

Die Fleischerei Verzehrsmonitor:
Nachfrage nach Schweinekoteletts unter der Lupe.
Lesen Sie die Marktanalyse auf Seite 22!



Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

Reinigung:
Hygienestandards im
Betrieb sicher einhalten

Füllen und Portionieren:
Füllsysteme für den
handwerklichen Bedarf

Verpacken:
Lösungen fürs Verpacken
in kleinen Losgrößen

**Fleischerei
Handwerk**

Ernährungsberatung:
Tierisch und pflanz-
lich kombinieren

Schweinefleisch:
In Dänemark steht die
Sicherheit an erster Stelle

Branchensoftware:
Daten auswerten und
fundierte entscheiden



**CHECK-IN
FÜR PERSONALHYGIENE
AM ARBEITSPLATZ.**

WWW.MOHN-GMBH.COM

**MOHN INNOVATIONEN 2020
KÖRPERTEMPERATUR-SCANNER**

Mit Dampf chemiefrei reinigen

Gegen Keime, Schmutz und Fett braucht es keine Chemie. Bei der Trüffelmanufaktur Göschle ist jeden Tag „Green Cleaning“ angesagt. Der Lebensmittelproduzent aus Offingen in Schwaben setzt für die kraftvolle, aber umweltschonende Reinigung seiner Produktionshalle auf das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ in Edelstahlausführung von beam, Altenstadt.

Die Kraftstrom-Variante des Blue Evolution XL+ schafft eine Dampftemperatur von bis zu 180 Grad. So können selbst dünne Ölfilme und härtere Verschmutzungen in den Fliesenfugen beseitigt werden. Weiterer Pluspunkt des innovativen Dampfsaugsystems: Weil es ausschließlich mit Trockendampf arbeitet, eignet es sich besonders gut für die Reinigung von Kühlhäusern und -maschinen.

Mit dem Multifunktionsgerät aus Altenstadt lassen sich große Flächen und schwer zugängliche Stellen wie Ecken und Kanten reinigen. Möglich machen das der über drei Meter lange Schlauch und die verschiedenen Aufsätze. Seine vier beweglichen Lenkrollen erleichtern das Handling des Blue Evolution XL+.

Der Blue Evolution dampft und saugt in einem Arbeitsgang und spart dem Anwender laut Hersteller über 60 Prozent der Zeit, die bislang fürs Säubern nötig war. Da das Dampfsauggerät 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 4-Felder-Test. Bei der Reduktion der Keimzahl steht er anderen Systemen, die biozide oder chemische Substanzen wie Tenside verwenden, in nichts nach.

Der Anwender kann aus drei Varianten wählen: Der Blue Evolution S+ schafft eine Leistung von 3.500 Watt und arbeitet mit einem Druck von bis zu 8,0 bar sowie einer Dampftemperatur von bis zu 170 Grad. Als echtes Kraftpa-



Allein mit der Kraft des Trockendampfes kann die Trüffelmanufaktur Göschle verschiedenste Oberflächen gründlich von Schmutz, Keimen und Bakterien säubern. Ingo Jensen/Beam

ket präsentiert sich der Blue XL+ mit Kraftstromanschluss, der mit bis zu 10,0 bar, bis zu 180 Grad und 7.200 Watt überzeugt. Für die effiziente Maschinenreinigung bietet beam außerdem den Blue Evolution XXL an. Dieser arbeitet mit 18 Kilowatt, einem Druck von 10,0 bar sowie einem Minimum an Feuchtigkeit, sodass Kugellager, Umlenkrollen und Kettenantriebe geschont werden.

Alle Modelle verfügen über ein zusätzliches Heißwassermodul für hartnäckige Verschmutzungen. Als Besonderheit warten sie zudem mit einem Blaulicht-Effekt auf, bei dem Keime keine Chance haben. Denn die gelösten Schmutzpartikel landen im Wasserfilter und werden im Wasser gebunden. Die darin enthaltenen Keime werden dann über das UV-Blaulicht abgetötet.