

# LEBENSMITTEL TECHNIK

11  
2022

OFFIZIELLES ORGAN DER GESELLSCHAFT DEUTSCHER LEBENSMITTELTECHNOLOGEN E.V. (GDL)

54. Jahrgang

## Panel-PC aus Edelstahl

Robuste Geräte für den Einsatz  
in Lebensmittelbetrieben

WACHENDORFF



Hackfleischlinie  
Gesamtlösung mit  
vielen Optionen

Pasteurisierung  
Gleichmäßiger und  
schneller Prozess

Antriebstechnik  
Für hygienische  
Anwendungen

# Mit Trockendampf gegen Keime

Wildmanufaktur Gosbach setzt auf das innovative Dampfsaugsystem Blue Evolution

In der Wildmanufaktur Gosbach wird jeden Tag Fleisch verarbeitet, gewürzt, verpackt und gekühlt. Die Reinigung sorgt hier zum Teil für Probleme: In den Kühlräumen bilden sich Reif, Eis sowie Nebel durch das stehende Wasser auf dem Boden. Um gerade in diesen sensiblen Arbeitsbereichen für reibungslose Hygiene zu sorgen, setzt das Unternehmen in Bad Ditzgenbach auf das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von Beam.

Das Multifunktionsgerät des bayerischen Herstellers aus Altenstadt arbeitet mit minimalem Wassereinsatz, mit heißem Trockendampf und entfernt so hartnäckigen Schmutz rückstandslos. Dabei kommt der Blue Evolution XL+ ganz ohne Chemie aus – das ist Green Cleaning pur und passt perfekt zum nachhaltigen Konzept der Wildmanufaktur, denn, so Michael Greiß, Metzgermeister und Betriebsleiter: „Als EU-zertifizierter Wildverarbeitungsbetrieb hat Hygiene für uns oberste Priorität. Wir dürfen bei der Reinigung absolut keine Kompromisse eingehen und müssen gleichzeitig für reibungslose Produktionsabläufe sorgen. Großartig, dass wir jetzt ein Gerät gefunden haben, das unsere hohen Ansprüche erfüllt: Es sorgt

für absolute Keimfreiheit, ist einfach im Handling und lässt sich gerade auch in feuchteempfindlichen Bereichen ideal einsetzen.“

Mit dem Dampfsaugsystem von Beam säubert das Team um Greiß nicht nur den gesamten Küchenbereich und die Maschinenoberflächen, sondern eben auch die feuchteempfindlichen Kühl-, Gewürz- und Verpackungsräume der Manufaktur. Gerade hier punktet das Gerät mit seinem innovativen Konzept: Der Blue Evolution XL+ erledigt gleich vier Arbeitsschritte in einem – dampfen, saugen, wischen und Keime abtöten. Dabei arbeitet er mit bis zu 180 Grad Celsius heißem Trockendampf bei minimalem Wassereinsatz. In der Praxis bedeutet das: Die Flächen sind nach dem Reinigungsvorgang so-

fort wieder trocken und es kann sich keine Feuchtigkeit in den Räumen der Wildmanufaktur festsetzen.

## Überzeugend dank Green-Cleaning-Konzept

Das Familienunternehmen betreibt in Bad Ditzgenbach auf der Schwäbischen Alb eine Zucht für Damhirsche sowie einen Wildverarbeitungs- und Zerlegebetrieb. Außerdem hält es im Neckartal Rinder und Wollschweine in Freilandhaltung. Nach dem Motto "Klasse statt Masse" legt es höchsten Wert auf Qualität, Regionalität und Umweltschutz. Die Wildmanufaktur lehnt die Verarbeitung von Fleisch aus industrieller Massentierhaltung und Wild aus Treibjagden ab. Bei den eigenen Tieren wird grundsätzlich auf Futterzusätze wie Wachstumshormone und Antibiotika verzichtet. „Wir stellen ausschließlich gesunde und umweltbewusste Lebensmittel her. Klar, dass wir deshalb auch in unseren Produktionsräumen für ein nachhaltiges Umfeld sorgen und den Einsatz von Putzmitteln auf ein Minimum reduzieren wollen. Auch aus diesem Grund haben wir uns für das chemiefreie Green-Cleaning-Konzept



Das Dampfsaugsystem wird dem hohen HACCP-Standard gerecht und überzeugt beim Vier-Felder-Test auf ganzer Linie.

von Beam entschieden. Hier stimmen der ökologische Ansatz, die Leistung und der Service“, sagt Greiß.

Der Blue Evolution XL+ wird ausschließlich mit klarem Wasser befüllt und kommt komplett ohne Chemie aus. Dabei wird er nicht nur dem hohen HACCP-Standard gerecht, sondern überzeugt auch beim Vier-Felder-Test auf ganzer Linie: Bei der Reduktion der Keimzahl steht er Geräten, die biozide oder chemische Substanzen wie Tenside verwenden, in nichts nach. „Mit unseren Systemen umgehen Lebensmittelproduzenten automatisch die Gefahr von chemischen Rückständen auf ihren Produktionsflächen. Sie sind vielmehr auf der sicheren Seite, denn wo keine aggressiven Reinigungsmittel eingesetzt werden, kann auch keine Chemiekontamination der Flächen stattfinden“, erklärt Beam-Geschäftsführer Robert Wiedemann.

### Multifunktionsgerät mit mehreren Aufsätzen

In der Wildmanufaktur punktet der Blue Evolution XL+ mit seiner vollen Power. Die Kraftstrom-Variante der beliebten Blue-Evolution-Reihe bringt eine enorme Reinigungsleistung und schafft eine Temperatur von bis zu 180 Grad Celsius. So können selbst härteste Verschmutzungen rückstandslos beseitigt werden. Mit dem Multifunktionsgerät aus Altenstadt lassen sich große Flächen genauso wie schwer zugängliche Stellen wie Ecken und Kanten optimal reinigen. Möglich machen das der über drei Meter lange Schlauch und die verschiedenen Aufsätze. „Gerade Fliesenfugen stellen eine Herausforderung bei der Reinigung dar, weil der Schmutz beim herkömmlichen Säubern mit der Bürste nicht wirkungsvoll entfernt, sondern eher verteilt wird. Die Punktstrahldüse des Blue Evolution macht auch hier Schluss mit Keimen. Mit ihr kann jede Fuge einzeln gesäubert werden“, so Greiß.

Der Metzgermeister lobt auch den Top-Service von Beam: „Als ich das erste Mal vom Blue Evolution gelesen habe, war ich sehr skeptisch, das muss ich zugeben. Die fachkundige Beratung durch Beam auf der Südback in Stuttgart und später auch bei uns in der Wildmanufaktur haben mich dann aber restlos von dem Gerät überzeugt. Die Einweisung war wirklich klasse und das Beam-Team ist individuell auf unsere Reinigungs Herausforderungen eingegangen.“

### Reinigen mit der Blue-Evolution-Serie

Je nach Anforderung kann der Anwender aus drei Varianten wählen: Der Blue Evolution S+ schafft eine Leistung von 3.500 Watt und arbeitet mit einem Druck von bis zu zehn bar sowie



Das Multifunktionsgerät arbeitet mit bis zu 180 Grad Celsius heißem Trockendampf bei minimalem Wassereinsatz.

einer Dampftemperatur von bis zu 180 Grad Celsius. Als echtes Kraftpaket präsentiert sich der Blue XL+ mit Kraftstromanschluss, der mit 7.200 Watt überzeugt und ebenfalls mit bis zehn bar und bis zu 180 Grad Celsius arbeitet. Für die effiziente Maschinenreinigung bietet Beam außerdem den Blue Evolution XXL an. Der Dampfreiniger arbeitet mit 18 Kilowatt 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. **TW**

[www.beam.de](http://www.beam.de)  
[www.wildmanufaktur-gosbach.de](http://www.wildmanufaktur-gosbach.de)



Die Wildmanufaktur Gosbach setzt bei der Reinigung auf das innovative Green-Cleaning-Konzept von Beam. Zum Einsatz kommt das Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+.