

Die Confiserie Rau verarbeitet jährlich bis zu 400t Schokolade zu ganz unterschiedlichen Leckereien. (Bilder: Jensen/Beam)  
 Confiserie Rau processes up to 400t of chocolate every year in order to produce a wide variety of delicacies. (Images: Jensen/Beam)



## Dampfsauger macht Schluss mit Gluten-Kontamination

Mit dem leistungsstarken, multifunktionalen Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von Beam erreicht die Confiserie Rau Top-Werte beim Abklatschtest – und dies ganz ohne Chemie. Mühsames Schrubben ist Vergangenheit.

**O**b Schalenfrüchte, Soja, Laktose oder Gluten: Viele Menschen leiden unter einer Lebensmittelintoleranz oder Allergie. Damit Betroffene trotzdem den vollen Schokoladengenuss erleben können, bietet die Confiserie Rau in Altenstadt in ihrem Sortiment auch gluten- sowie laktosefreie schokolierete Früchte und Cerealien an. Die Herausforderung dabei: Weil ein und dieselben Förderbänder und Maschinen für alle Produktionslinien verwendet werden müssen, besteht Kontaminationsgefahr mit Allergenen. Um dieser optimal vorbeugen zu können, setzt die Confiserie Rau bei der Reinigung auf das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue

Evolution XL+ in Edelstahlausführung von Beam. Das Multifunktionsgerät bietet Top-Werte beim Abklatschtest, kommt ganz ohne aggressive Reinigungsmittel aus und spart dem Anwender viel Zeit beim Säubern.

„Um unsere gluten- und laktosefreien Produkte vor der Kontamination mit Allergenen zu schützen, dürfen wir bei der Hygiene in unserer Produktionshalle keine Kompromisse eingehen“, betont Geschäftsführer Christopher Rau. „Nach der Verarbeitung herkömmlicher Cerealien und Schokolade müssen wir jedes Mal aufs Neue dafür sorgen, dass unsere Förderbänder und Maschinen frei von sämtlichen Rückständen

sind. Umso mehr freue ich mich, dass wir mit dem Blue Evolution XL+ ein Dampfsaugsystem gefunden haben, das unseren hohen Anforderungen gerecht wird: Es sorgt nicht nur für Top-Hygiene und bietet echte Mehrwerte hinsichtlich des Handlings, sondern verzichtet dabei auch noch komplett auf Chemie.“

Die Confiserie Rau ist bereits seit acht Jahren nach dem IFS Food-Standard (International Featured Standard) in der höchsten Kategorie „Higher Level“ zertifiziert und verarbeitet jährlich bis zu 400t Schokolade. Die Produktion biologischer sowie gluten- und laktosefreier schokolierter Früchte und Cerealien ist anspruchsvoll. Um die hohen

Hygiene-Standards in der Lebensmittelindustrie erfüllen zu können, mussten die Förderbänder und Produktionsmaschinen bislang aufwendig in drei Arbeitsschritten geputzt werden: Nach der Nassreinigung folgte die Desinfektion, und zum Schluss musste noch klargespült werden.

### Flexibel und einfach in der Handhabung

Mit dem Blue Evolution XL+ gehört das mühsame Schrubben endgültig der Vergangenheit an: Das Multifunktionsgerät dampft und saugt in einem Arbeitsgang und spart dem Anwender so über 60% der Zeit, die bislang für das Säubern nötig war. Dabei arbeitet die Kraftstromvariante der Blue Evolution-Reihe mit einer Dampftemperatur von bis zu 180°C und schafft eine hohe Reinigungsleistung. Nur mit Wasser befüllt und ganz ohne Chemie, löst das innovative Dampfsaugsystem so selbst härteste Verschmutzungen wie fettige Schokoladenreste spielend leicht.

Christopher Rau freut sich über seine Neuanschaffung: „Die Power des Blue Evolution XL+ ist beeindruckend. Allein mit der Kraft des heißen Trockendampfes können wir verschiedenste Oberflächen in unserem Betrieb gründlich reinigen. So gehen wir kein Risiko ein, was die Rückstände von Schmutz, Keimen und Allergenen angeht und erreichen Top-

### Die Blue-Evolution-Serie von Beam

Das Dampfsaugsystem Blue Evolution von Beam ist in drei Varianten erhältlich. Der Blue Evolution S dampft mit einem Maximaldruck von 6 bar und einer Dampftemperatur von maximal 160°C, bei einer Leistung von 3.500W. Für Anwendungsbereiche, in denen etwas mehr Power gefragt ist, bietet sich das Modell Blue Evolution S+ (8 bar, 170°C) an. Als wahrer Kraftprotz präsentiert sich die Kraftstromvariante Blue Evolution XL+ mit einer Leistung von 7.200W, einem Dampfdruck von bis zu 10bar und einer Dampftemperatur von bis zu 180°C. Die Dampfsaugsysteme mit robustem Edelstahl-Gehäuse und vier frei beweglichen Lenkrollen sorgen für hohe Flexibilität und Sauberkeit –

selbst an schwer zugänglichen Stellen. Durch die Vielzahl an unterschiedlichen Aufsatzdüsen können die Säubermacher der Blue-Evolution-Serie zudem verschiedenste Oberflächen gründlich reinigen. Alle Modelle der Serie verfügen über ein zusätzliches Heißwassermodul für sehr hartnäckige Verschmutzungen.

Als Besonderheit wartet der Blue Evolution mit einem Blaulicht-Effekt auf, bei dem Keime keine Chance haben. Die gelösten Schmutzpartikel landen im Wasserfilter und werden dort im Wasser gebunden. Die im Schmutzwasser enthaltenen Keime werden über das UV-Blaulicht abgetötet. So wird bei jedem Saugvorgang auch die Luft effizient mitgereinigt.

Werte bei unseren regelmäßigen Abklatschtests.“ In der Confiserie Rau beweist das Dampfsaugsystem, dass es auch in der Praxis einen hohen Grad an Hygiene liefert und aus gutem Grund dem strengen HACCP-Standard gerecht wird.

Mit dem Multifunktionsgerät lassen sich große Flächen ebenso wie schwer zugängliche Stellen wie Ecken und Kanten leicht säubern. Möglich machen dies der über 3 m lange Schlauch und die verschiedenen Aufsätze, die sich zudem sehr gut für die gründliche Reinigung unterschiedlich breiter Laufbänder

eignen. Seine vier beweglichen Lenkrollen machen das Dampfsaugsystem außerdem sehr flexibel und einfach in der Handhabung. Ein weiterer Pluspunkt: Weil der Blue Evolution XL+ ausschließlich mit Trockendampf arbeitet und sich dieser zudem individuell einstellen lässt, sind die Oberflächen nach dem Saugvorgang sofort wieder komplett trocken. Empfindliche Maschinenteile werden so optimal vor Feuchtigkeit geschützt.

Mit dem Dampfsaugsystem lässt sich die Produktionshalle der Confiserie Rau nicht nur besonders ökologisch, sondern auch effizient und schonend reinigen. „Der Blue Evolution XL+ begeistert unser gesamtes Team jeden Tag aufs Neue und die Investition hat sich voll und ganz ausgezahlt“, versichert Christopher Rau. „Besonders freut sich natürlich auch der TÜV bei seinen Inspektionen, dass bei uns keine Chemiekeule mehr eingesetzt wird.“

[www.beam.de](http://www.beam.de)



Das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ beseitigt bei der Confiserie Rau Allergen-Rückstände. The HACCP-certified Blue Evolution XL+ steam vacuum system removes allergen residues at the Confiserie Rau production facility.