

Mit Volldampf gegen Keime

Top-Hygiene, Top-Effizienz und Top-Leistungen: Nichts weniger als das sollen die Dampfsaugsysteme von Beam bieten. Laut Hersteller sorgen etwa die ökologischen Saubermänner der Blue-Evolution-Serie für Keimfreiheit auf hohem Niveau. Als Edelstahlausführungen eignen sie sich besonders für den Einsatz in Bereichen wie der Lebensmittelindustrie.

Die Multifunktionsgeräte des Typs Blue Evolution S+ der im bayrischen Altenstadt ansässigen Beam GmbH sind wie die Kraftstromvariante Blue Evolution XL+ HACCP-zertifiziert und empfehlen sich somit für den Einsatz in besonders sensiblen Bereichen wie etwa der Lebensmittelindustrie. „Die Blue-Evolution-Serie hat einen neuen Benchmark für die effiziente, nachhaltige und ökologische Art des Reinigens gesetzt“, betont Beam-Geschäftsführer Robert Wiedemann. „In der Lebensmittelbranche können wir besonders mit den Edelstahlmodellen punkten, denn wenn es um die Hygiene und Keimfreiheit geht, sind hier Edelstahloberflächen das Maß der Dinge.“

Ergonomischer Handgriff erleichtert die Arbeit

Mit den HACCP-zertifizierten Dampfsaugsystemen von Beam sollen die Anwender nicht nur über 93 % der Wassermenge und 60 % der Zeit sparen, die bislang zum Saubermachen erforderlich waren. Sie sollen damit auch den strengen Vorgaben der Lebensmittelkontrolleure gerecht werden. Dies zeigen die Top-Werte bei einem Abklatschtest: An den Produktionsanlagen eines großen Teigherstellers reduzierte der Blue Evolution XL+ die Keimzahl deutlich, bei mehreren Proben sogar bis auf Null. „Die HACCP-Zertifizierung und der Abklatschtest belegen, dass wir die höchsten Hygienestandards erreichen – und das, obwohl wir komplett auf Chemie verzichten“, versichert Robert Wiedemann. „Unsere Geräte werden nur mit klarem Wasser befüllt und reinigen umweltfreundlich mit trockenem Dampf. Gerade in der Lebensmittelbranche will doch keiner



Überall dort, wo mit Lebensmitteln gearbeitet wird, stehen die Edelstahlausführungen der Blue-Evolution-Geräte für Hygiene, Keimfreiheit und Unbedenklichkeit. *Wherever foods are processed, the stainless steel models of the Blue Evolution appliances stand for hygiene, a germ-free environment and safety.*

an derselben Stelle Lebensmittel verarbeiten oder lagern, an der zuvor noch mit aggressiven Mitteln gereinigt wurde.“

Noch effizienter wird das Arbeiten mit den Dampfsauggeräten von Beam mithilfe eines höhenverstellbaren und ergonomischen Handgriffs. Dieser Handgriff eignet sich sowohl für Rechts- als auch Linkshänder und lässt sich individuell an den Nutzer anpassen. So kann jeder Anwender – unabhängig von der Körpergröße – in der für ihn optimalen Arbeitshaltung arbeiten und beim Abziehen noch mehr Druck auf die Gummilippe ausüben. „Dadurch trocknen die gereinigten Flächen schneller, was definitiv zur Arbeitssicherheit beiträgt“, erläutert der Geschäftsführer. „Top für Kunden aus dem Profisegment: Alle Geräte der Blue-Evolution-Serie lassen sich

mit unserem Ergo-Handgriff nachrüsten.“

Bereits serienmäßig mit dem ergonomischen Handgriff ausgestattet ist ein weiteres Highlight von Beam: das kompakte Dampfsaugsystem Limatic Carbon. Damit hat der Hersteller die Lücke geschlossen, die bisher zwischen den Edition-Geräten für Privathaushalte und der Blue-Evolution-Serie für den industriellen Einsatz bestand. Der Limatic Carbon vereint die Vorzüge beider Serien: Er ist klein, leicht und wendig, verfügt aber über die Power der Profigeräte und eignet sich damit sehr gut auch für das gewerbliche Umfeld. „Der Limatic Carbon ist eine optimale Alternative, wenn bei der Anwendung nicht die hohe Flächenleistung im Vordergrund steht“, so Robert Wiedemann. ●

www.beam.de

Full steam ahead against germs

Top hygiene, top efficiency and top performances: the steam-vacuum cleaning systems from Beam are designed to offer no less than all this. According to the manufacturer, the ecologically-friendly Beam Blue Evolution series cleaners ensure an advanced germ-free cleaning experience. These stainless steel models are particularly suited for use in segments such as the food products industry.

The multi-functional Blue Evolution S+ and Blue Evolution XL+ models manufactured by Beam GmbH from Altenstadt/Germany are HACCP-certified, making them especially suitable for use in highly sensitive sectors such as the food products industry. Robert Wiedemann, Beam CEO, points out: "The Blue Evolution series has set a new benchmark for efficient, sustainable and ecologically-friendly cleaning. Our stainless steel models are particularly efficient in the food products industry, because stainless steel surfaces represent the highest standard when it comes to hygiene and a bacteria-free environment".

Beam's HACCP-certified steam-vacuum cleaning systems are designed to save users over 93 % of the water quantity and 60 % of the time previously needed for cleaning, while also complying with the strict regulations required by food inspectors. This fact is underscored by their top rankings in a paddle test. Blue Evolution XL+ reduced the bacterial count at a large dough maker's production facilities, even achieving a reduction down

to zero in several tests. "The HACCP-certification and the paddle test verify that we are reaching the highest hygiene standards – even though we use no chemicals whatsoever", explains Robert Wiedemann. "Our appliances are filled only with clear water and they clean in an environmentally-friendly way using dry steam. Especially in the food products industry no one wants to process or store food at a place that has been cleaned previously with aggressive chemical agents".

Ergonomic handle makes the work easy

The height-adjustable, ergonomic handle on Beam's steam-vacuum cleaning appliances makes cleaning work even easier and more efficient. The handles are equally suitable for both right- and left-handed people and can be individually adjusted to best fit the user's personal needs. This means that every user, regardless of their size, can work in an ideal posture

and exert even more pressure on the rubber lip when suction cleaning. CEO Robert Wiedemann comments: "This results in the cleaned surfaces drying faster, which definitively contributes to work safety. And a top Beam feature for professional segment customers is that all of our Blue Evolution series appliances can also be retrofitted with our 'ergo' handle".

Another Beam highlight is already fitted with the ergonomic handle as standard equipment: the compact Limatic Carbon steam-vacuum cleaning system. With this model, Beam has closed the gap between the Edition appliances for private households and the Blue Evolution series for industrial use. Limatic Carbon unites the best features of both series: it is small, light and manoeuvrable, and at the same time, it is equipped with the power of the professional appliances, so it is also very well suited for the commercial environment. "The Limatic Carbon is an ideal alternative if large surface performance is not a major requirement for its use", notes Robert Wiedemann in closing. ●



Stylish und kraftvoll: das kompakte und wendige Dampfsaugsystem Limatic Carbon. (Bilder: Beam)
Stylish and powerful: the compact, manoeuvrable Limatic Carbon steam-vacuum cleaning system. (Images: Beam)