

---

# Reinigung in einer Speiseeis-Produktion

---

## Anwendung / Anforderungen

- Reinigung der Ablaufrinnen u.a. von Bakterien und Eisresten
- Reinigung unter den Eisbehältern
- Werkzeuge und weitere Reinigungen in der Instandhaltung und dem Betriebsunterhalt



## Vorteile der Niederdruck-Heißreinigungstechnik

- ✓ Hohe Zugänglichkeit insbesondere in den Rinnen.
- ✓ Schnelle und effiziente Reinigung
- ✓ Mit der Knicklanze einfache und Bedienerfreundliche Reinigung unter den Behältern
- ✓ Universelle Reinigungstechnik für eine Vielzahl weiterer Aufgaben