

## REINIGUNG IN EINER FLEISCHEREI / WURSTFABRIK

### ANFORDERUNGEN

Der Großteil der Betriebsanlagen einer industriellen Fleischerei besteht aus Anlagen zur Verarbeitung von rohem und/oder gekochtem Fleisch und Wurstwaren durch Kneten, Kochen, Füllen, Verpacken und/oder Vakuumverpacken.

Der Wartungs- und Instandhaltungsaufwand für diese Anlagen ist immens, zumal den besonders hohen Hygiene-Ansprüchen der Lebensmittel-Industrie genügt werden muss. Dies gilt insbesondere für die Kontakt-Bereiche, d.h. die Bereiche, die mit den Lebensmitteln selber direkt in Kontakt kommen.

Zu den Kontaktbereichen gehören primär die fleischverarbeitenden Anlagen wie Fleischwolf und „Blitze“, außerdem die Förderanlagen und die Befüllungs- und Verpackungsanlagen.

Gereinigt werden primäre tierische Fett- und Eiweißverbindungen. Das Innere der Linien wird oftmals kontinuierlich mit Mitteldruck (CIP - cleaning in place) gereinigt.

Die Umgebung der Verpackungsanlagen wird per Mitteldruckreiniger (MDR, 30 bis 70 bar, max. 100 l/min) sauber gehalten; Hochdruckreiniger sind wegen der häufig verursachten Beschädigungen an den Maschinen nicht mehr im Einsatz.

Das Wasser wird aus den eigenen Prozessen heraus generiert und ist ca. 60°C heiß. Es besteht keine Entsorgungsproblematik, weil in der Produktion vorhandene Drainagen das Abwasser in einen zentralen Fettabscheider leiten.

Weiterhin unterhalten große Fleischereien und Wurstabfüllungen auch eigene Fuhrparks.



Wurstherstellung – Manuelles Beimischen von Gewürzen

### 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 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 Reinigung primär durch die hohen Temperaturen von bis zu 95°C erfolgt – ganz ohne Chemie. Somit kann es zu keiner Kontamination kommen, und es werden erhebliche Kosten eingespart.

Zudem können Teile, die aufgrund Ihrer Baugröße nicht oder nur mit erheblichem Aufwand demontiert werden können – etwa Förderschnecken, Motoren, oder Pressen - dank der Mobilität der Niederdruck-Heißreinigungsgeräte problemlos „vor Ort“ gereinigt werden, ohne ausgebaut werden zu müssen.

Überhaupt ist eine Reinigung auch an schwer zugänglichen Stellen, etwa an und in den Förderschnecken, am Fleischwolf, an den „Blitzen“, oder unter den Laufbändern mit Hilfe der richtigen Lanzen und Düsen problemlos möglich. Fleischwolf und Blitze etwa werden rückstandslos vom Brät befreit.

Dabei ist die Reinigung mit dem Niederdruck-Heißreinigungsverfahren in der Praxis auch um ein Vielfaches schneller und gründlicher als die bisher übliche händische Reinigung. Das spart Arbeitszeit und damit Geld, und hilft beim Einhalten der geforderten Hygiene-Standards.

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



Wurstfabrikation: Förderbänder

## IHRE VORTEILE

- Effizienz/Qualität: Schnelle und gründliche Reinigung: Auch bei schwer zugänglichen oder sensiblen Bereichen problemlos, etwa den fleischverarbeitenden Anlagen wie Fleischwolf und Förderschnecken, oder den Antrieben der Befüll- und Verpackungsmaschinen.
- Optimale Zugänglichkeit: Geräte sind mobil und i.W. autark, und können daher problemlos an die zu reinigende Stellen herangefahren werden.
- Reinigen in der Produktionshalle: Kein Spritzen des Reinigungsmediums quer durch die Produktionshalle, minimale Rückspritzeffekte, keine Tröpfchenwolken, keine Aerosole u.d.m.
- Einsatz an den meisten Maschinen auch während laufender Produktion möglich, z.B. an Förderbändern.
- Erheblich angenehmeres Arbeiten als händisch oder mit Chemie.
- Keine Beschädigung empfindlicher Teile.
- Ideal auch bei Wartung, Instandhaltung und Reparaturen.
- Reinigungsmedium: Heißes Wasser oder VE-Wasser, ohne Zusatz von Chemie. Daher:
  - Gründlich, schnell und effizient.
  - Kein Kontaminationsrisiko.
  - Niedrige Kosten für Beschaffung und Entsorgung.
  - Spontaner Einsatz im Fall der Fälle jederzeit möglich.
  - Desinfizierende Wirkung.

- Umweltfreundlich und gesundheitsschonend: 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.