

# dei

LEBENSMITTEL PRODUKTION VERPACKUNG FOOD DESIGN

09-2019

## 12 TITEL

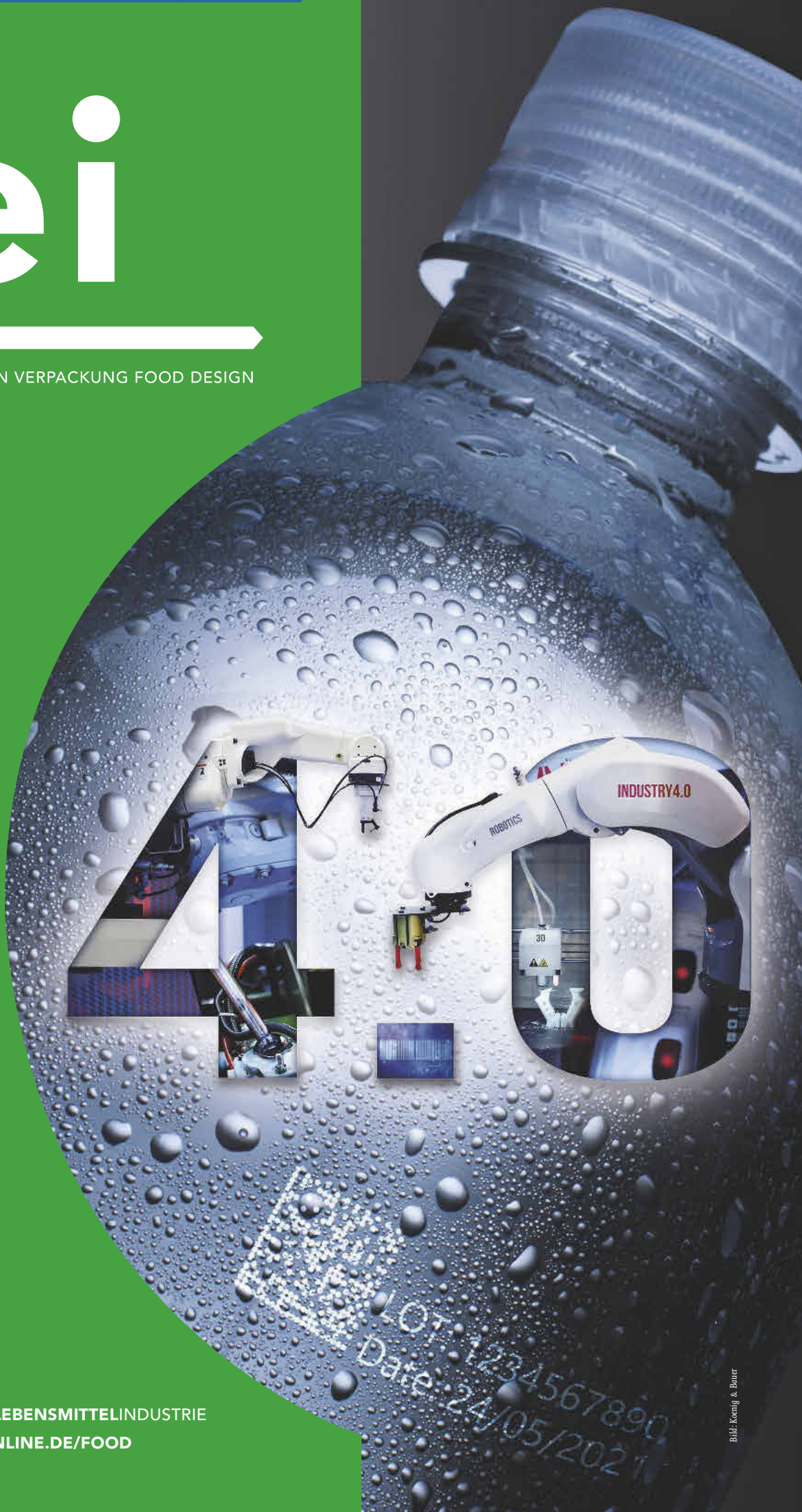
PRODUKTKENN-  
ZEICHNUNG IN ZEITEN  
VON INDUSTRIE 4.0

10 MESSESPECIAL  
FACHPACK 2019

44 AUS DEM BAUKASTEN  
ABFÜLLSYSTEM FÜR  
FLÜSSIGKEITEN

58 OHNE HITZE  
SCHONENDE HOCH-  
DRUCKPASTEURISIERUNG  
VON LEBENSMITTELN

PROZESSTECHNIK FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE  
[WWW.PROZESSTECHNIK-ONLINE.DE/FOOD](http://WWW.PROZESSTECHNIK-ONLINE.DE/FOOD)



Dampfsaugsystem reinigt Trüffelmanufaktur ohne den Einsatz von Chemikalien

# Mit Trockendampf gegen den Schmutz

**Sauberkeit und Hygiene ohne aggressive Reinigungsmittel! Möglich macht dies das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von Beam. Ein Anwender des Reinigungssystems ist die Trüffelmanufaktur Göschle. Das Unternehmen setzt auf Green Cleaning und schätzt die Zuverlässigkeit und einfache Handhabung des Dampfsaugsystems.**

Die Trüffelmanufaktur Göschle macht in puncto Hygiene und Ökologie keine Kompromisse: „Mit dem Dampfsaugsystem Blue Evolution haben wir endlich eine ökologische Alternative zu chemischen Reinigungsmitteln gefunden, die auch noch den hohen HACCP-Standard erfüllt. Allein mit der Kraft des Trockendampfes können wir verschiedenste Oberflächen in unserem Betrieb gründlich von Schmutz, Keimen und Bakterien säubern“, sagt Alexander Keck, Produk-

tionsleiter der Trüffelmanufaktur. Gereinigt werden mit dem Dampfsauger u. a. Fliesenböden und -wände, Kühlhäuser, empfindliche Arbeitsgeräte sowie Förderbänder.

## Nachhaltiges Produktionsumfeld

Das Unternehmen aus Offingen stellt seit nunmehr zehn Jahren hochwertige Trüffelbutter, Trüffelkäse und andere Produkte rund um den Trüffel her. Dabei legen Alexander Keck und sein Team besonders Wert

auf naturbelassene Ware und ein nachhaltiges Produktionsumfeld. „Deshalb haben wir uns auch beim Thema Reinigung ganz bewusst für das Green-Cleaning-Konzept von Beam entschieden, denn hier stimmt der ökologische Ansatz“, so Keck.

Der Produktionsleiter ist vor allem von der Power des Blue Evolution XL+ überzeugt. Die Kraftstromvariante bringt eine enorme Reinigungsleistung und schafft eine Dampftemperatur von bis zu 180 °C. So können selbst dünne Ölfilme und härteste Verschmutzungen in den Fliesenfugen zuverlässig beseitigt werden. Weiterer Pluspunkt des Dampfsaugsystems: Es arbeitet ausschließlich mit Trockendampf, sodass es sich besonders gut für die Reinigung von Kühlhäusern und -maschinen eignet. Denn würde man hier mit Wasser reinigen, entstünde viel Feuchtigkeit und es würden sich Reif, Eis und Nebel bilden.

## Überzeugender 4-Felder-Test

Mit dem Multifunktionsgerät lassen sich große Flächen ebenso wie schwer zugängliche Ecken und Kanten optimal reinigen. Möglich machen das der über 3 m lange Schlauch und die verschiedenen Aufsätze. Seine vier beweglichen Lenkrollen machen den Blue Evolution XL+ außerdem sehr flexibel und einfach im Handling.

Das Dampfsaugsystem Blue Evolution dampft und saugt in einem Arbeitsgang und spart dem Anwender über 60 % der Zeit, die bislang fürs Saubermachen nötig war. Weil das Dampfsauggerät darüber hinaus nur mit klarem Wasser befüllt wird, geht die Lebensmittelindustrie kein Risiko ein, was die Rückstände von aggressiven Reinigungsmitteln



Die Trüffelmanufaktur Göschle aus Offingen setzt für die zuverlässige und umweltschonende Reinigung ihrer Produktionshalle das Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von Beam ein

keln anbelangt. So wird der Blue Evolution nicht nur dem hohen HACCP-Standard gerecht, sondern überzeugt auch beim 4-Felder-Test auf ganzer Linie: Bei der Reduktion der Keimzahl steht er anderen Systemen, die biozide oder chemische Substanzen wie Tenside verwenden, in nichts nach.

Da die Trüffelmanufaktur von den Beam-Dampfsaugsystemen überzeugt ist, nutzt man sie auch für die Reinigung der Büroräume. Hier kommt der kleine, leichte und wendige Limatic Carbon zum Einsatz, der seine Vorteile gerade in den schmalen Gängen ausspielt.



Mit dem Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ lassen sich große Flächen ebenso wie schwer zugängliche Stellen optimal reinigen. Möglich machen das der über 3 m lange Schlauch und die verschiedenen Aufsätze.

### Dampfsaugsystem in drei Varianten

Das Dampfsaugsystem Blue Evolution ist in drei Varianten erhältlich. Der Blue Evolution S dampft mit einem Druck von maximal 6,0 bar und einer Dampftemperatur von maximal 160 °C, bei einer Leistung von 3500 W. Für Anwendungsbereiche, in denen etwas mehr Power gefragt ist, bietet sich das Modell Blue Evolution S+ (8,0 bar, 170 °C) an. Als wahrer Kraftprotz präsentiert sich die Kraftstrom-Variante Blue Evolution XL+ mit einer Leistung von 7200 W, einem Dampf-

druck von bis zu 10,0 bar und einer Dampftemperatur von bis zu 180 °C.

Die Dampfsaugsysteme mit robustem Edelstahlgehäuse und den vier frei beweglichen Lenkrollen lassen sich sehr flexibel einsetzen und sorgen selbst an schwer zugänglichen Stellen zuverlässig für Sauberkeit.

Durch die Vielzahl an unterschiedlichen Aufsatzdüsen können die Geräte der Blue Evolution-Serie außerdem verschiedenste Oberflächen gründlich reinigen. Alle Mo-

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

[www.prozesstechnik-online.de](http://www.prozesstechnik-online.de)

Suchwort: dei0919beam

**AUTORIN**  
**LAURA JOCHAM**  
Freie Journalistin

## Industrielle Kennzeichnung



**BLUHM**  
systeme

## Lebensmittel sicher kennzeichnen und Vertrauen gewinnen

Kontrolle und Transparenz optimal erfüllen mit Kennzeichnung

Jetzt  
Gratis  
Whitepaper  
herunterladen



[www.bluhmsysteme.com/food](http://www.bluhmsysteme.com/food)

**FachPack**  
Besuchen Sie uns!  
Halle 1 / Stand 1-141