

REINIGUNG SPEISEEIS-PRODUKTION

ANFORDERUNGEN

Bei der Reinigung in Unternehmen, die Lebensmittel verarbeiten oder herstellen, gelten für die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommenden Anlagenteile strengste Hygieneanforderungen. Die rückstandsfreie Reinigung hat oberste Priorität.

Dies gilt natürlich auch bei der Herstellung von Speiseeis wie im hier beschriebenen Anwendungsfall.

Konkret mussten Ablaufrinnen von Eisresten und von Bakterien (!) befreit werden. Weiter mussten die Eisbehälter sowie spezifische Werkzeuge für den Einsatz an den Maschinen gereinigt werden. Darüber hinaus gab es noch Reinigungsbedarf im Bereich Instandhaltung und Betriebsunterhalt.

UNSERE LÖSUNG

Die Niederdruck-Heißreinigungstechnik funktioniert mit niedrigem Druck von bis zu 7,5 bzw. bis zu 14 bar und ist damit ideal zum Einsatz in einer Produktionshalle, da es nicht zur Bildung von Tröpfchenwolken oder zu Verspritzungseffekten kommt, und auch empfindliche Teile nicht beschädigt werden.

Gleichzeitig werden Speisereste und insbesondere Öle und Fette durch die hohen Temperaturen von bis zu 95°C ideal abgelöst, was bei Sorbets, vor allem aber bei Milchspeise-Eisen ideal ist.



Niederdruck-Heißreinigung mit Knicklanze unter den Eisbehältern.
Ideal auch zum Reinigen der Rinnen im Hallenboden.

Die Reinigung auch an schwer zugänglichen Stellen, etwa unter den Eis-Behältern, war problemlos und um ein Vielfaches schneller und gründlicher als die bisherige – händische – Reinigung.

Hinzu kommt, dass das Verfahren eine desinfizierende Wirkung hat, da bei einer Temperatur von 95°C auch Keime und Bakterien abgetötet werden.

IHRE VORTEILE

- Effizienz/Qualität: Schnelle und gründliche Reinigung. Dank diverser Lanzen und Düsen problemloses Reinigen auch von schwer zugänglichen oder sensiblen Bereichen, z.B. unter den Eis-Behältern.
- Optimale Zugänglichkeit: Geräte sind mobil und i.W. autark, und können problemlos an die zu reinigende Maschine herangefahren werden.
- Problemloses Reinigen in der Produktionshalle: Kein Verspritzen des Reinigungsmediums durch die Produktionshalle, minimale Rückspritzeffekte, keine Tröpfchenwolken, keine Aerosole u.d.m.
- Erheblich angenehmeres Arbeiten als händisch oder mit Chemie.
- Keine Beschädigung empfindlicher Teile.
- Reinigungsmedium: Heißes Wasser oder VE-Wasser, ohne Zusatz von Chemie. Daher:
 - Kein Kontaminationsrisiko.
 - Niedrige Kosten für Beschaffung und Entsorgung.
 - Spontaner Einsatz im Fall der Fälle jederzeit möglich.
 - Desinfizierende Wirkung.
- Arbeits- und Umweltschutz: Keine Chemie bedeutet höhere Umweltverträglichkeit, höhere Arbeitssicherheit und deutlich niedrigere Kosten.
- Insgesamt: Deutlich weniger Arbeitszeit beim Reinigen, dadurch weniger Stillstände; besseres Reinigungsergebnis; keine Chemie, keine Beschädigungen.
- Niedriges Investment und kaum laufende Kosten, dafür aber hohe Effizienz und Qualität.