

# Fleischmagazin

Fleischalternativen

Fachzeitschrift  
für die Fleischwirtschaft



**Björn Gallenkamp**  
Geschäftsführender  
Gesellschafter

**GUTOM**

**Innovative Verpackungslösungen  
aus einer Hand**

## Beam „Smart Cleaning“

Voll digital. Voll einfach. Und noch effizienter als bisher. So präsentiert sich die neue Generation der Dampfsaugsysteme der Beam GmbH für Top-Hygiene in der Lebensmittelindustrie. Das Familienunternehmen aus Altenstadt (Bayern) bietet die High-End-Geräte der beliebten Blue-Evolution-Reihe jetzt auch mit integriertem Touchscreen an. Sie feiern Messepremiere auf der IFFA 2022 in Frankfurt.

Die digitalen Versionen des Blue Evolution S+ und XL+ lassen sich so sehr einfach bedienen. Die Anwender können direkt am sechs Zoll großen Touchdisplay in sechs Sprachen Voreinstellungen speichern und sich in der animierten Menüführung Tipps zur perfekten Reinigung holen. Dabei meldet sich der digitale Blue Evolution auch plakativ übers Display, wenn die Schale des Wasserfilters geleert oder Frischwasser für die Dampferzeugung aufgefüllt werden muss. Die Geräte der Blue-Evolution-Serie sind nach dem strengen HACCP-Standard zertifiziert und überzeugen auch beim 4-Felder-Test auf ganzer Linie.

Die von Marco und Robert Wiedemann entwickelten Dampfsaugsysteme der Blue-Evolution-Reihe wirken gleich zweifach effektiv gegen Keime sowie Bakterien und inaktivieren auch Viren: Einmal direkt bei der Oberflächenbehandlung mit bis zu 180 Grad heißem Trockendampf und zusätzlich über eine UVC-Lichtbestrahlung im Wasserfilter. „In der globalen Diskussion um die Reduzierung der Konzentration von Aerosolen in der Raumluft hat uns dies gerade im vergangenen Jahr international eine hohe Aufmerksamkeit gebracht. Nicht nur im Gesundheitswesen, sondern in wirklich allen Branchen“, so Marco Wiedemann.

Die Geräte von Beam genügen höchsten Hygieneansprüchen genügen. So wird die Blue-Evolution-Serie nicht nur dem strengen HACCP-Standard gerecht,

sondern überzeugt auch beim 4-Felder-Test. Denn bei der Reduktion der Keimzahl überzeugt die Blue-Evolution-Reihe mit einer Keimreduzierung von 2,89 log-Stufen. Damit sind die Geräte bestens für den Einsatz in sensiblen Bereichen wie zum Beispiel in der Lebensmittelbranche oder auch im medizinischen Umfeld zertifiziert. Und sind nun in der Digitalversion auch noch besonders smart.



**Die neue Generation der Dampfsaugsysteme der Beam GmbH sorgt für Top-Hygiene in der Lebensmittelindustrie, u.a. auch in Metzgereien.**

Die Touchscreens des Blue Evolution S+ und des Blue Evolution XL+ machen das Handling der Beam-Dampfsauger für den professionellen Einsatz besonders einfach und komfortabel. „Das Feedback der Kunden ist hervorragend. Sie freuen sich besonders über die Animationen, die das Reinigungspersonal Schritt für Schritt durch die Bedienung des Blue Evolution führen und den Anwendern gerade auch bei Fehlermeldungen ganz genau zeigen, was zu tun ist. Das hilft vor allem, in Unternehmen die Qualitätsstandards

in der Reinigung zu sichern, in denen viele unterschiedliche Personen mit dem Gerät arbeiten“, sagt Wiedemann. Außerdem sind die neuen Geräte der Digitalgeneration bereits mit einem WLAN-Modul ausgestattet und somit für den Remote-Service vorbereitet. Das bietet dem Hersteller und seinen Kunden ganz neue Möglichkeiten bei der Wartung der Geräte und im Servicefall.

Die neue Generation der Blue-Evolution-Reihe bietet auch ein Plus an Power. Denn der Blue Evolution S+ kommt jetzt mit noch mehr Leistung als bisher daher und arbeitet ab sofort, genauso wie die Kraftstrom-Variante Blue Evolution XL+, mit einem Druck von bis zu 10 bar und einer Dampftemperatur von bis zu 180 Grad. So lösen die beiden Geräte selbst hartnäckigste Verschmutzungen rückstandslos, so Beam.

**IFFA** 14.-19.5.2022 · Frankfurt am Main  
HALLE 9.1 · STAND D61