



# food TECHNOLOGIE

Magazin für Inhaltsstoffe, Herstellung und Verpackung



## INGREDIENTS

Verbesserung der Back-  
eigenschaften von minder-  
wertigen Mehlqualitäten

## MESSEN

Hi Europe: Lebensmittelsicherheit im Fokus

SPS IPC DRIVES – Smarte und digitale Automation

## FOOD LABOR

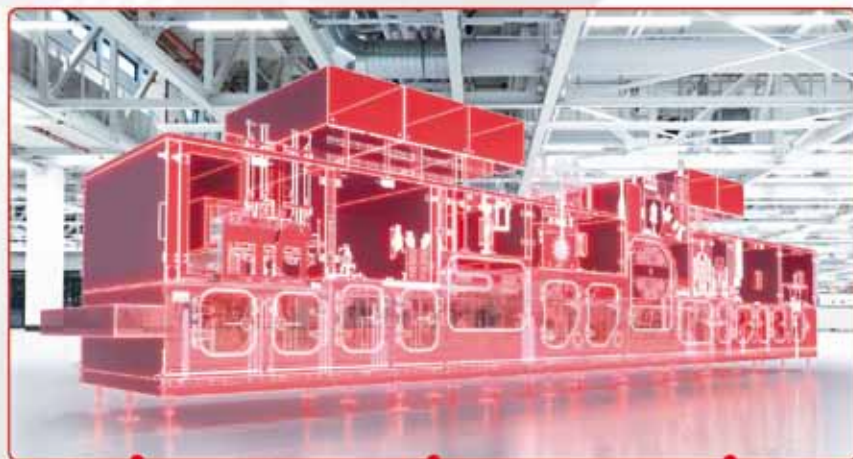
Modulares Labor-Inforna-  
tions- und Management-  
system integriert sämtliche  
Arbeitsabläufe

## VERFAHRENSTECHNIK

Automatisierung in der  
Lebensmittelindustrie: Drei  
zentrale Batch-Technologien

## VERPACKUNG

Digital vernetzte Lieferketten  
für bessere Transparenz  
und Kontrolle



## TITELTHEMA

ASEPTISCH GEFÜLLT,  
**PERFEKT AUTOMATISIERT**

SEW-Eurodrive-Maschinenautomatisierung für die Lebensmitteltechnik

# DAMPFPOWER FÜRS FÖRDERBAND

## Weltneuheit für die effiziente Förderbandreinigung

**Revolution in der Reinigung von Förderbändern in der Lebensmittelproduktion: Die beam GmbH aus Altenstadt hat das weltweit erste mobile Bandreinigungssystem mit integrierter Vorreinigungseinheit entwickelt. Der sogenannte BEbelt wird als Erweiterung an das mit Kraftstrom betriebene HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ angeschlossen und arbeitet absolut chemiefrei. Die 40 cm breite Dampf- und Saugereinheit lässt sich individuell verstellen und horizontal im Edelstahlrahmen verfahren, so dass selbst Förderbänder mit einer Breite von bis zu 120 cm mühelos gereinigt werden können. Der Clou: In Zusammenarbeit mit Partnern aus der Lebensmittelbranche hat beam den BEbelt so gestaltet, dass er sich oben genauso wie unten an den Förderbändern installieren lässt.**


**W**ie das Grundgerät Blue Evolution XL+ ist auch das Bandreinigungssystem komplett mobil, so dass es innerhalb von wenigen Minuten in der jeweiligen Produktionsumgebung zur Reinigung von unterschiedlichsten Förderbändern eingesetzt werden kann. Der BEbelt wurde für die Anforderungen der Bandreinigung in der Schokoladen- und Pralinenherstellung, in Bäckereien und Konditoreien, Großküchen sowie anderen Bereichen der Lebensmittelherstellung entwickelt.

„Das ist nicht nur Prozessoptimierung pur, sondern auch eine neue Art der Hygiene. Nach der Bearbeitung mit dem BEbelt sind

die Bänder fett- und rückstandsfrei sauber, außerdem spart man sich jede Menge Zeit und Geld“, erklärt Marco Wiedemann, Geschäftsführer der beam GmbH. Er hat das neue Bandreinigungssystem gemeinsam mit Ingenieur Frank Kretzer (SUPERA engineering) und Partnern aus der Lebensmittelbranche entwickelt. Was Wiedemann dabei besonders freut: „Bereits unser Grundgerät des HACCP-zertifizierten Blue Evolution XL+ hat in der Lebensmittelindustrie voll eingeschlagen und eine neue Benchmark für die effektive und hygienische Reinigung gesetzt. Mit dem BEbelt setzen wir noch einen drauf und steigern die Effizienz weiter“, so Wiedemann.

Speziell das Absaugverhalten wird mit Hilfe des Bandreinigungssystems optimiert: „Gerade bei teigigen Rückständen spielt der BEbelt seine volle Power aus. Die integrierte Vorreinigungseinheit löst grobe Teigreste, so dass das Finish mit Dampfen und Absaugen noch besser klappt. Die Vorreinigungseinheit passt sich dabei selbst an unebene Untergründe an und arbeitet deshalb absolut bandschonend“, so Wiedemann.

Mit dem BEbelt dürften endgültig die Tage gezählt sein, an denen das Reinigungspersonal viel Zeit in die aufwändige Reinigung mit Lappen, Bürste und Eimer investierte, um Scho-



Das neue Bandreinigungssystem BEbelt von beam revolutioniert die Reinigung von Förderbändern in der Lebensmittelproduktion.

koladenspritzer, Teigreste oder sonstige Rückstände vom Band wegzubekommen. „Waren zur Bandreinigung bislang noch drei Arbeitsgänge zum Abkratzen, Abschwämmen und zum späteren Abtrocknen nötig, läuft die Reinigung mit unserem neuen Dampfsaugsystem in einem einzigen Arbeitsgang und hygienischer als je zuvor ab. Bäckereien und Konditoreien, Schokoladenhersteller und Großküchen profitieren mit dem BEbelt nicht nur von der Zeiterparnis, sondern auch von einem Plus an Hygiene an ihrem Arbeitsplatz“, sagt Wiedemann.

#### Über den BEbelt von beam

Der neue BEbelt von beam ist so aufgebaut, dass auf der Arbeitsbreite von 40 cm zunächst in der Vorreinigungseinheit ein vorgelagerter Spachtel und eine Reinigungsbürste den groben Schmutz auf dem laufenden Fließband lösen. Im Anschluss daran löst der Dampf die verbliebenen Produktreste. Diese werden schlussendlich vom leistungsstarken Saugsystem aufgesaugt und im Schmutzwasserfilter gebunden. Großer Vorteil in der Praxis: Der Blue Evolution XL+ von beam arbeitet mit einer Leistung von 7.200 Watt und einem Dampfdruck von 10 bar, also Trockendampf bei minimalem Wassereinsatz. Dadurch wird garantiert, dass die Förderbänder nach dem Saugvorgang sofort wieder komplett trocken sind und Maschinenteile vor Feuchtigkeit geschützt werden. Bei besonders rauen Oberflächen oder besonders hartnäckigen Verschmutzungen kann der Anwender bei Bedarf das integrierte Heißwassermodul zuschalten.

Damit der BEbelt optimal an das jeweilige Förderband angepasst werden kann, lässt sich die stabile Konstruktion komplett in der Höhe verstellen und die 40 cm breite Arbeitsfläche beidseitig über Feinjustierungen millimetergenau anpassen. Somit spielt es keine Rolle, ob die Förderbänder horizontal

wirklich zu 100 % im Wasser stehen oder nicht. Zudem lassen sich auch Förderbänder mit Kühlluft mit dem BEbelt-System von beam problemlos reinigen.

Seine Steuerung erfolgt über eine kabelgebundene Fernbedienung. Alle verwendeten Materialien sind lebensmittelecht. „Toll, dass wir auf der iba 2018 mit einer Neuheit aufwarten konnten, die dem

Anwender in der Praxis echte Mehrwerte bietet. Wir suchen stetig nach neuen Lösungen, welche die Reinigung in verschiedensten Branchen noch effizienter macht. Mit dem BEbelt ist uns das für die Lebensmittelindustrie hervorragend gelungen. Momentan durchläuft unser Prototyp noch einige Tests, schließlich ist es unser Qualitätsversprechen, dass wir unseren Kunden ein wirklich aus-

gereiftes System zur Verfügung stellen. Der BEbelt kann aber bereits vorbestellt werden“, so Marco Wiedemann.

#### Weitere Informationen:

[www.beam.de](http://www.beam.de)

Quelle(n) Bild(er): beam

## Kündig Food Safety Tower®

### SO GARANTIEREN WIR MAXIMALE SICHERHEIT BEI UNSEREN TROCKENPRODUKTEN:

Mit dem Know-how aus über 90 Jahren Erfahrung in der Lebensmittelbranche hat die Kündig Gruppe den Kündig Food Safety Tower® entwickelt und klassische Systeme der Rohstoffreinigung auf den Kopf gestellt. Mit Erfolg: Die hoch moderne Rohstoffreinigungsanlage erfüllt höchste Ansprüche an Qualität, Reinheit und Sicherheit bei getrockneten Rohstoffen.

Erfahren Sie mehr über unsere Einzigartige Rohstoffreinigungsanlage und unser Produktesortiment:

[www.kuendig.com/kfst](http://www.kuendig.com/kfst)

Kündig Nahrungsmittel GmbH & Co. KG  
Deutschland

An der Salzbrücke  
D-98617 Ritschenhausen  
Telefon: +49 369 492 84 0  
Fax: +49 369 492 84 15

[www.kuendig.com](http://www.kuendig.com)



**KÜNDIG**  
FOOD INGREDIENTS SUPPLIER

