Desinfektion für enge Durchgangsbereiche

Mit Blick auf die aktuelle Bedrohung durch Keime und Viren ist ein zuverlässiges und praktisches Reinigungs- und Desinfektionssystem notwendig. fleischverarbeitenden Betrieben gilt es, jede Kontaminierung oder Keimverbreitung von vornherein auszuschließen, um Lebensmittelsicherheit und Ressourcenund Wertschutz zu gewährleisten. Bobby/Rettinger, Bad Dürkheim, bietet hierfür die automatische Durchgangsdesinfektion JR-Foam.

Diese Lösung eignet sich vor allem für schwierige und räumlich beengte Durchgangsbereiche. Überall dort, wo Hygieneschleu-Desinfektionsbecken sen. und -wannen zur Sohlenoder Räderdesinfektion nicht einsetzbar sind, sorgt die Durchgangsdesinfektionsanlage für Abhilfe. JR-Foam besprüht den Bodenbereich mit einem langanhaltenden Schaumteppich. Die Dicke des Schaums ist frei einstellbar und kann periodisch über eine Zeitregelung oder punktuell über einen Handtaster aufgefrischt werden.

Das System arbeitet dabei autark. Es sind lediglich ein Hauswasseranschluss sowie ein 230-V-Stroman-



Die Durchgangsdesinfektionsanlage JR-Foam sorgt für einen langanhaltenden Schaumteppich.

schluss erforderlich. Wird anstatt einer Nebellösung ein Schaumfilm gewünscht, ist Druckluft erforderlich.

Bobby präsentiert darüber hinaus die neue Generation des modularen Fahrzeug-Desinfektionstors Antispet 2. Eine Fotozelle startet beim Einfahren eines Fahrzeuges automatisch die Sprühdüsen. Das Auto erhält eine 360-Grad-Behandlung mit Unterboden-, Reifen- und Radkastendesinfektion. Das gelingt dank einer Spezialdüsenanordnung in der Bodentraverse mit Überfahrbrücke.

www.bobbyanlage.de

Die Fleischerei 3/2022 41