

Sauber statt lästig

HYGIENE UND DIE VERMEIDUNG VON CROSSKONTAMINATION IST FÜR LIEFERANTEN EINE PFLICHT, DEREN ERFÜLLUNG KUNDEN IMMER HÄUFIGER DOKUMENTIERT SEHEN WOLLEN. EIN NEUES REINIGUNGSSYSTEM DER DIOSNA DIERKS & SÖHNE GMBH, OSNABRÜCK, FÜR BOTTICHE SPART WASSER, ZEIT UND ENERGIE UND SCHAFFT HYGIENISCHE SICHERHEIT.



++ Bild 1
Im Deckel sitzen Hochdruckdüsen, die mit ihrer Kraft wegwaschen, was der Ausschäler (rechts) nicht bereits mitgenommen hat.

++ Bild 2
Der Deckel ist mit einer zusätzlichen Ablaufrinne versehen, über deren Öffnung das Wasser bei geschlossenem Deckel senkrecht nach unten abfließt.

++ Bild 3
Hochdruckdüsen statt Niederdruck senken den Wasserverbrauch.

+ Das Hygienebewusstsein in der Backwarenindustrie ändert sich und das ist nicht zuletzt darauf zurückzuführen, dass mangelnde Hygiene teuer werden kann. Teigreste einer anderen Charge sind durchaus in der Lage, einen durch spezielle Organismen hervorgerufenen Brotgeschmack und -charakter so stark zu verändern, dass die gelieferte Ware nicht mehr dem Angebot entspricht und retour kommt. Allergene, die auf diese Art und Weise in eine Backware gelangen, in der sie laut Auslobung nicht vorkommen sollten, können beachtliche Schadensersatzklagen nach sich ziehen. Vorzeitiger Verderb durch unkontrollierte Einträge riskiert einkalkulierte Erträge und nicht zuletzt werden die Auditoren für die diversen Sicherheitszertifikate in Sachen Hygienierisiko immer scharfsichtiger. Mehlstaub in Produktionsräumen von Bäckereien macht die Reinigung von Anlagen und Geräten mit Wasser nicht unproblematisch. Längst nicht alle Anlagen verfügen über das Prädikat des Spritzwasserschutzes. Insbesondere Antriebe und Lager können empfindlich auf zu viel Nässe reagieren.



Dazu kommt, dass Reinigung mit dem Wasserschlauch viel Wasser einsetzt, das anschließend auch wieder entfernt sein will und die Wirksamkeit der Prozedur weniger von der Kraft des Reinigungsmittels als vom Engagement des Reinigungspersonals abhängt.

Die in der Regel alles andere als handlich zu nennenden Knetbottiche waren deshalb bislang von regelmäßigen Waschungen nur begrenzt betroffen. Das kann sich jetzt ändern. Der weltweit vertretene Kneterbauer Diosna aus dem westfälischen Osnabrück hat eine Reinigungsstation entwickelt, die es passend für alle Bottichgrößen gibt und wahlweise als eigenständige Station in ein Knetkarussell bzw. ein Linear-Transport-System eingebaut, nachträglich integriert oder als zusätzliche Funktion an den Hebekipper angeschlossen wird. Voraussetzung dafür ist allerdings, dass der Hebekipper über einen Bottichantrieb mit Zangenverriegelung verfügt. Bei der nachträglichen Ausrüstung einer vorhandenen Knetanlage kann bei Platzmangel auch eine Ruhestation so umgerüstet werden, dass sie



++ Bild 4

Die Reinigungsstation kann entweder als Zusatzgerät an den Hebekipper installiert werden oder im Rahmen von Karussell- bzw. Lineartransportanlagen als integrierte Station ausgeführt werden.

wahlweise als Ruhe- oder Reinigungsstation nutzbar ist. Der Hebekipper hebt den Bottich in eine schräge Position, so als wolle er ihn entleeren. Ein spezieller Ausschäler entfernt zunächst alle groben Reste und lockert die Anhaftungen an den Seitenwänden. Ein Deckel mit Gleitringdichtung verschließt dann den Bottich. In diesem Deckel sind zwei Hochdruckwasserdüsen, ähnlich jenen Düsen, die im Rapidojet für das Befeuchten der Mehle

zuständig sind. Sie beschließen das Bottichinnere mit einem Wasserstrahl, der mit einem Druck von 100 bis 120 bar auf die Wände auftrifft. Ein L-Profil am unteren Bottichrand sorgt einerseits dafür, dass auch ein ungeplant entschlüpfter Wassertropfen nicht einfach in die freie Wildbahn entlassen, sondern geordnet dem Abfluss zugeführt wird. Dazu wurde das L-Profil mit einem Wasserauslass versehen, der bei Betrieb der Reinigungsvorrichtung senkrecht nach unten weist, so dass je nach baulichen Gegebenheiten das Wasser in einen dort platzierten Abfluss fließen oder aber anderweitig abgeleitet werden kann. Durch diesen Abfluss fließt auch sämtliches zur Reinigung verwendete Wasser, sei es nun Warm-, Kalt- oder mit Reinigungsmittel versetztes Nass. Wer will, kann die Bottiche anschließend auch mit speziellen Niederdruckdüsen zusätzlich desinfizieren lassen.

Der Reiz der Diosna-Bottichreinigungs-Anlage liegt vor allem darin, dass die Säuberung inklusive der Steuerung und der Kontrolle sowohl von der Intensität als auch vom Wasserverbrauch her zum integrierten Prozessschritt wird und nicht mehr lästige Zusatzarbeit darstellt. Obendrein kann die Waschstation in automatischen Anlagen bei einem Linienstillstand auch zum Ausschleusen nicht mehr verwendbarer Teige genutzt werden. +++

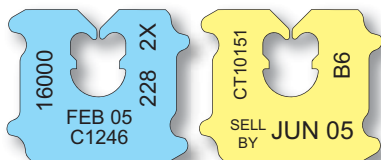
ANZEIGE



Kwik Lok® ... Innovationen zum Verschließen von Beuteln!

Vor über 50 Jahren entwickelte KwikLok die Plastikverschlüsse für Beutel. Diese kleine Idee wurde rund um die Welt zum großen Erfolg, so dass diese Verschlüsse jetzt in sechs Produktionsstätten hergestellt werden. Innovationen werden bei Kwik Lok ebenfalls groß geschrieben. Die Gewinne werden in die Entwicklung neuer Produkte investiert. Kwik Lok und seine Kunden arbeiten auf einer partnerschaftlichen Ebene zusammen, von der beide Seiten profitieren.

Automatische und halbautomatische Maschinen sind ebenfalls im Angebot.



KODIERUNG EINFACH ZU LESEN

Kwik Lok kann Ihre Verpackung verschließen und (falls gewünscht) mit einer Kodierung versehen – mit einem System.

RUFEN SIE UNS AN!
Telefon: +31 70 302 1010



Kwik Lok® EUROPE
PO Box 17111
2502 CC Den Haag
The Netherlands
www.kwiklok.com



BEUTEL-VERSCHLÜSSE

VERSCHLISSMASCHINE FÜR BEUTEL

