

Bobby, Bad Dürkheim

## Durchlaufwaschanlagen für Schneidunterlagen und Zerlegebretter

Die richtige Reinigung und Desinfektion von Schneidunterlagen und Zerlegebrettern ist nicht nur in der fleischverarbeitenden Industrie eine essentielle Aufgabe. Aktuelle Vorschriften und Leitlinien erschweren die korrekte Handhabung, machen sie wirtschaftlich betrachtet nahezu unmöglich. Schneidunterlagen sind ein besonders sensibles Reinigungsgut. Bakterien, Pilze und andere unerwünschte Substanzen reichern sich, begünstigt durch die Arbeitsschritte und den Kontakt mit dem Menschen als auch mit den Produkten, unvermeidbar darauf an.

Die Firma Bobby aus Bad Dürkheim in der Pfalz, federführend der Maschinenbauingenieur und Sohn des Geschäftsführers, Jan Rettinger, hat sich dieser Aufgabe angenommen. Profitierend von den über 55 Jahren Erfahrung des Familienunternehmens wurde eine, allen geltenden Vorschriften, wie der Fleischhygieneverordnung (FIHV), dem International Food Standard (IFS 6), dem HACCP-Konzept und der Lebensmittelhygiene-Norm DIN 10516, entsprechende, automatische Durchlaufwaschanlage erfunden und serienreif konzipiert.

Lebensmittelverarbeitende Betriebe, die ein Top-Produkt anstreben, wissen: Hygienisch

einwandfreie Schneidunterlagen, kein direkter Bodenkontakt, vor, während oder nach der Reinigung und die Vermeidung von Kreuzkontaminationen sind die Grundlage von Lebensmittelqualität und Verbraucherschutz.

All diese Forderungen erfüllt die Antisept dank ihrem ebenso effizienten wie pfiffigen Konzept. Das Prinzip baut auf einer 3-stufigen Behandlung auf. Als Ergebnis wird sensorische und antiseptische Sauberkeit erzielt. Die neuartige 3-Sektionen-Behandlung mit 360°-Abdeckung garantiert überzeugende Reinigungs- und Desinfektionsergebnisse ohne Spritzschatten. Restverbliebene Protein- oder Fettrückstände sowie schützendes Milieu für Bakterien und Pilze gehören der Vergangenheit an.

Neben der verbesserten Hygieneleistung konnte auch die Wirtschaftlichkeit erhöht werden, Frisch- und Abwasserverbrauch wie auch der Chemikalienverbrauch deutlich reduziert. Hinzu kommt eine spürbare Arbeitszeitverkürzung von ca. 10 bis 50%, je nach ersetzttem System. Somit sind auch der Umweltschutz und die Reduzierung des Rohstoffverbrauchs nicht außer Acht gelassen worden.



Die automatische Durchlauf-Waschanlage steht für die hygienische Reinigung von Schneidbrettern und -unterlagen.