

foödaaktuell

Hervorgegangen aus alimenta, der stärksten Zeitschrift für die Schweizer Lebensmittelwirtschaft
Issu d'alimenta, la seule publication bilingue du secteur alimentaire suisse

N°6/2022



Isidor Lauber, Chef von Emmi Ostermundigen

«Nicht nur Manager sein, auch Leader»

«Pas seulement manager, mais aussi leader»

Aldi

«Bio, das weiter geht»

Le bio «retour aux sources»

Biscuits

Agathe setzt auf Bio

Agathe conquiert le marché bio

Milchhof Schaan

Die Bodensee Käse AG übernimmt

Bodensee Käse reprend

Blue Evolution: Der erste digitale Dampfsauger

Laura Jocham

Smart Cleaning in der Lebensmittelindustrie: Neue Gerätegeneration von beam mit Touchscreen-Bedienung

Die Blue-Evolution-Serie von beam

Mit ihrer innovativen Blue-Evolution-Serie hat die beam GmbH eine Branche nach der anderen erobert, von der Lebensmittelproduktion über die Hotellerie, Gastronomie, Industrie, das Verkehrs- oder das Gesundheitswesen bis hin zum Handwerk.

Bei den Geräten kann der Anwender je nach Anforderung aus drei Varianten wählen: Der Blue Evolution S+ schafft eine Leistung von 3.500 Watt und arbeitet mit einem Druck von bis zu 10,0 bar sowie einer Dampftemperatur von bis zu 180 Grad. Als echtes Kraftpaket präsentiert sich der Blue XL+ mit Kraftstromanschluss, der mit 7.200 Watt überzeugt und ebenfalls mit bis zu 10,0 bar und bis zu 180 Grad arbeitet. 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.

Der Blue Evolution S+ und der Blue Evolution XL+ sind mit einem robusten Edelstahl-Gehäuse und vier frei beweglichen Lenkrollen ausgestattet. Die Multifunktionsgeräte verfügen außerdem über verschiedene Aufsatzdüsen und ihr Dampfdruck kann so reguliert werden, dass alle Oberflächen gründlich und schonend gesäubert werden können. Weiterer Pluspunkt in der Praxis: Alle Modelle verfügen über ein zusätzliches Heißwassermodul für hartnäckigste 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.

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. Als weltweit erster Hersteller überhaupt bietet das Familienunternehmen aus Altenstadt (Bayern) seine High-End-Geräte der beliebten Blue-Evolution-Reihe jetzt auch mit integriertem Touchscreen an. Die digitalen Versionen des Blue Evolution S+ und XL+ lassen sich damit so einfach bedienen wie nie zuvor. 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. Klar, dass sich der digitale Blue Evolution auch plakativ übers Display meldet, 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.

Ein Quantensprung

«Der Start ins digitale Dampfsaugen ist ein Quantensprung für uns und unsere Kunden», erklärt Marco Wiedemann, der die beam GmbH gemeinsam mit seinem Vater Robert als Geschäftsführer leitet. «Ich bin stolz, dass wir die Ersten sind, die Profigeräte mit digitaler Bedienung anbieten können. Mit diesem «Smart Cleaning»-Ansatz setzen wir eine neue Benchmark in der Anwenderfreundlichkeit und haben ein weiteres Alleinstellungsmerkmal, mit dem wir uns von anderen abheben. Das ist wirklich eine Top-Lösung für alle Lebensmittelproduzenten und -verarbeiter wie zum Beispiel Bäcker, Metzger oder auch Köche.»

Die von Marco und Robert Wiedemann entwickelten Dampfsaugsysteme der Blue-Evolution-Reihe haben weltweit für Aufsehen gesorgt, da sie gleich zweifach effektiv gegen Keime sowie Bakterien wirken und auch Viren inaktivieren: Einmal direkt bei der Oberflächenbehandlung mit bis zu 180 Grad heissem Trockendampf und zusätzlich über eine UVC-Lichtbestrahlung im Wasserfilter, die beam weltweit als einziger Hersteller in seinen Geräten anbietet. «In der globalen Diskussion um die Re-

Promotion



beam

**TROCKENDAMPF
UND UVC-LICHT
GEGEN KEIME!**

+49.8337.7400-21
044.9205005

www.beam.de
www.dampfsauger-beam.ch



Ingo Jensen/beam GmbH

Dank der unterschiedlichen Aufsätze lassen sich mit den Blue-Evolution-Geräten sämtliche Oberflächen in der Bäckerei hygienisch reinigen.



Ingo Jensen/beam GmbH

Das digitale Dampfsaugsystem Blue Evolution von beam sorgt für Hygiene in Bäckereien und Konditoreien.

duzierung 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 wirklichen allen Branchen», so Wiedemann weiter.

Green Cleaning wird smart

Die Geräte von beam stehen seit jeher stellvertretend für den Ansatz von «Green Cleaning» und gelten als das Mass der Dinge, wenn es um die effiziente und gleichzeitig schonende, chemiefreie Reinigung geht. Dass sie höchsten Hygieneansprüchen genügen, ist wissenschaftlich belegt: So wird die Blue-Evolution-Serie nicht nur dem strengen HACCP-Standard gerecht, sondern überzeugt auch beim 4-Felder-Test auf ganzer Linie. 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.

Besonders einfache Bedienung

«Wir sind bei unseren Kunden bekannt für unseren grossen Innovationsgeist. Mit unserer Digitalgeneration Blue Evolution 2.0 können wir unseren technologischen Vorsprung weiter ausbauen», erklärt Robert Wiedemann. Und die

Geräte halten, was die Entwickler versprechen: Die Touchscreens des Blue Evolution S+ und des Blue Evolution XL+ machen das Handling der beliebten 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.

Plus an Reinigungspower

Die neue Generation der Blue-Evolution-Reihe überzeugt in der Praxis nicht nur mit einem umfassenden digitalen Update, sondern auch mit einem 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.

Aktuelle Informationen im Internet unter: www.beam.de

Vertrieb in der Schweiz:

Infratek AG, Weingartenstrasse 6, 707 Uetikon am See