

Instandhaltung

TECHNIK MANAGEMENT MÄRKTE



Retrofit: Schutz der Maschine

Der Austausch verschlissener Komponenten wie Faltenbälge und Sicherheitsscheiben verlängert das Leben der Werkzeugmaschine.

26

mi verlag
moderne industrie
erfolgsmedien für experten

THEMA REINIGUNG

Gute Instandhaltung beginnt mit sauberer Umgebung

S.8

ROADMAP

Das muss die Branche beachten, um fit für die Zukunft zu sein

S.32



OBSOLESZENZ

So managen Sie das Thema und heben das Potenzial

S.42



Statt mit Chemie reinigt die Trüffelmanufaktur Göschle mit Trockendampf.
Bild: Beam

Volldampf für die Lebensmittelproduktion

In Sachen Hygiene geht man bei der Trüffelmanufaktur Göschle keine Kompromisse ein. Auf Chemie möchte der Feinkostspezialist dabei aber gerne verzichten. Darum reinigen die Schwaben ihre Hallen mit Trockendampf.

Gegen Keime, Schmutz und Fett braucht es in Bayerisch Schwaben keine Chemie. Im Gegenteil: Bei der Trüffelmanufaktur Göschle ist jeden Tag ‚Green Cleaning‘ angesagt. Der Lebensmittelproduzent aus Offingen setzt für die kraftvolle, aber umweltschonende Reinigung seiner Produktionshalle auf heißen Trockendampf.

„Als Lebensmittelproduzent dürfen wir bei der Hygiene keine Kompromisse eingehen“, sagt Alexander Keck, Produktionsleiter bei Göschle. Er ist froh, eine ökologische Alternative zu chemischen Reinigungsmitteln gefunden haben, 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. Dazu gehören zum Beispiel unsere Fliesenböden und -wände, unsere Kühlhäuser, empfindliche Arbeitsgeräte sowie Förderbänder“, sagt Keck.

Das Unternehmen aus Offingen hat das Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ in Edelstahlausführung von Beam im Einsatz. Die Kraftstrom-Variante schafft eine Dampftemperatur von bis zu 180 Grad. So können selbst

dünne Ölfilme und härteste Verschmutzungen in den Fliesenfugen spielend einfach beseitigt werden. Weil das System ausschließlich mit Trockendampf arbeitet, eignet es sich besonders gut für die Reinigung von Kühlhäusern und -maschinen. „Wird hier mit Wasser gereinigt, entsteht zu viel Feuchtigkeit und es bilden sich Reif, Eis und Nebel“, erklärt Keck.

Weil das Dampfsauggerät darüber hinaus nur mit klarem Wasser befüllt wird, geht die Lebensmittelindustrie kein Risiko ein, was die Rückstände von aggressiven Reinigungsmitteln angeht. So wird das Gerät nicht nur dem HACCP-Standard gerecht, sondern besteht 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.

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 im Schmutzwasser enthaltenen Keime werden über das UV-Blaulicht abgetötet. So wird bei jedem Saugvorgang auch die Luft effizient mitgereinigt.

Laura Jocham für Beam GmbH