

# Sweets Processing

published by **SG** SWEETS  
GLOBAL  
NETWORK

INGREDIENTS • TECHNOLOGY • PACKAGING • QUALITY MANAGEMENT • IT • LOGISTICS

## FAIR

*Innovationen auf  
der ProSweets  
Cologne 2025*

*Innovations on the  
ProSweets  
Cologne 2025*

## FAIR

*Rückblick auf die  
Food Ingredients  
Europe*

*Review on Food  
Ingredients  
Europe*

## TECHNOLOGY

*Bericht über  
die Chocotec  
in Köln*

*Report on  
Chocotec  
in Cologne*

## PORTRAIT

*Gießformen-  
hersteller  
Brunner stellt  
sich vor*

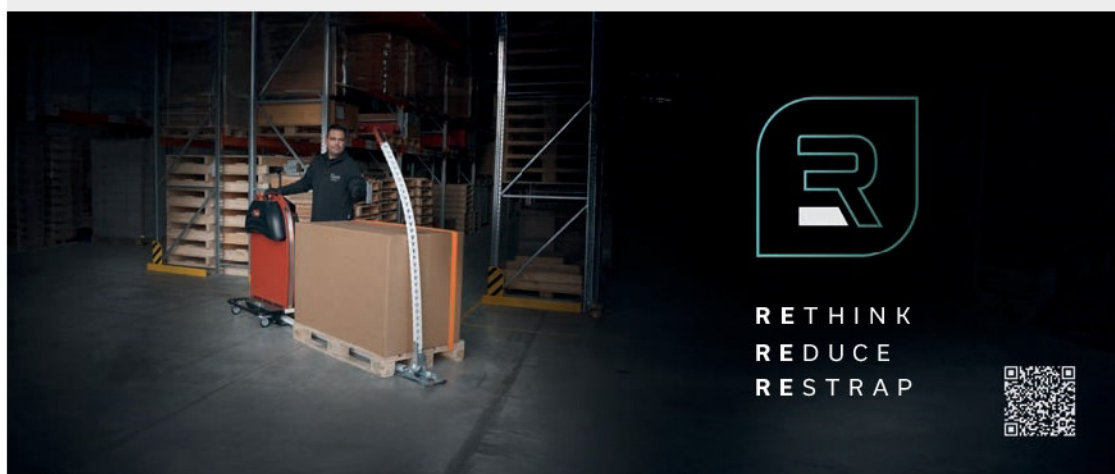
*Mould  
manufacturer  
Brunner  
introduces itself*



## Healthy pallet strapping

Secure load units ergonomic, easy and efficient

THE ORIGINAL  
MADE IN GERMANY  
PRO SWEETS LIVE DEMO  
**HALL 10.1 | F021**



RETHINK  
REDUCE  
RESTRAP



[WWW.ERGOPACK.COM](http://WWW.ERGOPACK.COM)

## Beam: volle Sicherheit mit dem VacuCircle

Die beam GmbH präsentiert ihren neuen, zum Patent angemeldeten Dampfsaughandgriff: den VacuCircle. Es handelt sich dabei um eine ergonomische Griffereinheit mit eigenem Anschluss Schlauch, die beam speziell für Branchen mit besonders hohen Sicherheits- und Hygieneanforderungen wie Food, Gastronomie, Gesundheits- oder auch Verkehrswesen entwickelt hat. Der VacuCircle ist mit allen Dampfsaugsystemen des Herstellers kompatibel und insbesondere für den Anschluss an den HACCP-zertifizierten High-End-Geräten der Blue-Evolution-Serie gedacht.

Das Besondere an der VacuCircle-Griffereinheit ist die neuartige Anordnung von Dampf- und Saugereinheit, denn die Absaugung umschließt kreisförmig die Dampf Düse. In Kombination mit den unterschiedlichen Aufsatzdüsen aus Silikon entsteht so

in der Anwendung dank des Silikonmantels ein Unterdruck. Dies hat zum Vorteil, dass selbst bei Arbeiten mit einer Punktstrahldüse an der Düse kein Dampf mehr seitlich entweichen kann. Die neue Lösung verhindert so, dass Aerosole oder auch feste Partikel wie Brösel oder Staub aufgewirbelt werden.

„Bei einem hohen Dampfdruck von bis zu 10,0 bar war es bislang bautechnisch unvermeidlich, dass beim Arbeiten mit der Punktstrahldüse ein gewisser Dampfnebel entweicht. Das hatte zur Folge, dass hoch feuchtigkeitssensible Stellen an Maschinen, Anlagen und Oberflächen nicht so gereinigt werden konnten wie andere Bereiche. Dieses Manko haben wir jetzt beseitigt. Für die nachhaltige Hygiene in der Lebensmittelindustrie, aber auch in anderen Branchen, ist die neue Technologie

ein Quantensprung“, sagt Robert Wiedemann, Geschäftsführer der beam GmbH.

Die VacuCircle-Dampf- und Saugereinheit lässt sich an allen Dampfsaugsystemen von beam nachrüsten. Mit der Entwicklung der Neuheit hat das Unternehmen auf konkrete Anforderungen aus dem Markt reagiert. Das Besondere an den Dampfsaugsystemen von beam ist der nachhaltige Green-Cleaning-Ansatz. Die Geräte des Qualitätsherstellers arbeiten komplett ohne Chemie und sorgen trotzdem nachweislich für 99,9 % Keim- und Bakterienfreiheit an allen Oberflächen. Der aufgesaugte Schmutz landet im UVC-Wasserfilter und wird dort gebunden. Für eine Fläche von 100 m<sup>2</sup> werden gerade mal drei Liter Wasser benötigt.

[www.beam.de](http://www.beam.de)  
Halle 10.1, Stand D069

## Beam: full safety with the VacuCircle

The beam GmbH presents its new, patent-pending steam suction handle: the VacuCircle. It is an ergonomic handle unit with its own connection hose, which beam has developed especially for industries with particularly high safety and hygiene requirements such as food, catering, healthcare and transport. The VacuCircle is compatible with all of the manufacturer's steam suction systems and is intended in particular for connection to the HACCP-certified high-end appliances in the Blue Evolution series.

The special feature of the VacuCircle handle unit is the innovative arrangement of the steam and suction unit, as the suction unit surrounds the steam nozzle in a circle. In combination with the various silicone attachment nozzles, this creates a vacuum during use thanks to the silicone jacket. This has the advantage that even when working with a point jet nozzle, no more vapour can escape from the side of the nozzle. The new solution thus prevents aerosols or solid particles such as crumbs or dust from being whirled up.

"With a high vapour pressure of up to 10.0 bar, it was previously unavoidable that a certain amount of vapour mist would escape when working with the spot jet nozzle. As a result, highly moisture-sensitive areas on machines, systems and surfaces could not be cleaned in the same way as other areas. We have now eliminated this shortcoming. The new technology is a quantum leap for sustainable hygiene in the food industry, but also in other sectors," says Robert Wiedemann, Managing Director of beam GmbH.

The VacuCircle steam and suction unit can be retrofitted to all beam steam suction systems. With the development of this innovation, the company has responded to specific requirements from the market. The special feature of the steam suction systems from beam is the sustainable green cleaning approach. The quality manufacturer's appliances work completely without chemicals and yet are proven to ensure 99.9 % germ and bacteria-free cleaning on all surfaces.

DAS EINZIGE REINIGUNGSMITTEL  
DAS SIE BRAUCHEN.





**HALLE 10.1**

**HYGIENISCHE  
DAMPFREINIGUNG.  
OHNE CHEMIE.  
OHNE KOMPROMISSE.**







[www.beam.de](http://www.beam.de)  
[info@beam.de](mailto:info@beam.de)  
+49 8337 74000

