

## Sparsame Schaumreinigung

In der heutigen Zeit reicht eine sensorische Sauberkeit alleine oft nicht aus. In Lebensmittel verarbeitenden Betrieben ist es dabei stets das Ziel, jeden Einfluss im Hinblick auf sensorische oder mikrobiologische Veränderungen und Beeinträchtigungen der Produkte von vornherein auszuschließen und Lebensmittelqualität und Verbraucherschutz gemäß des Codex Alimentarius zu gewährleisten.

Um die gewünschte antiseptische Wirkung zu erreichen, hat sich die Schaumreinigung mit Desinfektion als bestens geeignet erwiesen. Aktuell wird die Schaumausbringung in aller Regel unter Zuhilfenahme von Druckluft durchgeführt. Hierin unterscheidet sich das Schaumsystem von Bobby aus Bad Dürkheim. Schmierstoffkontaminationen und hohe Betriebskosten durch zusätzliche Druckluft sind nicht mehr zeitgemäß, so das Unternehmen. Durch die neuartige Schaumlanze ist es möglich, den Schaum auch bei niedrigen Drücken völlig druckluftfrei zu erzeugen. Es wird lediglich die reine Umgebungsluft angesaugt. Dies ist nicht nur wirtschaftlicher, sondern auch hygienischer als herkömmliche Systeme, so Bobby. Denn unerwünschte Mikroorganismen finden auch in Schmierstoffkontaminationen im Reinigungsmittel ein zuträgliches Milieu. Zudem sinken auch die Kosten durch den Chemieverbrauch. Um sensorische und transiente mikrobielle Verschmutzungen sicher zu entfernen, sind ausreichende Kontaktfläche und Einwirkzeit des Schaums ausschlaggebend. Hier punktet der druckluftfrei erzeugte Schaumfilm, er ist langanhaltend, vollständig benetzend, humid (feucht) und hat beste Kriechenschaften. Somit erreicht er auch verwinkelte und schwer zugängliche Punkte.



bobby

**Der druckluftfrei erzeugte Schaumfilm ist langanhaltend und hat beste Kriechenschaften.**