

REINIGUNG LEBENSMITTEL-MISCHER

ANFORDERUNGEN

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

Dies gilt natürlich auch für Lebensmittel-Mischer wie im hier beschriebenen Anwendungsfall. Konkret mussten Soßen und Kräuter vermisch werden, wozu eine Misch-Anlage mit gegenläufig rotierenden Rotoren verwendet wird, um eine möglichst gleichmäßige Vermischung der Lebensmittel zu gewährleisten.

BISHERIGE TECHNIK

Eine einwandfreie Funktion der Maschine kann nur sichergestellt werden, wenn diese 100% sauber ist, da die zu vermischenden Lebensmittel hoch konzentriert sind. Dazu muss der Hersteller vor jedem Ansetzen eines neuen Produktes eine besonders gründliche und rückstandsfreie Reinigung des Mixers durchführen. Das kostet Zeit und ist eine unangenehme Aufgabe für die Mitarbeiter, zumal bis dato mit feuchten Lappen und von Hand gereinigt wurde.

UNSERE LÖSUNG

Die Niederdruck-Heißreinigungstechnik eröffnet hier neue Möglichkeiten: Mit dem niedrigen Druck von bis zu 7,5 bzw. bis zu 14 bar werden auch empfindliche Teile nicht beschädigt.

Gleichzeitig werden Speisereste und besonders Öle und Fette durch die hohen Temperaturen von bis zu 95°C ideal abgelöst.



Reinigung eines Lebensmittel-Mischer für Soßen und Kräuter – vorher und nachher

IHRE VORTEILE

- Effizienz/Qualität: Schnelle und gründliche Reinigung. Dank diverser Lanzen und Düsen problemloses Reinigen auch von schwer zugänglichen oder sensiblen Bereichen, z.B. der Schaufeln der Misch-Anlage.
- Optimale Zugänglichkeit: Geräte sind mobil und i.W. autark, und können daher problemlos an die zu reinigende Maschine herangefahren werden.
- Problemloses Reinigen auch in der Produktion: Minimale Rückspritzeffekte, keine Tröpfchenwolken, keine Aerosole u.d.m.
- Erheblich angenehmeres Arbeiten als händisch oder mit Chemie.
- Wegen des niedrigen Drucks 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.
- Vergleichsweise niedriges Investment und kaum laufende Kosten, dafür aber hohe Effizienz und Qualität.