

**Branchenfokus •  
Getränkeindustrie**Formatvielfalt bei  
Rotkäppchen-Mumm

Eine neue Abfüllanlage für Fachingen

Inspektion entlang der  
Lieferkettenprozesse**Special • Nachhaltigkeit**Papier statt Aluminium bei  
Wolf WurstspezialitätenInitiative „Engineers for  
2 Degree-Target“**Anlagenbau und  
Komponenten**

Trocknen von Teigwaren

Edelstahl: Werkstoff für  
die Braukunst**Handling • Transport**

Heineken setzt auf Elektrostapler

Flüssigkeitsdichtes Antirutschpapier

Stabile Paletten bei Transport  
und Lagerung**Hygiene • Steril-,  
Reinraumtechnik**Chemiefreie Reinigung mit heißem  
Trockendampf**Titelstory:  
Hugo Beck Maschinenbau****Quo vadis Verpackung?**Flexible Maschinen für nachhaltige  
Folien- und Papierverpackungen

Seite 12 – 14

46 438

# Natürliche Dampfpower für Trüffel und mehr...

## Chemiefreie Reinigung mit heißem Trockendampf

Gegen Keime, Schmutz und Fett braucht es keine Chemie. Im Gegenteil: Bei der Trüffelmanufaktur Göschle ist jeden Tag „Green Cleaning“ angesagt. Der Lebensmittelproduzent aus Offingen in Schwaben setzt für die kraftvolle, aber umweltschonende Reinigung seiner Produktionshalle auf das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ in Edelstahl ausführung von Beam. Das Multifunktionsgerät des bayerischen Qualitätsherstellers aus Altenstadt arbeitet mit heißem Trockendampf, entfernt selbst hartnäckigste Verschmutzungen spielend einfach und kommt völlig ohne aggressive Reinigungsmittel aus. Weiterer Pluspunkt: Mit dem Blue Evolution geht das Säubern besonders leicht von der Hand. Das spart den Anwender nicht nur viel Kraft, sondern auch jede Menge Zeit und Nerven.

se und alles rund um das Thema Trüffel her. Dabei legen Alexander Keck und sein Team besonderen Wert auf naturbelassene Ware und ein nachhaltiges Produktionsumfeld. „Wir arbeiten nur mit Firmen zusammen, die für dieselben Werte eintreten wie wir. Deshalb haben wir uns auch beim Thema Reinigung ganz bewusst für das Green Cleaning-Konzept von Beam entschieden. Hier stimmt nicht nur der ökologische Ansatz, sondern hier stimmen auch die Leistung und der Service“, so Keck weiter.

Der Produktionsleiter ist vor allem von der Power des Blue Evolution XL+ überzeugt. Die Kraftstrom-Variante bringt eine enorme Reinigungsleistung und schafft eine Dampftemperatur von bis zu 180°C. So können selbst dünne Ölfilme und härteste Verschmutzungen in den Fliesenfugen spielend einfach beseitigt werden. Weiterer Pluspunkt des innovativen Dampfsaugsystems: Weil es ausschließlich mit Trockendampf arbeitet, eignet es sich besonders gut für die Reinigung von Kühlhäusern und -maschinen. „Wird hier mit Wasser gereinigt, entsteht zu viel Feuchtigkeit und es bilden sich Reif, Eis und Nebel. Mit dem Blue Evolution gehört all das endgültig der Vergangenheit an“, erklärt Keck.

Mit dem Multifunktionsgerät aus Altenstadt lassen sich große Flächen genauso wie schwer zugängliche Stellen wie Ecken und Kanten optimal reinigen. Möglich machen das der über drei Meter lange Schlauch und die verschiedenen Aufsätze. Seine vier beweglichen Lenkrollen machen den Blue Evolution XL+ außerdem sehr flexibel und einfach im Handling.

Sein Konzept ist so simpel wie revolutionär: Der Blue Evolution dampft und saugt in einem Arbeitsgang und spart dem Anwender über 60% der Zeit, die bislang fürs Säubern nötig war. Weil das Dampfsauggerät darüber hinaus nur mit klarem Wasser befüllt wird, geht die Lebensmittelindustrie kein Risiko ein, was die Rückstände von aggressiven Reinigungsmitteln anbelangt. So wird der Blue Evolution nicht nur dem hohen HACCP-Standard gerecht, sondern überzeugt auch beim Vier-Felder-Test auf ganzer Linie: Bei der Reduktion der Keimzahl steht er anderen Systemen, die biozide oder chemische Substanzen wie Tenside verwenden, in nichts nach.

„Das Green Cleaning-Konzept von Beam begeistert uns jeden Tag aufs Neue. Deshalb setzen wir auch bei der Reinigung unserer Büroräume auf die Dampfpower aus Altenstadt. Hier kommt der kleine, leichte und wendige Limatic Carbon zum Einsatz, der seine Vorteile gerade in den schmalen Gängen ausspielt. Die Investition



■ Abb. 1: Allein mit der Kraft des Trockendampfes kann die Trüffelmanufaktur Göschle verschiedenste Oberflächen gründlich von Schmutz, Keimen und Bakterien säubern. Dazu gehören z. B. empfindliche Arbeitsgeräte sowie Förderbänder.

„Als Lebensmittelproduzent dürfen wir bei der Hygiene keine Kompromisse eingehen. Umso mehr freut es mich, dass wir mit dem Blue Evolution endlich eine ökologische Alternative zu chemischen Reinigungsmitteln gefunden haben, die auch noch den hohen HACCP-Standard erfüllt. Allein mit der Kraft des Trockendampfes können wir verschiedenste Oberflächen in unse-

rem Betrieb gründlich von Schmutz, Keimen und Bakterien säubern. Dazu gehören z.B. unsere Fliesenböden und -wände, unsere Kühlhäuser, empfindliche Arbeitsgeräte sowie Förderbänder“, sagt Alexander Keck, Produktionsleiter der Trüffelmanufaktur Göschle.

Das Unternehmen aus Offingen stellt seit zehn Jahren hochwertige Trüffelbutter, Trüffelkä-



© Ingo Jensen/Beam GmbH

■ **Abb. 2:** Mit dem Blue Evolution XL+ lassen sich große Flächen genauso wie schwer zugängliche Stellen wie Ecken und Kanten optimal reinigen.

in unsere beiden Dampfsaugsysteme hat sich also absolut gelohnt“, betont Alexander Keck.

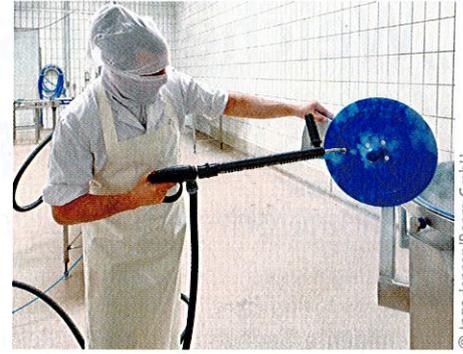
### Die Blue-Evolution-Serie

Mit ihrer innovativen Blue-Evolution-Serie erobert die beam GmbH derzeit eine Branche nach der anderen. Von der Lebensmittelproduktion über die Hotellerie, Gastronomie, Industrie und das Handwerk: Die Dampfsaugsysteme gelten als das Maß der Dinge, wenn es um die effiziente und chemiefreie Reinigung geht. Dass sie

höchsten Hygieneansprüchen genügen, ist wissenschaftlich belegt: So wird die Blue-Evolution-Serie nicht nur dem strengen HACCP-Standard gerecht, sondern überzeugt auch beim 4-Felder-Test auf ganzer Linie.

Je nach Anforderung kann der Anwender aus drei Varianten wählen: Der Blue Evolution S+ schafft eine Leistung von 3.500 Watt und arbeitet mit einem Druck von bis zu 8,0 bar sowie einer Dampftemperatur von bis zu 170 °C. Als echtes Kraftpaket präsentiert sich der Blue XL+ mit Kraftstromanschluss, der mit bis zu 10,0 bar, bis zu 180 °C und 7.200 Watt überzeugt. Für die effiziente Maschinenreinigung bietet beam außerdem den Blue Evolution XXL an. Der Dampfreiniger arbeitet mit 18 Kilowatt, einem Druck von 10,0 bar sowie einem Minimum an Feuchtigkeit, sodass Kugellager, Umlenkrollen und Kettenantriebe geschont werden.

Der Blue Evolution S+ und der Blue Evolution XL+ sind mit einem robusten Edelstahl-Gehäuse und vier frei beweglichen Lenkrollen ausgestattet. Die Multifunktionsgeräte verfügen außerdem über verschiedene Aufsatzdüsen und ihr Dampfdruck kann so reguliert werden, dass alle Oberflächen gründlich und schonend gesäubert werden können. Weiterer Pluspunkt in der Praxis: Alle Modelle verfügen über ein zusätzliches Heißwassermodul für hartnäckigste Verschmutzungen. Als Besonderheit warten sie zudem mit



© Ingo Jensen/Beam GmbH

■ **Abb. 3:** Der Blue Evolution von Beam ist mit unterschiedlichen Aufsatzdüsen ausgestattet.

einem Blaulicht-Effekt auf, bei dem Keime keine Chance haben. Denn die gelösten Schmutzpartikel landen im Wasserfilter und werden im Wasser gebunden. Die darin enthaltenen Keime werden dann über das UV-Blaulicht abgetötet.

**Autorin:** Laura Jocham, Beam

**Kontakt:**  
**Beam GmbH**  
 Altstadt  
 Tel.: +49 8337/7400-0  
 info@beam.de  
 www.beam.de



LUDWIG NARZIß et al.

## Abriss der Bierbrauerei 8., vollst. überarb. u. erw. Auflage

Das Lehrbuch zur Bierbrauerei von Ludwig Narziß ist seit vielen Jahren das Standardwerk auf diesem Gebiet. Die neue, achte Auflage wurde komplett überarbeitet und aktualisiert.

Das Autorenteam ist um drei hervorragende Fachleute auf dem Gebiet der Bierbrauerei erweitert worden. Werner Back, Martin Zarnkow und Martina Gastl (alle Technische Universität München, Weihenstephan) stehen für die kontinuierliche Weiterentwicklung dieses Lehrbuches.

Für Studenten ist das Buch ein kurz gefasster Leitfaden, der jedoch alle wesentlichen Aspekte abdeckt.

Der bereits im Betrieb tätige Praktiker erhält eine Fülle von Anregungen und einen umfassenden Überblick über den heutigen Stand der Brauereitechnologie sowie der naturwissenschaftlichen Grundlagen der Bierbrauerei.

 auch als E-Book erhältlich  
 März 2017. 484 Seiten,  
 ca. 26 Tabellen. Broschur. € 69,90  
 ISBN: 978-3-527-34036-1

Visit [www.wiley-vch.de](http://www.wiley-vch.de)

Wiley-VCH • Postfach 10 11 61, 69451 Weinheim  
 Tel. +49 (0) 62 01-60 64 00 • Fax +49 (0) 62 01-60 61 84  
 E-mail: service@wiley-vch.de

WILEY-VCH