

## REINIGUNG IN EINER SÜSSMOSTEREI

### ANFORDERUNGEN

Für die Herstellung von Süßmosten wie Apfelsaft und Birnensaft wird frisches Obst, hier also Äpfel und Birnen, direkt bei der Produktion angeliefert. Durch das Keltern (Pressen) wird aus dem Obst der Saft gewonnen. Dieser wird in den Produktionsanlagen abgefüllt.

Grundsätzlich werden Flaschen aus Glas aus dem Pfandsystem verwendet und neu befüllt. Diese Flaschen werden gereinigt und auf Bruch bzw. verbliebene Verschmutzungen untersucht. Bei der Reinigung werden auch eventuell vorhandene Etiketten von einer Vorbefüllung entfernt. Defekte oder verschmutzte Flaschen werden ausgesteuert.

Wie überall in der Lebensmittel-Industrie gelten dabei sehr hohe Hygiene-Ansprüche, insbesondere für die Kontakt-Bereiche, d.h. die Bereiche, die mit den Lebensmitteln selber direkt in Kontakt kommen.

Zu den Kontaktbereichen gehören primär die Förderanlagen und die eigentlichen Mostpressen. Da es zu Bruch auf den Förderstationen kommen kann, muss eine Reinigung ohne Chemikalien, schnell und sauber stattfinden.

Nach dem Keltern muss die Anlage wieder grundgereinigt und gespült werden.

### UNSERE LÖSUNG

Die Niederdruck-Heißreinigungstechnik funktioniert mit niedrigem Druck von bis zu 7,5 bzw. bis zu 14 bar und ist damit ideal für den Einsatz in einer Produktionshalle, da es nicht zu Spritzern „quer durch die Produktion“ kommt, und empfindliche Teile nicht beschädigt werden.

Wichtig ist in der Praxis zudem, dass ohne jegliche Chemikalien gereinigt werden kann, da die eigentliche Reinigungswirkung primär durch die hohen Temperaturen von bis zu 95°C entfaltet wird – und das ganz ohne Chemie. Somit kann es zu keiner Kontamination kommen, und es werden erhebliche Kosten eingespart.

Zugleich ist eine Reinigung auch an schwer zugänglichen Stellen, etwa an der Etikettieranlage oder unter den Laufbändern problemlos möglich und ist in der Praxis um ein Vielfaches schneller und gründlicher als die übliche händische Reinigung. Das spart Arbeitszeit und damit Geld.

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



Fließband – Reinigung der Äpfel vor dem Keltern



Abfüllanlage in einer Süßmosterei – Abfüllung und Förderband

## 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 Förderbändern oder an den Etikettiermaschinen.
- Optimale Zugänglichkeit: Geräte sind mobil und i.W. autark, und können daher problemlos an die zu reinigende Stellen herangefahren werden.
- Problemloses Reinigen in der Produktionshalle: Kein Verspritzen des Reinigungsmediums quer durch die Produktionshalle, 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 bei Reinigung mit 95°C.
- Arbeits- und Umweltschutz: Keine Chemie bedeutet höhere Umweltverträglichkeit, höhere Arbeitssicherheit und 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.