



Das von Göschle eingesetzte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ wird ausschließlich mit klarem Wasser befüllt und kommt völlig ohne Chemie aus

Reinigen ohne Chemie

Trüffelmanufaktur Göschle setzt auf innovatives Dampfsaugsystem

Gegen Keime, Schmutz und Fett braucht es keine Chemie. Im Gegenteil: Bei der Trüffelmanufaktur Göschle ist jeden Tag "Green Cleaning" angesagt. Der Lebensmittelproduzent setzt für die kraftvolle, aber umweltschonende Reinigung auf das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ in Edelstahlausführung. Das Multifunktionsgerät arbeitet mit heißem Trockendampf.

Ein Lebensmittelhersteller darf bei der Hygiene keine Kompromisse eingehen. „Umso mehr freut es mich, dass wir mit dem Blue Evolution endlich eine ökologische Alternative zu chemischen Reinigungsmitteln gefunden haben, die auch den hohen HACCP-Standard erfüllt“, sagt Alexander Keck, Produktionsleiter der Trüffelmanufaktur Göschle in Offingen. „Allein mit der Kraft des Trockendampfes können wir verschiedenste Oberflächen in

unserem Betrieb gründlich von Schmutz, Keimen und Bakterien säubern. Dazu gehören zum Beispiel unsere Fliesenböden und -wände, unsere Kühllhäuser, empfindliche Arbeitsgeräte sowie Förderbänder.“

Das Unternehmen stellt seit nunmehr zehn Jahren hochwertige Trüffelbutter, Trüffelkäse und alles rund um das Thema Trüffel her. Dabei legt Keck besonderen Wert auf naturbelassene Ware und ein nachhaltiges Produktionsumfeld: „Wir

arbeiten nur mit Firmen zusammen, die für dieselben Werte eintreten wie wir. Deshalb haben wir uns auch beim Thema Reinigung ganz bewusst für das Green-Cleaning-Konzept von beam entschieden. Hier stimmt nicht nur der ökologische Ansatz, sondern hier stimmen auch die Leistung und der Service.“

Der Produktionsleiter ist vor allem von der Power des Blue Evolution XL+ überzeugt. Die Kraftstrom-Variante bringt eine enorme Reinigungsleistung und schafft eine Dampftemperatur von bis zu 180 Grad Celsius. So können selbst dünne Ölfilme und härteste Verschmutzungen in den Fliesenfugen einfach beseitigt werden. Weiterer Pluspunkt des innovativen Dampfsaugsystems: Weil es ausschließlich mit Trockendampf arbeitet, eignet es sich besonders gut für die Reinigung von Kühllhäusern und -maschinen. „Wird hier mit Wasser gereinigt, entsteht zu viel Feuchtigkeit und es bilden sich Reif, Eis und Nebel. Mit dem Blue Evolution gehört all das endgültig der Vergangenheit an“, erklärt Keck.



Mit der Kraft des Trockendampfes kann die Trüffelmanufaktur verschiedenste Oberflächen gründlich säubern

FOTOS: INGO JENSEN / BEAM

Mit dem Multifunktionsgerät von beam aus dem bayerischen Altenstadt lassen sich große Flächen genauso wie schwer zugängliche Stellen, etwa Ecken oder Kanten, optimal reinigen. Möglich machen das der über drei Meter lange Schlauch und die verschiedenen Aufsätze. Seine vier beweglichen Lenkrollen machen den Blue Evolution XL+ außerdem sehr flexibel und einfach im Handling.

Sein Konzept ist simpel: Das Gerät dampft und saugt in einem Arbeitsgang und spart dem Anwender über 60 Prozent der Zeit, die bislang fürs Säubern nötig war. Weil es darüber hinaus nur mit klarem Wasser befüllt wird, geht die Lebensmittelindustrie kein Risiko ein, was die Rückstände von aggressiven Reinigungsmitteln anbelangt. So wird der Blue Evolution nicht nur dem hohen HACCP-Standard gerecht, sondern überzeugt auch beim Vier-Felder-Test auf ganzer Linie: Bei der Reduktion der Keimzahl

also absolut gelohnt“, betont Alexander Keck.

Das Dampfsaugsystem Blue Evolution ist in drei Varianten erhältlich. Das Modell S arbeitet mit einem Druck von maximal sechs Bar und einer Dampftemperatur bis 160 Grad Celsius bei einer Leistung von 3.500 Watt. Für Anwendungsbereiche, in denen etwas mehr Power gefragt ist, bietet sich der S+ mit acht Bar und 170 Grad Celsius an. Am kräftigsten ist der XL+ mit einer Leistung von 7.200 Watt, einem Dampfdruck bis zu zehn Bar und einer Dampftemperatur von maximal 180 Grad Celsius.

Die innovativen Dampfsaugsysteme mit robustem Edelstahl-Gehäuse und den vier frei beweglichen Lenkrollen sorgen für hohe Flexibilität und Sauberkeit – selbst an schwer zugänglichen Stellen. Durch die Vielzahl an unterschiedlichen Aufsatzdüsen können verschiedenste Oberflächen gründlich gereinigt werden. Alle Modelle



Der über drei Meter lange Schlauch und die verschiedenen Aufsätze ermöglichen die Reinigung selbst schwer zugänglicher Stellen

steht er anderen Systemen, die biozide oder chemische Substanzen wie Tenside verwenden, in nichts nach.

„Das Green-Cleaning-Konzept begeistert uns jeden Tag aufs Neue. Deshalb setzen wir auch bei der Reinigung unserer Büroräume auf die Dampfpower von beam. Hier kommt der kleine, leichte und wendige Limatic Carbon zum Einsatz, der seine Vorteile gerade in den schmalen Gängen ausspielt. Die Investition in unsere beiden Dampfsaugsysteme hat sich

der Serie verfügen zudem über ein zusätzliches Heißwassermodul für härteste Verschmutzungen.

Als Besonderheit wartet der Blue Evolution mit einem Blaulicht-Effekt auf, bei dem Keime keine Chance haben. Die gelösten Schmutzpartikel landen im Wasserfilter und werden dort im Wasser gebunden. Die Abtötung der im Schmutzwasser enthaltenen Keime erfolgt mittels UV-Licht. LH/St. ■

www.beam.de

Unser Buch-Tipp für Sie!

Herausgeber: DLG e.V.

2

DLG-Qualitätsatlas für Fischerzeugnisse

Sensorische Fehler – Mögliche Ursachen – Technologische Lösungen

von Jörg Oehlenschläger



Herausgeber: DLG e.V., Autor: Jörg Oehlenschläger

DLG-Qualitätsatlas für Fischerzeugnisse

Sensorische Fehler – Mögliche Ursachen – Technologische Lösungen

Qualitätsfehler in Lebensmitteln lassen sich meist durch sensorische Verkostungen wahrnehmen. Woher kommen diese Fehler und wie lassen sie sich technologisch vermeiden oder ausschalten?

Der **DLG-Qualitätsatlas für Fischerzeugnisse** gibt dem Leser einen Überblick über alle gängigen sensorischen Fehler dieser Produktgruppe, listet mögliche Ursachen auf und hilft Fachkräften dabei, Prozesse in der Produktherstellung oder Produktentwicklung so anzupassen, dass die Fehler abgestellt und in Zukunft vermieden werden können.

140 Seiten, mit farbigen Abbildungen
ISBN 978-3-7690-0847-0, € 69,90 (D) · € 71,90 (A)

Dieses Buch und viele weitere interessante Titel erhalten Sie unter: www.dlg-verlag.de/shop



DLG-Verlag GmbH

Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt am Main
Tel. 06123 9238-263 · Fax 06123 9238-262

dlg-verlag.de/vertriebsunion.de