Reinigung und Desinfektion mit UV-C-Anlage: Messer rein…

Stromfresser Heißwasserbecken: Eine zertifizierte UVC-Messerdesinfektionsanlage reinigt und desinfiziert Klingen wirkungsvoll und energiesparend.

Die Messer werden in 30 Sekunden hygienisch gereinigt. © AdobeStock

UV-C-Reinigung: Alternative zum Heißwasserbecken

So teuer und energieintensiv Hygienemaßnahmen auch sind, haben sie bei der Produktion von Lebensmitteln doch oberste Priorität. An einer regelmäßigen Desinfektion der Messer führt in der Schlachtungsund Zerlegebranche kein Weg vorbei. Üblicherweise werden dafür Heißwasserbecken genutzt, die mit einer Leistungsaufnahme von 1500 bis 2000 Watt viel Energie benötigen. Denn das Wasser wird mit Heizspiralen erhitzt, die im

Fall eines Defekts zudem teuer ersetzt werden müssen. Zusätzlich verbraucht die Methode nicht nur große Mengen Wasser, sondern sie produziert auch viel Wasserdampf.

STERIL SYSTEMS

Die neue UV-C-Anlage von Sterilsystems. © Sterilsystems

Effektive Messerdesinfektion binnen 30 Sekunden

Um die Messerdesinfektion zugleich schonend und energieeffizient zu gestalten, hat die **Sterilsystems GmbH** eine neue UV-C-Anlage entwickelt, mit der sich bis zu drei Messer zeitgleich innerhalb von 30 Sekunden entkeimen lassen. Mit einer Leistungsaufnahme von nur 39 Watt und einem Wasserbedarf von 0,047 m3/h reduziert die DVG-zertifizierte MD3S sowohl den Strom- als auch den Wasserverbrauch signifikant. Da bei den benötigten Temperaturen von 35 bis 45 ° Celsius kein Wasserdampf entsteht, wird keine zusätzliche Feuchtigkeit in die Produktion
eingebracht. Alle Infos gibt es unter **www.sterilsystems.com**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at