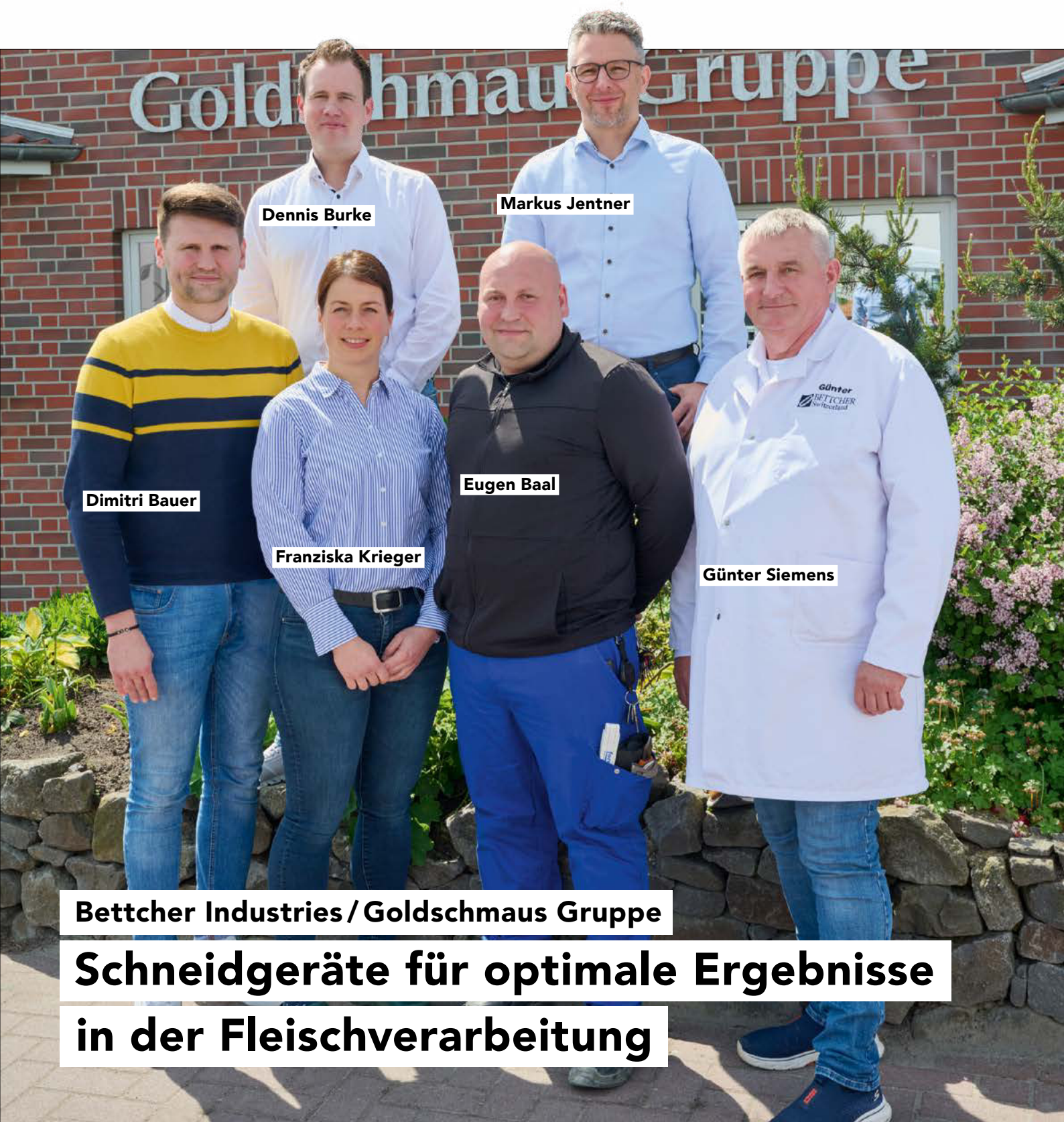


# Fleischmagazin

Fleischalternativen

Fachzeitschrift für  
die Fleischwirtschaft



Dennis Burke

Markus Jentner

Dimitri Bauer

Eugen Baal

Franziska Krieger

Günter Siemens

Bettcher Industries / Goldschmaus Gruppe

**Schneidgeräte für optimale Ergebnisse  
in der Fleischverarbeitung**

Bei der neuen VacuCircle-Griffeinheit von beam umschließt die Absaugung kreisförmig die Dampfdüse.



### Beam

## Kreisförmige Absaugung erhöht die Sicherheit in sensiblen Bereichen

Speziell für Branchen mit besonders hohen Sicherheits- und Hygieneanforderungen wie zum Beispiel Food, Gastronomie, Gesundheits- oder auch Verkehrswesen hat die beam GmbH mit Sitz in Altenstadt (Bayern) einen völlig neuen, zum Patent angemeldeten Dampfsaughandgriff, den VacuCircle, entwickelt. Es handelt sich dabei um eine ergonomische Griffeinheit mit eigenem Anschlusschlauch. Sie 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-Griffeinheit ist die neuartige Anordnung von Dampf- und Saugereinheit, denn die Absaugung umschließt kreisförmig die Dampfdüse. 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

festen Partikel wie zum Beispiel 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.

### Verlässliche Partnerschaft

Die VacuCircle-Dampf- und Saugereinheit lässt sich an allen Dampfsaugsystemen von beam nachrüsten. Mit der Entwicklung der Neuheit hat die beam GmbH auf konkrete Anforderungen aus dem Markt reagiert. „Viele Unternehmen aus den Bereichen Food, Gastronomie und Hotellerie, oder dem Gesundheits- und Verkehrswesen vertrauen

bereits unserer Technologie. Umso mehr freut es mich, dass wir mit dem VacuCircle einmal mehr bewiesen haben, dass wir ein Partner sind, der sich genau um die Bedürfnisse und Anforderungen seiner Kunden kümmert und sich mit ihnen weiterentwickelt. Toll, dass wir mit der VacuCircle-Griffeinheit eine ideale Lösung gefunden haben, die auch noch out of the box funktioniert. Sie ist für unsere Kunden also komplett ohne Umrüstkosten und Zeitverlust sofort einsetzbar“, so Wiedemann.

### Green-Cleaning

Das Besondere an den Dampfsaugsystemen ist laut beam der nachhaltige Green-Cleaning-Ansatz. Die Geräte des Qualitätsherstellers arbeiten komplett ohne Chemie und sorgen trotzdem nachweislich für 99,9 Prozent Keim- und Bakterienfreiheit an allen Oberflächen. Der aufgesaugte Schmutz landet im UVC-Wasserfilter und wird dort gebunden. Durch die Arbeit mit Trockendampf reduziert sich der Wasserverbrauch auf ein Minimum. Für eine Fläche von 100 qm werden gerade mal drei Liter Wasser benötigt, so beam.