

Bobby Joseph Vilsmeier
Antiseptische Sauberkeit

Die automatische Durchlaufwaschanlage Bobby Antisept von Bobby säubert Schneidunterlagen und Zerlegebretter hygienisch einwandfrei. Sie entspricht geltenden Vorschriften wie der Fleischhygieneverordnung (FIHV), dem IFS 6, dem HACCP-Konzept und der Lebensmittelhygiene-Norm DIN 10516. Die Anlage baut auf einer

dreistufigen Behandlung auf. Die Folge ist eine sensorische und antiseptische Sauberkeit. Die 360°-Behandlung garantiert Reinigungs- und Desinfektionsergebnisse ohne Spritzschatten. Restverbliebene Protein- oder Fettrückstände sowie ein schützendes Milieu für Bakterien und Pilze sind passé. Durch das druckluftfreie Schaumsystem wurde auch das Problem der Schmierstoffrestkontamination gelöst, da unerwünschte Mikroorganismen auch im kolloidal verteilten Schmierstoff im Reinigungsmittel ein zuträgliches Milieu finden. Neben der verbesserten Hygieneleistung wurde auch die Wirtschaftlichkeit erhöht, Frisch-, Abwasser- und Chemikalienverbrauch sind stark reduziert. Hinzu kommt eine Arbeitszeitverkürzung zwischen 10 und 50 %. www.bobbyanlage.de

