

Kennzeichnen • Verpacken

Tiefziehverpackungen für Truthahnfleisch

Verpackung von Functional Drinks

Branchenfokus • Süßwarenindustrie

Schokoladentafeln in Papierschlauchbeuteln

Greifer für Pralinen und mehr

Software • IT

Ein Index für die Digitalisierung

Internet-Sicherheit

Special • Messen • Steuern • Regeln

Autarke Radarsensoren

Ethylen-Gas-Sensoren in Reifeprozessen

Betriebstechnik

Reinigung in der Bio-Bäckerei ohne Chemie

Schnelllauftröre in den Milchwerken Berchtesgadener Land

Analytik

Prozessmonitoring in Fermentationen

Titelstory: Rulmeca

Optimiert für herausfordernde Antriebsaufgaben

Eine Aufsteckverzahnung aus ultrahochmolekularem Polyethylen

Seite 10



Schnell, effektiv und umweltfreundlich

Bandreinigung ganz ohne Chemie bei der Bio-Bäckerei Moin

Bis zu 45.000 Backwaren rollen pro Tag von den Förderbändern der Bio-Bäckerei Moin aus Glückstadt bei Hamburg. Ob Croissant, Blätterteig oder Apfeltasche: Alle Produkte von Moin sind bio, ein Teil ist vegan. Und alle werden ohne Zugabe von Aromen und technischen Enzymen hergestellt. Dabei muss der Bio-Pionier stets dafür sorgen, dass auf seinen Bändern und Maschinen keine Rückstände von Allergenen und Reinigungsmitteln zu finden sind. Um Top-Hygiene garantieren zu können, setzt Moin daher auf das innovative Bandreinigungssystem Bebelt von Beam. Die Innovation des bayerischen Qualitätsherstellers aus Altenstadt arbeitet komplett chemiefrei und wird als Erweiterung an das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von Beam angeschlossen. In der Bio-Großbäckerei Moin punktet der Bebelt besonders mit seinem Green Cleaning-Konzept und dem Top-Reinigungsergebnis, aber auch mit einem einfachen Handling sowie einem Plus an Zeitersparnis.

Risiko mehr ein, dass Rückstände von Keimen, Schmutz und Putzmitteln auf den Bändern haften bleiben. Das belegen unsere regelmäßigen Abklatschtestests schwarz auf weiß“, freut sich Hans-Paul Mattke, Geschäftsführer von Moin Bio Backwaren, über seine Neuanschaffung.

Das Familienunternehmen wurde 1995 in Bremen gegründet und zählt zu den Bio-Pionieren der deutschen Lebensmittelindustrie. Heute ist die Bio-Bäckerei in Glückstadt nördlich von Hamburg ansässig. Rund 60 Mitarbeiter produzieren hier täglich bis zu 45.000 Backwaren und liefern diese an Händler in der ganzen Bundesrepublik. Das Sortiment umfasst Fertigteige, Spinattaschen, Croissants, Schokoladenbrötchen und mehr, die allesamt aus Bioland-Zutaten und ohne die Zugabe von Aromen und Enzymen hergestellt werden. „Von den Zutaten bis hin zur Müllvermeidung: Umweltschutz und Nachhaltigkeit werden bei uns in allen Bereichen großgeschrieben. Und mit dem Bebelt haben wir auch endlich eine grüne Lösung für die Reinigung unserer Förderbänder gefunden. Beim Green Cleaning-Konzept von Beam stimmt nicht nur der ökologische Ansatz, hier stimmt auch die Leistung“, so Mattke weiter.

Volle Power mit dem Bebelt

Mit dem weltweit ersten mobilen Bandreinigungssystem Bebelt hat Beam die Reinigung von Förderbändern revolutioniert und eine neue Benchmark für die effiziente und ökologische Art des Saubermachens in der Lebensmittelindustrie gesetzt. Die Innovation wird einfach an das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ angeschlossen und arbeitet absolut chemiefrei. Dabei ist der Bebelt völlig mobil und kann in wenigen Minuten zur Reinigung von verschiedenen Förderbändern eingesetzt werden. Die läuft mit dem neuen Bandreinigungssystem in einem einzigen Schritt und hygienischer als je zuvor ab.

„Gerade bei teigigen Rückständen spielt der Bebelt seine volle Power aus. Die Vorreinigungseinheit mit integriertem Spachtel und Bürste löst zunächst grobe Teigreste, sodass das Finish mit Dampfen und Saugen danach noch besser klappt. Die Vorrichtung passt sich dabei selbst an unebene Untergründe optimal an und arbeitet absolut bandschonend. Bei besonders rauen Oberflächen oder sehr hartnäckigen Verschmutzungen kann außerdem das Heißwassermodul zugeschaltet werden“, erklärt Marco Wiedemann. Der Geschäftsführer von Beam hat das Bandreinigungssystem gemeinsam mit Ingenieur Frank Kretzer von Supera engineering sowie Partnern aus der Lebensmittelbranche entwickelt.



© Daniel Reinhardt/Beam GmbH

■ **Abb. 1:** Der Bebelt von Beam kann mittels Feinjustierungen millimetergenau an das jeweilige Förderband angepasst werden.

Bislang mussten die Förderbänder des Unternehmens aus Glückstadt mühsam in drei Arbeitsschritten mit Wasser, Bürsten und Schwämmen gereinigt werden. Das Moin-Team musste die Lebensmittelreste dabei zunächst abkratzen und abschwämmen und die Bänder anschließend zeitaufwändig abtrocknen. Das Problem dabei: Gerade hartnäckige und tiefsitzende Verschmutzungen waren auf diese Weise kaum wegzubekommen.

Rückstandsfrei ganz ohne Chemie

„Mit dem Bebelt arbeiten wir jetzt viel effizienter. Er löst selbst Teigreste, Schokolade und klebrige Mohnfüllungen im Handumdrehen vom Förderband und spart uns auch dank seiner einfachen Handhabung bis zu eineinhalb Stunden Zeit pro Tag ein – und das bei einem hervorragenden Reinigungsergebnis. Klasse, dass er das ganz ohne Chemie schafft. Mit dem Bebelt gehen wir kein



© Daniel Reinhardt/Beam GmbH

■ **Abb. 2:** Mit dem Blue Evolution XL+ sorgt das Team von Moin Bio Backwaren auch an schwer zugänglichen Stellen von Förderbändern und Maschinen für Top-Hygiene.



© Daniel Reinhardt/Beam GmbH

■ **Abb. 3:** Mit dem Bandreinigungssystem Bebelt spart die Bio-Bäckerei Moin bis zu eineinhalb Stunden Reinigungszeit täglich. Die Innovation arbeitet chemiefrei und wird an das Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ angeschlossen.

Der Bebelt kann bis zu einer Breite von 650 mm maßgefertigt sowie beidseitig über Feinjustierungen millimetergenau an das jeweilige Förderband angepasst werden. Zudem lässt sich die stabile Konstruktion in der Höhe verstellen. Es spielt also keine Rolle, ob die Förderbänder horizontal wirklich zu 100 % im Wasser stehen oder nicht. Besonders vorteilhaft: Das Bandreinigungssystem ist so gestaltet, dass es sich oben und unten an den Förderbändern installieren lässt, selbst Bänder mit Kühlhauben sind so kein Problem.

Blue Evolution XL+: HACCP-Standard

Für ein Top-Reinigungsergebnis sorgt beim Bebelt aber nicht nur dessen ausgeklügelte Konstruktion, sondern gerade auch das Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+, an das die Neuheit angeschlossen wird. Das Multifunktionsgerät wird dem HACCP-Standard gerecht und überzeugt auch beim Vier-Felder-Test: Bei der Reduktion der Keimzahl steht es Geräten, die biozide oder chemische Substanzen wie Tenside verwenden, in nichts nach.

Der Blue Evolution XL+ arbeitet mit einer Leistung von 7.200 Watt, einem Druck von 10 bar und bis zu 180 °C heißem Trockendampf. In der Bio-Bäckerei Moin kommt er deshalb auch bei der Reinigung der Produktionsmaschinen

zum Einsatz. Denn durch den minimalen Wassereinsatz wird garantiert, dass die gereinigten Flächen nach dem Saugvorgang sofort wieder komplett trocken sind und Maschinenteile vor Feuchtigkeit geschützt werden. Weiterer Pluspunkt in der Praxis: Mit dem Blue Evolution XL+ lassen sich große Flächen genauso wie schwer zugängliche Stellen wie Ecken, Kanten oder Fliesenfugen optimal reinigen. Möglich machen das der über drei Meter lange Schlauch und die verschiedenen Aufsatzdüsen.

Die Blue-Evolution-Serie

Mit ihrer innovativen Blue-Evolution-Serie erobert Beam derzeit eine Branche nach der anderen. Von der Lebensmittelproduktion über die Hotellerie, Gastronomie, Industrie und das Handwerk: Die Dampfsaugsysteme gelten als das Maß der Dinge, wenn es um die effiziente und chemiefreie Reinigung geht. Je nach Anforderung kann der Anwender 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 °C. Als Kraftpaket präsentiert sich der Blue XL+ mit Kraftstromanschluss, der mit bis zu 10,0 bar, bis zu 180 °C und 7.200 Watt überzeugt. Für die effiziente Maschi-

nenreinigung bietet das Unternehmen außerdem den Blue Evolution XXL an. Der Dampfreiniger arbeitet mit 18 kW, einem Druck von 10,0 bar sowie einem Minimum an Feuchtigkeit, sodass Kugellager, Umlenkrollen und Kettenantriebe geschont werden.

Der Blue Evolution S+ und der Blue Evolution XL+ sind mit einem robusten Edelstahl-Gehäuse und vier frei beweglichen Lenkrollen ausgestattet. Die Multifunktionsgeräte verfügen über verschiedene Aufsatzdüsen zur Regulierung des Dampfdrucks für eine gründliche und schonende Säuberung aller Oberflächen. Als Praxisvorteil verfügen alle Modelle über ein Heißwassermodul für hartnäckigste Verschmutzungen. Als Besonderheit warten sie zudem mit einem UV-Licht-Effekt zur Desinfektion auf: Die gelösten Schmutzpartikel landen im Wasserfilter und werden im Wasser gebunden. Die darin enthaltenen Keime werden über das UV-Licht abgetötet.

Autorin: Laura Jocham

Kontakt:

Beam GmbH

Altenstadt

Tel.: +49 8337/7400-0

info@beam.de

www.beam.de

Schutz vor Corona-Infektion

www.rct-online.de



Der neue Hygiene-Türöffner zum Schutz vor Viren, Bakterien & Mikroorganismen

- Öffnen & Schließen von Türen mit dem Unterarm
- Kompatibel mit fast allen Türgriffen
Für Türgriffe mit Durchmesser von 18 bis 22 mm
- Kurzfristig verfügbar & schnell montiert
Bestellen Sie jetzt online auf rct-online.de



**Reichelt
Chemietechnik
GmbH + Co.**

Englerstraße 18
D-69126 Heidelberg
Tel. 0 62 21 31 25-0
Fax 0 62 21 31 25-10
rct@rct-online.de

