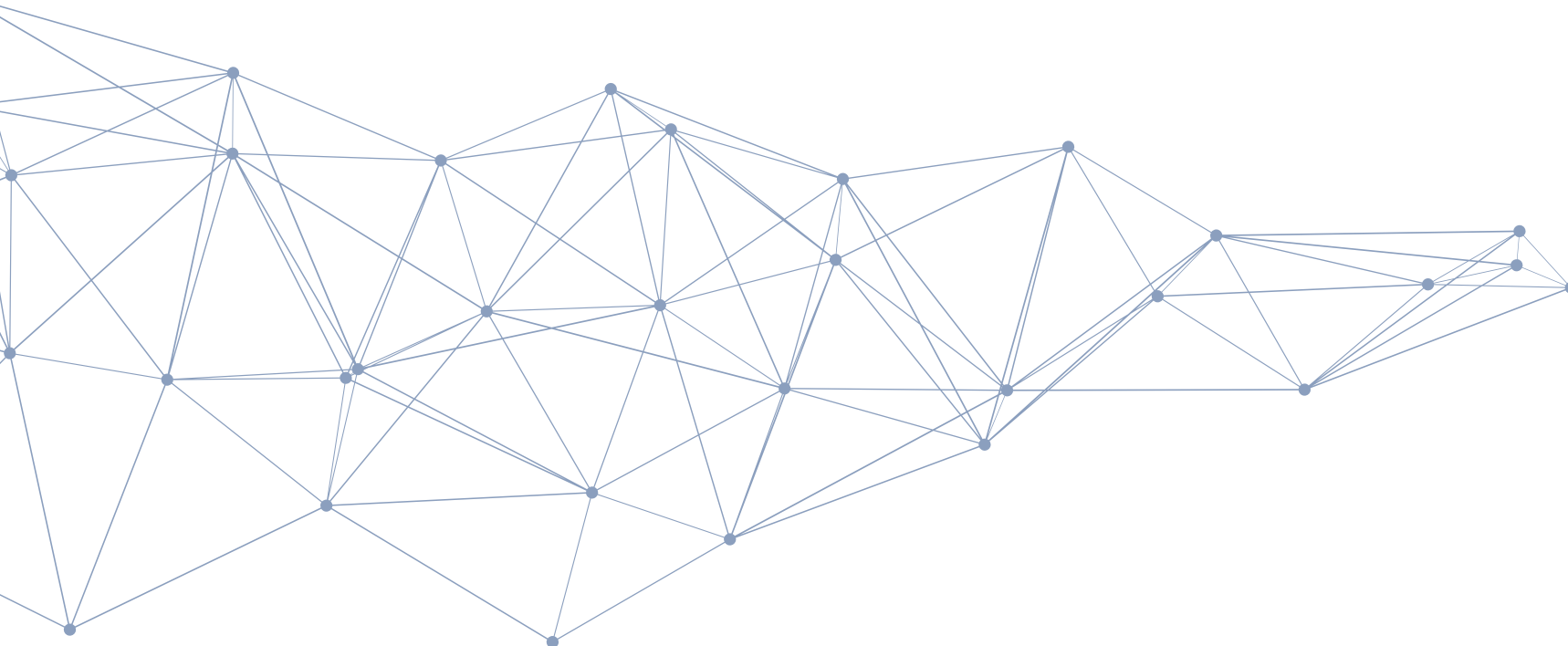


PHT



Higiene

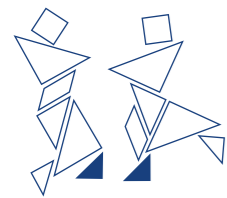
www.pht.group



PHT steht für Partnerschaft, Hygiene und Technologie

Damit Sie sich in der Welt von PHT leichter zurechtfinden, haben wir unser Portfolio in drei Geschäftsbereiche gegliedert:

Partnerschaft



Dienstleistung

Von der Konzeption, technischer Detailplanung, über die Finanzierung bis zu Hygiene-Total-Gesamtverträgen.

After-Sales-Service

Von der Lieferung und Montage, der Schulung und Inbetriebnahme sowie Einweisung bis zur Wartung und Service-Hotline.



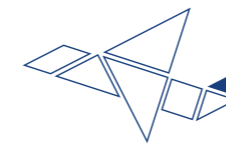
Hygiene

Personalhygiene

Bei Zutrittskontrollen, beginnend bei Umkleiden und Kantinen über die Hygieneschleusen bis hin zu allem nötigen Hygieneequipment am Arbeitsplatz, decken wir alle hygiene-relevanten Punkte in Ihrem Personalfluss ab.

Betriebshygiene

Alles, was Sie zum Reinigen Ihrer Gebäude und Maschinen benötigen - vom hochwertigen, speziellen Bürstenprogramm bis hin zur Niederdruckschaumreinigungstechnologie in manuellen und automatischen Varianten mit allem notwendigen Zubehör von Rohrleitungssystemen - falls gewünscht bis hin zur kompletten Ausstattung der Chemieräume.



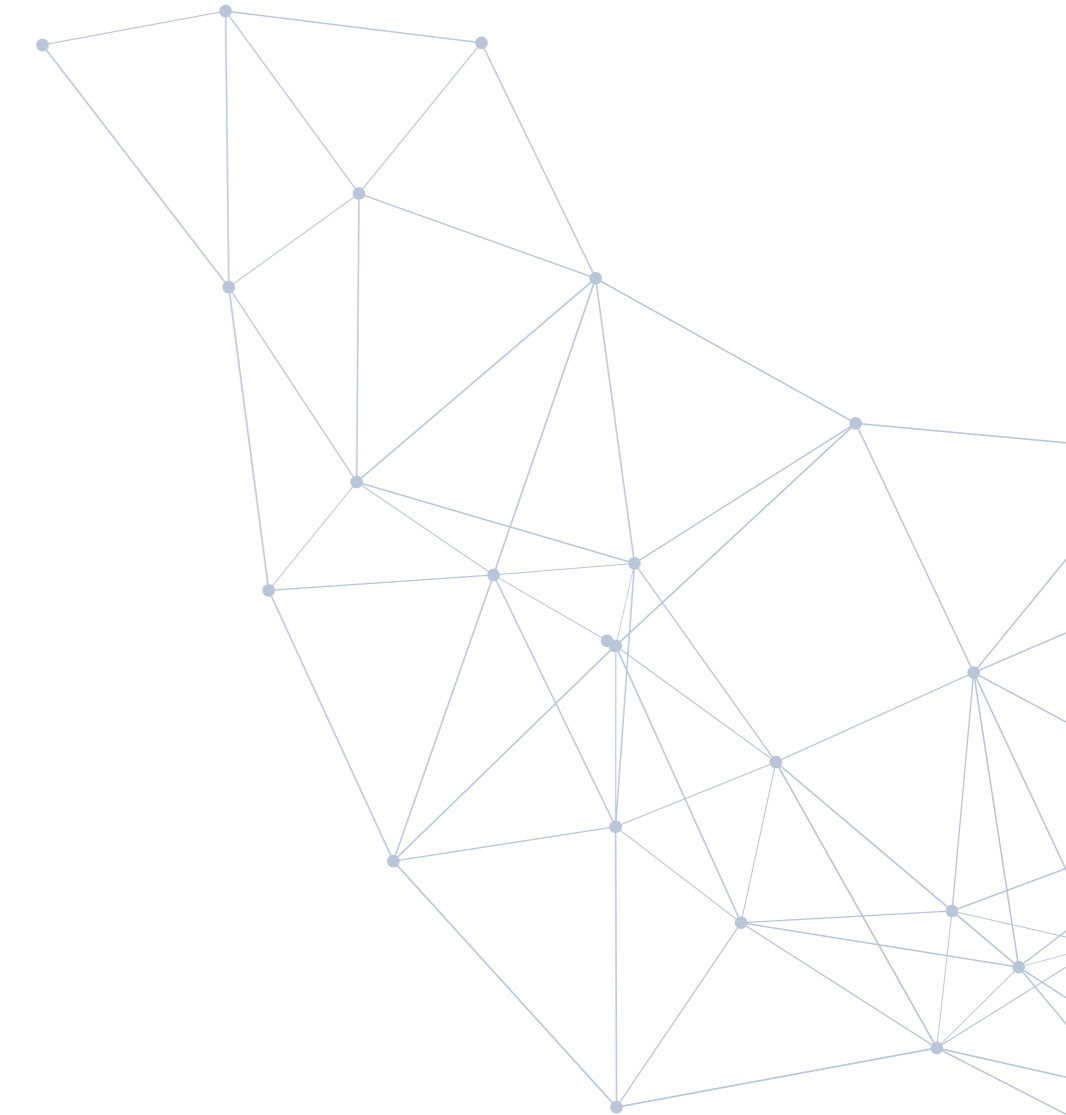
Technologie

Reinigungs- und Entwässerungstechnologie

Wir bieten innovative Reinigungs- und Trocknungstechnologie für alle Behälter, Wagen und Transportmittel in Ihrem Betrieb. Und weil Hygiene nicht am Schmutzwasser-auslauf der Maschinen endet, sondern gerade dort extrem wichtig wird, bieten wir auch die passende Boden-entwässerungstechnik dazu.

Handlings- und Logistiksysteme

Von der Edelstahlbetriebseinrichtung in besonders hygienischer und qualitativer Ausführung über Hebe-, Kipp- und Automatiksysteme bis hin zur Förder- und Lagertechnik, zu Kommissioniersystemen und zur Zerlegetechnik. Moderne Systeme schonen Ihre Produkte, verkürzen die Verweildauer an Arbeitsplätzen und erhöhen dadurch die Hygiene.





Da steckt Mehrwert drin:
Qualität ist nicht verhandelbar.



Eine starke Zukunft, gegründet auf Familienwerten.

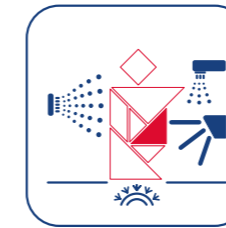
In der heutigen Welt sind Lebensmittelsicherheit und Hygiene wichtiger denn je. Hygiene ist mehr als eine Verpflichtung, sie ist ein Versprechen an die Verbraucher. Die Hygiene Alliance ist eine internationale Initiative, die sich für die Steigerung der Lebensmittelsicherheitsstandards einsetzt, indem sie führende Unternehmen der Branche zusammenbringt.

Elpress und PHT, die ersten Mitglieder und Gründungsväter der Hygiene Alliance, setzen den Standard für Hygiene und Lebensmittelsicherheit. Deshalb haben sich die beiden Familienunternehmen für eine strategische Partnerschaft entschieden, die auf Vertrauen und Respekt basiert und das Engagement, die Kompetenz sowie die Innovation verkörpert, die das Bündnis ausmachen. Vereint durch eine gemeinsame Vision, arbeiten wir zusammen, während jeder seine eigenen Stärken und Kompetenzen weiter ausbaut. Durch die Förderung von Innovationen und die Sicherstellung des weltweiten Zugangs zu qualitativ hochwertigen Hygienesystemen und Lebensmittelsicherheit werden die in der Hygiene-Alliance zusammengeschlossenen Unternehmen zu einer sichereren Zukunft für alle beitragen.

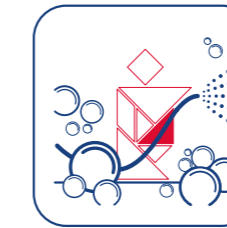
Denn wenn es um Hygiene geht, muss der Fortschritt gemeinsam erfolgen.

Hygiene Gesamtkonzepte

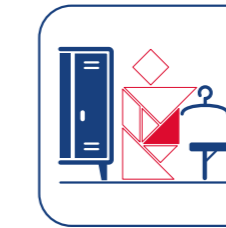
Wer Erfolg will, muss größer denken.



Hygienetechnik



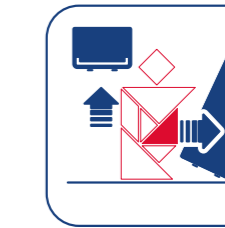
Schaumreinigung



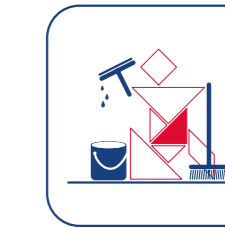
Sozialraumausstattung



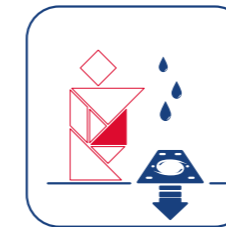
Reinigungsanlagen



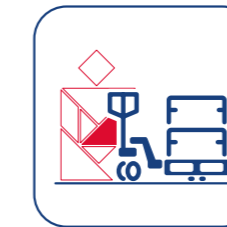
Ergonomie



Reinigungsbedarf



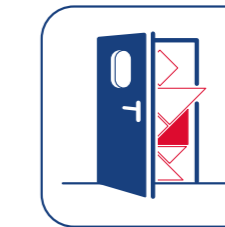
Bodenentwässerungssysteme



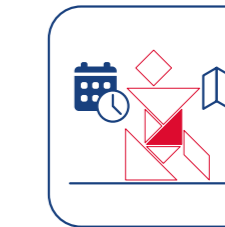
Fördertechnik



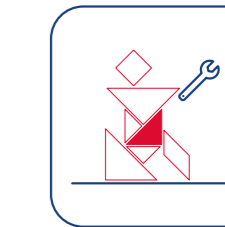
Betriebseinrichtungen



Zugänge



Planung und Finanzierung



Montage, Inbetriebnahme und Wartung

Abbildungen können vom Original abweichen

PHT Produkte in der Personalhygiene



Portaldrehkreuz

Helm- und / oder Sporttaschenfächer

Wertsachen- und / oder Speisenaufbewahrung

Garderobenschränke mit Sitzbänken

Stiefel- und Halbschuh-trocknung Hygifeet

Schürzengarderobe mit Spreizbügel

Eingangskontrolle EntryX mit Seifenausgabe

Handreinigungsrinne Wash&Dry

Sitzbänke

Handreinigungsrinne WashX

Wäscherrückgabeschrank

Reinwäscheschrank
Entwässerungsrinne

Schürzen- und Stiefelreinigungsplatz

Hygienestation HeliX mit Eingangskontrolle EntryX

Bodenablauf
Kameraüberwachte Handdesinfektion Manovision

Geländer zur Abspernung

Doppelportaldrehkreuz

Führend durch Innovation

Gesamtheitliche Lösungen für Hygiene und Lebensmittelsicherheit.

Der Erfolg unserer Kunden hängt von einem gut funktionierenden Hygienekonzept ab, in dem alle einzelnen Komponenten harmonisch zusammenwirken. PHT entwickelt daher gesamtheitliche Hygienekonzepte, die sich in bestehende und neue Betriebe der Lebensmittelbranche, der Lebensmittelzulieferindustrie und Großküchen sowie der kosmetischen- und pharmazeutischen Industrie nahtlos einfügen.

Die Personalhygiene

In der Lebensmittelindustrie und in Unternehmen mit hygienesensiblen Bereichen ist die Sicherung der Personalhygiene durch entsprechende Hygienetechnik grundlegend. PHT erstellt dazu maßgeschneiderte Hygienelösungen und liefert die passende Hygienetechnik – beginnend bei Umkleiden und Schränken über Hygieneschleusen bis hin zu allem nötigen Hygieneequipment am Arbeitsplatz. Unsere Systeme sind handhabungssicher, energieeffizient und einsetzstabil – ebenso bieten sie ein Höchstmaß an Arbeitssicherheit.

Durchdachte Hygiene vom Zugang bis zur Schleusentechnik



- ▶ Personaleingang
- ▶ Wertsachen- und / oder Speisenaufbewahrung
- ▶ Helm- und / oder Sporttaschenfächer
- ▶ Garderobenschränke
- ▶ Spender
- ▶ Handreinigungsrinnen
- ▶ Handdesinfektion
- ▶ Reinwäscheschränke
- ▶ Wäscherückgabeschränke
- ▶ Mehrwegarbeitskleidung
- ▶ Stiefel- und Halbschuh Trocknung
- ▶ Schürzengarderobe
- ▶ Arbeitsschuhaufbewahrung
- ▶ Seifenspender
- ▶ Mantelgarderobe

- ▶ Schürzen- und Stiefelreinigungsplätze
- ▶ Sohlenreinigung
- ▶ Portaldrehkreuze
- ▶ Sohlenreinigung mit Handdesinfektion
- ▶ Sit-over-Bank

Bild.02

Personaleingang

Sicher und fortschrittlich.



Bild.03



Bild.04 Doppelportal-drehkreuz



Bild.05 Portal-drehkreuz



Bild.06 Eingangskontrolle Typ HDT | HST

Wertsachen- und Speisenaufbewahrung

Sauber abgeschlossen.



Bild.08 Speisenaufbewahrung



Bild.09 Wertfachschrank mit Schrägdach



Bild.10 Aufbewahrung mit transparenten Türen



Bild.11

Garderoben, Helm- und Taschenfächer

Alles an seinem Platz.



Bild.12 Wertsachenschrank



Bild.13 Garderobenschrank



Bild.14 Doppelstöckiger Garderobenschrank



Bild.15 Garderobenschrank mit HPL Tür und Schuhablage



Bild.16 Garderobenschrank mit Sitzbankuntergestell



Bild.17 Schrank auf Sockel mit Luftabsaugung und Sitzplatz



Bild.18

Wasch- und Sanitärraum

Effizient und hygienisch.



Bild.06 Eingangskontrolle Typ HDT | HST



Bild.20 Universalspender



Bild.21 Schikane



Bild.22 Handreinigungsrinne Typ EWG-3S-TAP mit drei Waschplätzen



Bild.23 Handreinigungsrinne Typ EWG-2S und Handreinigungsbecken Typ EWG-H-Deluxe





Bild.24

Reinwäsche Ankleide

Sauber durchdacht.



Bild.25 Reinwäscheschrank wahlweise mit Schrägdach



Bild.26 Reinwäscheschrank zur Beschickung von der Rückseite



Bild.27 Wäscherückgabeschrank



Bild.28 Freistehende Sitzbank



Bild.29

Mehrzweckaufbewahrung

Ordnung will geplant sein.



Bild.30 Schürzengarderobe mit Spreizbügel



Bild.31 Doppelstöckiger Garderobenschrank



Bild.32 Stiefeltrocknungs- und Desinfektionssystem Hygifeet M40



Bild.33 Absperrbare Messerkorbwandhalterung

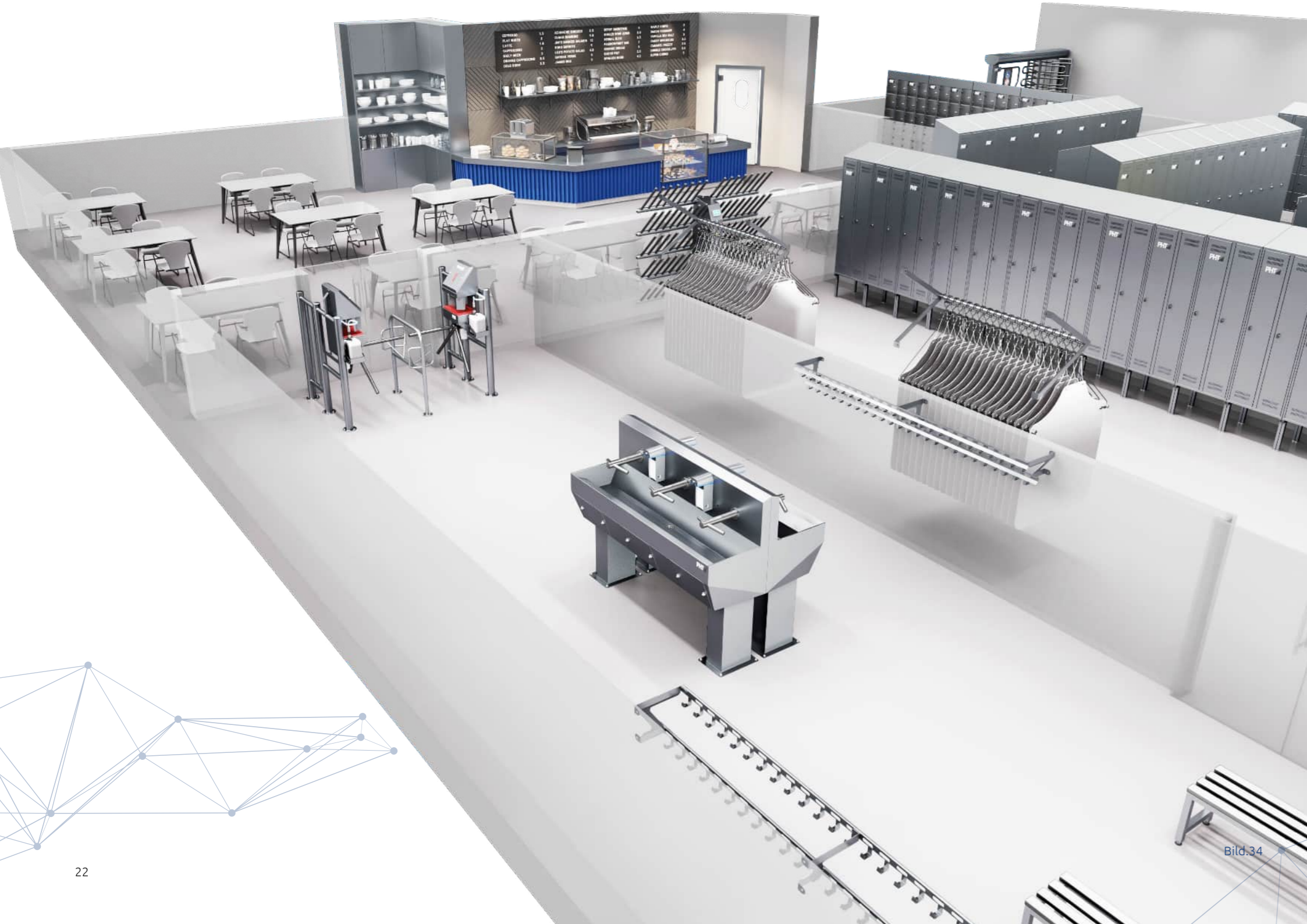


Bild.34

Kantine und Zutritt Pausenraum

Schnell und kontrolliert.

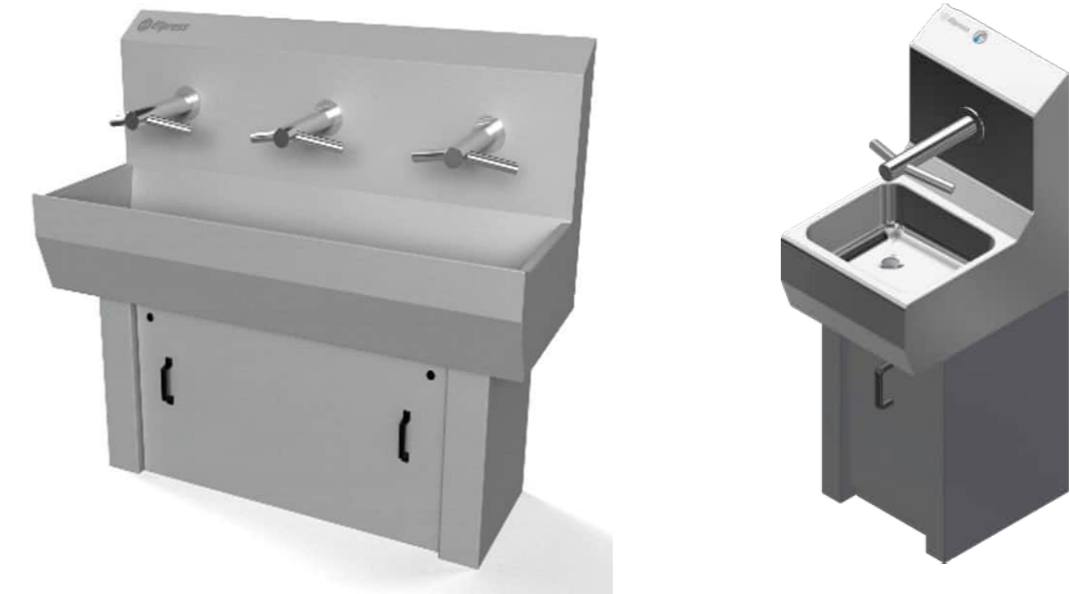


Bild.35 Handreinigungsbecken mit Sensorsteuerung und integrierter Trocknung
Typ EWG-3S-TAP und Typ EWG-S-TAP-Deluxe



Bild.36 Zweireihige Schürzenhakenleiste

Schuhwechsel und Aufbewahrung

Die Hygiene liegt im Detail.

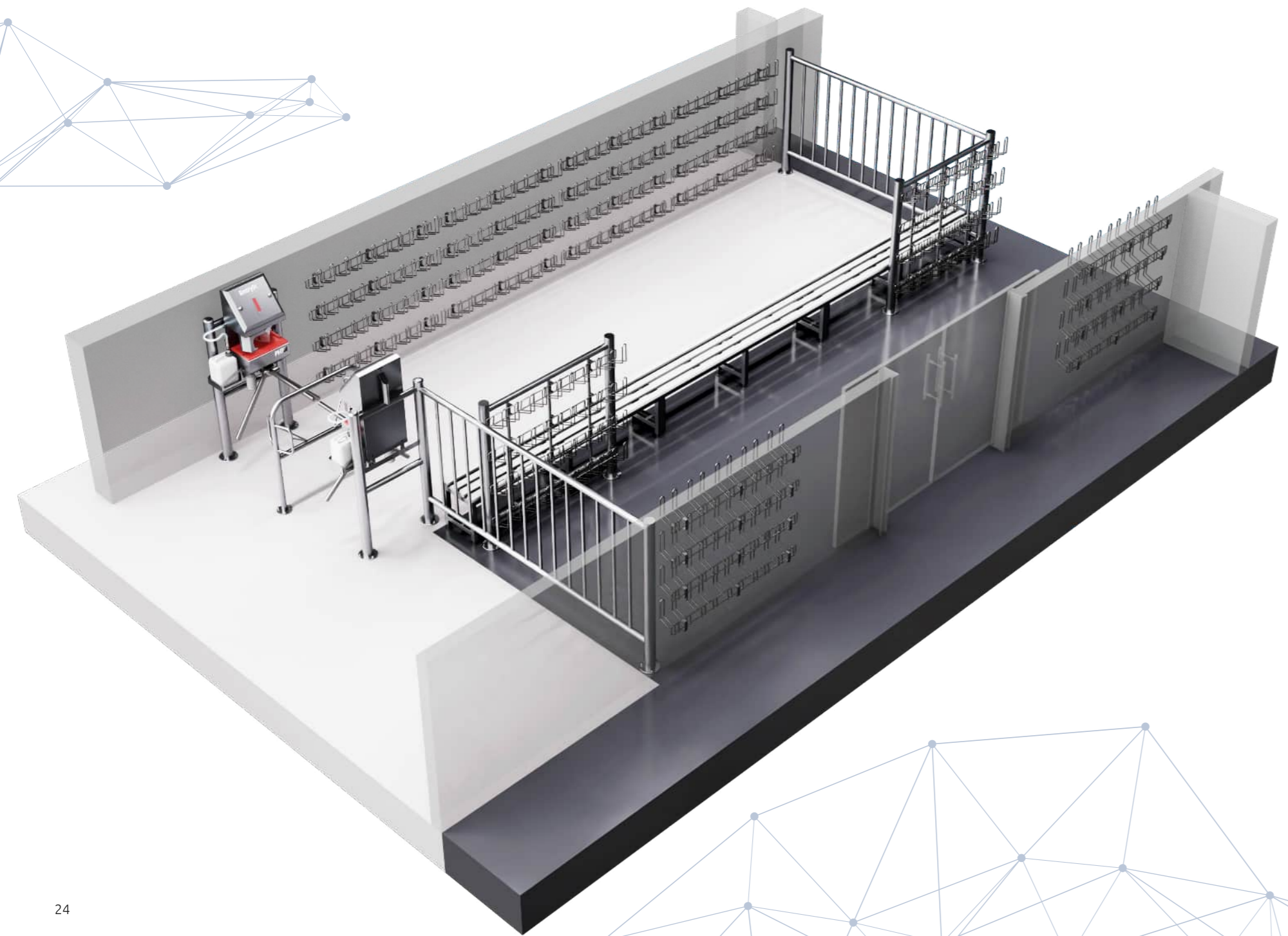


Bild.37



Bild.38 Clogregal für fünf Paar



Bild.39 Sit-over-Bank



Bild.40 Geländer Typ IV

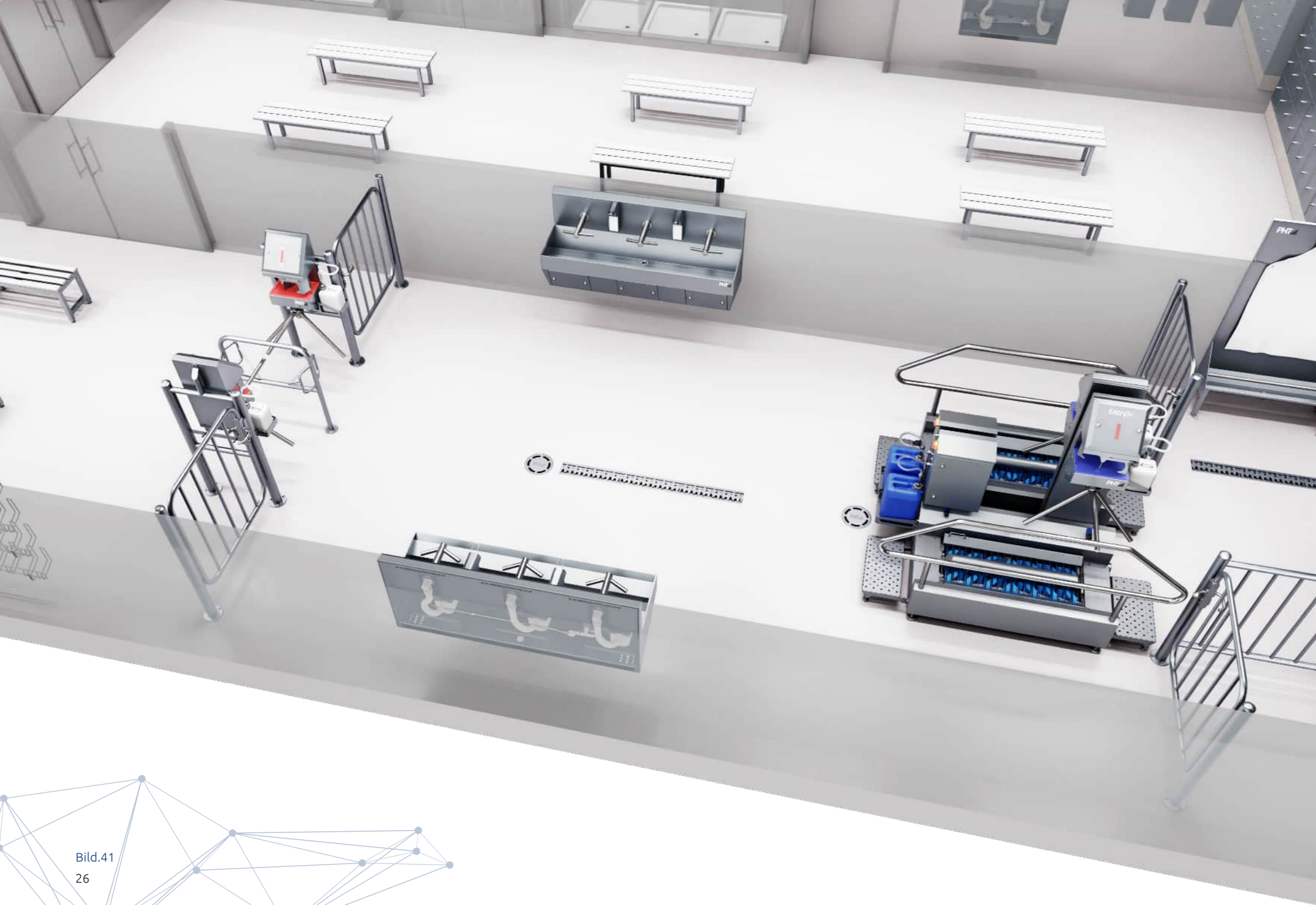


Bild.41
26

Hygieneschleuse für Hand- und Sohlenreinigung

Sichere Abläufe - mit Hand und Fuß.



Bild.42 Tür



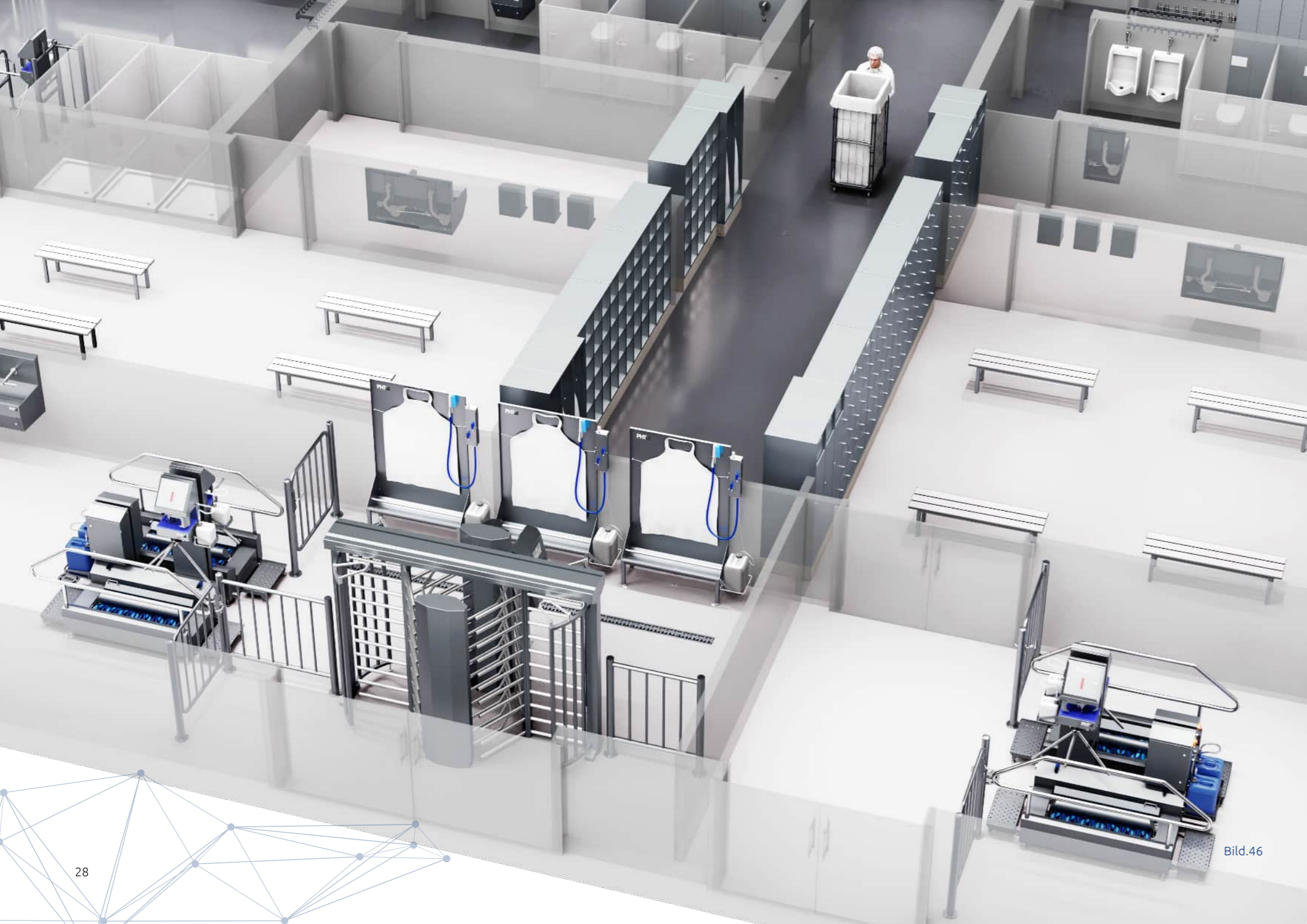
Bild.43 Vertikaler einteiliger Bodenablauf



Bild.44 Hygienestation Typ COMBI-BB-DD-1500-R/L



Bild.45 Hygienestation Typ DZD-HDT-1500-R



Zutritt und Absicherung der Produktion

Sauber geht es weiter.



Bild.47 Vertikaler zweiteiliger Bodenablauf mit Anschluss für Rinne



Bild.48 Tür



Bild.49 Doppelportaldrehkreuz



Bild.50 Schürzenreinigungsanlage Typ SWP-1000 mit EZW Sohlenreiniger



Bild.51 Hygienestation Typ DZD-HDT-1500-R

Bild.46

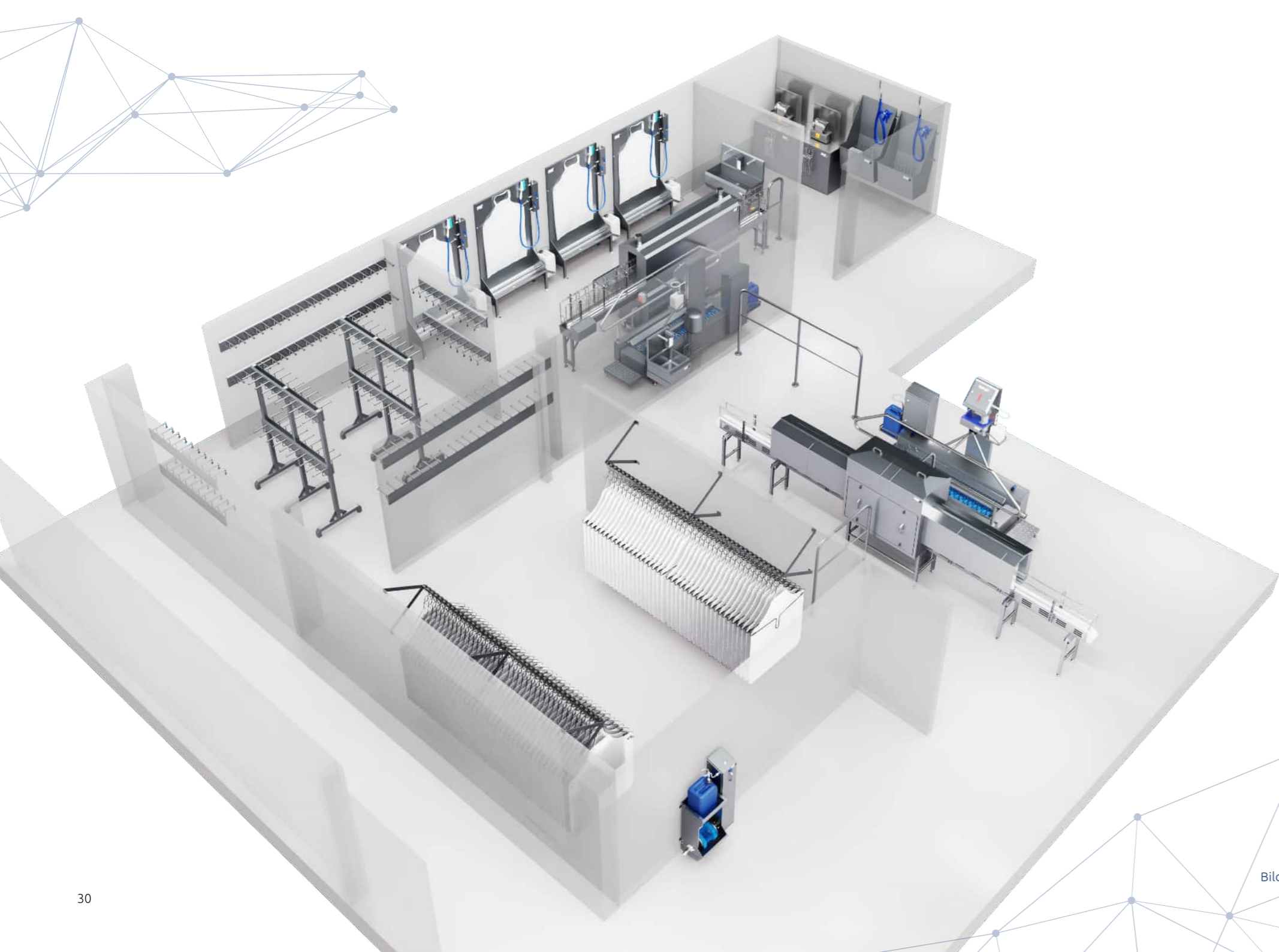


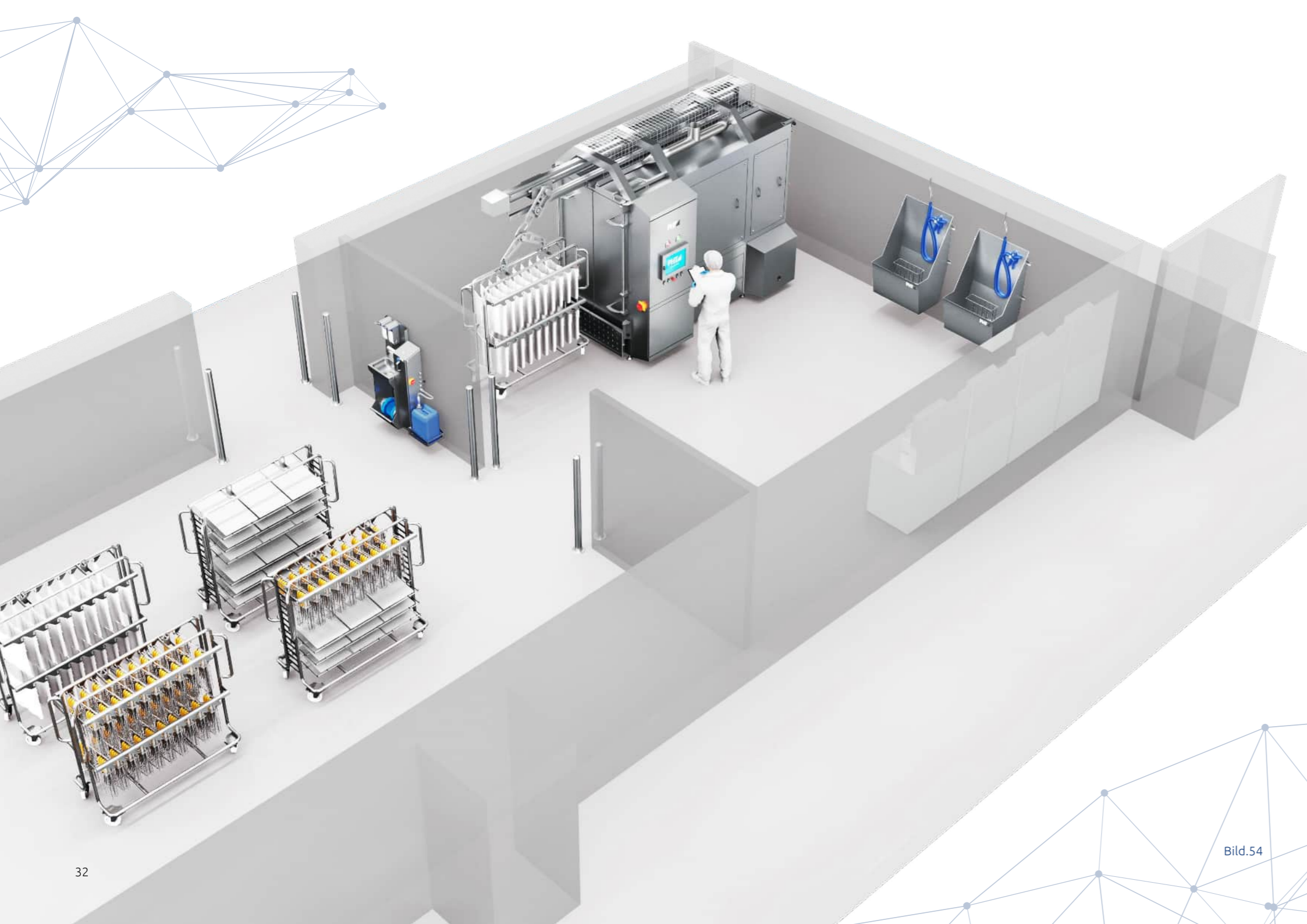
Bild.52

Messerkorb- und PSA Reinigung

Optimale Bereitstellung und Desinfektion.



Bild.53 Messerkorbreinigungsanlage Typ EDMR-2500



Messerkorb- und PSA Reinigung

Mit Hochleistung zum nächsten Level.



Bild.55 Vertikaler Bodenablauf mit Kastenrinne 150 mm



Bild.56 Hygienestation mit Hand- und Sohlenreinigung
Typ EWG-EZR



Bild.57 Sohlen-, Schuh- und Stiefelreiner
Typ EZR Deluxe

Bild.54

Gesamtheitliche Konzepte

vom Zugang bis zum Versand.



Bild.111

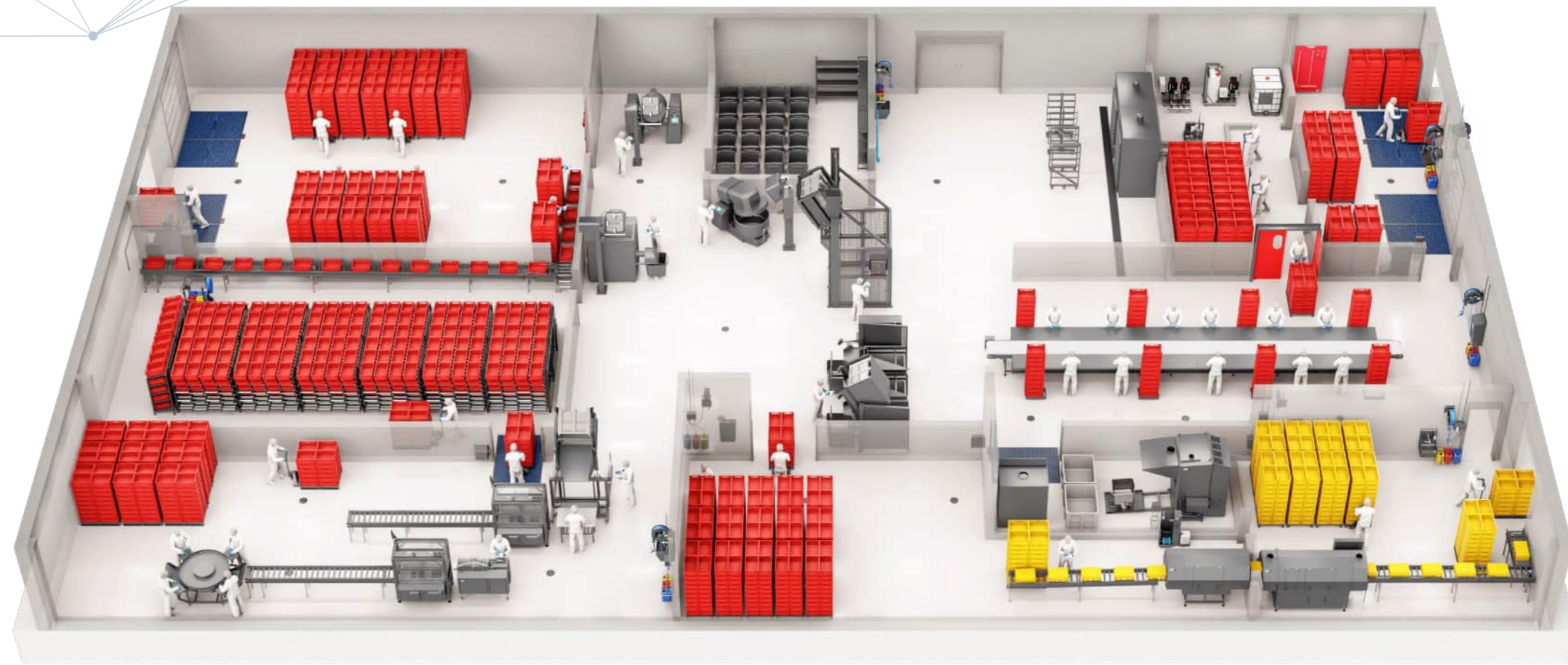
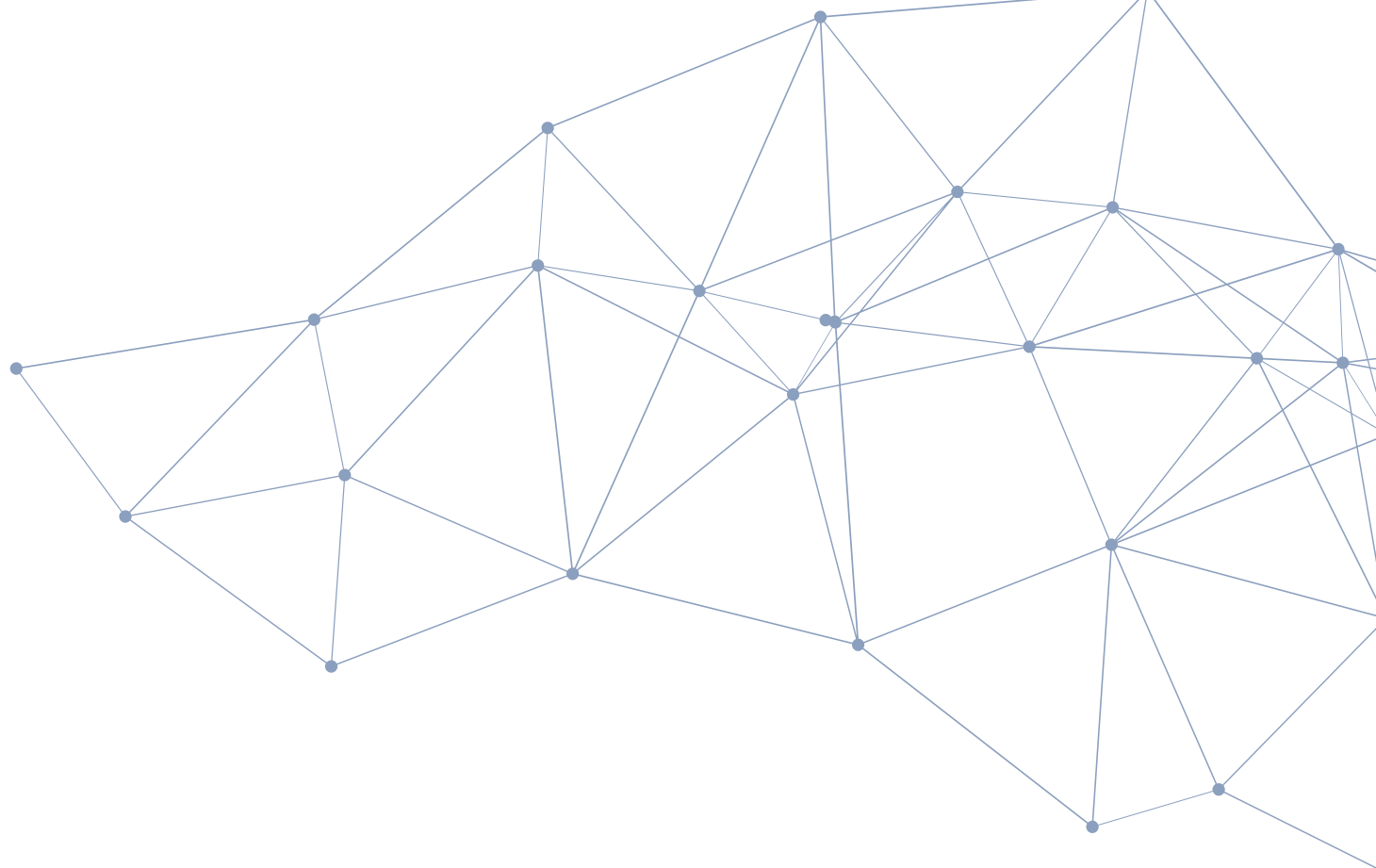


Bild.112



PHT Deutschland

Förchenholzstraße 19

D-83646 Bad Tölz

Tel. +49 (0) 80 41-799 24-0

info.des@pht.group

PHT Österreich

Madersbacherweg 26

A-6300 Wörgl

Tel.: +43 512 319 502

info.at@pht.group

PHT Südafrika

134 Edison Crescent

Centurion 0157

Tel. +27 (0) 861 777993

info.za@pht.group

PHT Middle East

IFZA Business Park, Building A4,

Office 102D, UAE-Dubai

Tel.: +971 (0) 58 279 22 27

info.me@pht.group



www.pht.group

