

Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

Schneiden:

Scharfe Technik für
saubere Schnitte

Verarbeiten:

Leistungsfähige Kutter für
große Mengen Brät

Reinigen:

Maschinen und Systeme
für den sauberen Betrieb



QUALITY IS OUR PASSION

Fleischerei
Handwerk

Grillsaison 2020:
Heiße Zeiten sorgen
für mehr Umsatz

Verpacken:

Technische Innovationen
für die Branche

Fachkräftemangel:

Kompetente Mitarbeiter
finden und halten



KS RotaPlate Schneidsystem - die Lösung für perfekte Feinheit!

Seit über 70 Jahren ist KARL SCHNELL der Pionier in der Zerkleinerungstechnik. Vom Einsatz in Handwerksbetrieben bis hin zu komplett automatisierten Verarbeitungslinien mit Stundenleistungen von über 25 Tonnen bieten wir hochentwickelte Schneidsysteme an.

Das KS Schneidsystem bietet:

- absolut homogene Feinstzerkleinerung
- jederzeit reproduzierbare Produktqualität
- Kontrolle der Produkttemperatur
- außergewöhnliche Feinheit
- besten Biss



INNOVATIV - ERGONOMISCH - SICHER

www.karlschnell.de

KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

Dampfen, wischen, saugen und Keime abtöten

Mit den Dampfsaugsystemen Blue Evolution S+ und Blue Evolution XL+ bietet beam, Altenstadt, zwei Lösungen für die effiziente und ökologische Art des Reinigens an.

Der Blue Evolution S+ und der Blue Evolution XL+ werden mit Wasser befüllt und kommen ohne Chemie aus. Dabei genügen die innovativen Dampfsaugsysteme höchsten Hygieneansprüchen. Das zeigen die HACCP-Zertifizierung der Geräte und der 4-Felder-Test. Denn bei der Reduktion der Keimzahl stehen sie anderen Reinigungssystemen, die biozide oder chemische Substanzen verwenden, in nichts nach. Die Blue-Evolution-Reihe überzeugt hier mit einer Keimreduzierung von 2,89 log-Stufen.

Die Einsatzgebiete reichen von der Bandreinigung über Kühlräume und das Lager bis hin zu Ecken und Kanten sowie schwer zugänglichen Stellen an Maschinen. Dafür sorgen der über drei Meter lange Schlauch und die unterschiedlichen Aufsatzdüsen. Der Dampfdruck lässt sich so regulieren, dass alle Oberflächen effizient und schonend gesäubert werden können.

Der Anwender spart laut Herstellerangabe über 90 Prozent des bisherigen Wasserverbrauchs. Die Blue-Evolution-Serie erledigt nämlich vier Arbeitsschritte in einem: dampfen, wischen, saugen und Keime abtöten. Das spart bis zu 60 Prozent der Zeit, die für das herkömmliche Säubern mit Eimer und Lappen nötig wäre.



Die Blue-Evolution-Serie bekämpft auch an schwer zugänglichen Stellen Dreck und Keime.

Ingo Jensen/beam

Weil die Geräte außerdem mit bis zu 180 Grad heißem Trockendampf arbeiten, sind die gereinigten Flächen sofort wieder trocken.

Speziell für die Reinigung von Förderbändern hat beam außerdem das erste mobile Bandreinigungssystem BEbelt entwickelt. Das wird einfach an den Blue Evolution XL+ angeschlossen. Die Dampf- und Saugereinheit ist in Breiten zwischen 400 und 650 Millimeter erhältlich und wird nach Maß gefertigt. Sie wird oben oder unten am Band montiert und lässt sich individuell verstellen. Förderbänder mit Kühlhauben lassen sich ebenfalls mit dem BEbelt reinigen.

Die Dampfsaugsysteme gibt es in drei Varianten: 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. Der Blue XL+ hat einen 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. Der Dampfreiniger arbeitet mit 18 Kilowatt, einem Druck von 10,0 bar sowie einem Minimum an Feuchtigkeit, sodass Kugellager, Umlenkrollen und Kettenantriebe geschont werden.

Die Geräte sind mit einem Edelstahl-Gehäuse und vier beweglichen Lenkrollen ausgestattet. 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.