

Stechschutzschürzen: Reinigen mit Hochdruck

Mohn, Meinerzhagen, hat den Stechschutzschürzenreiner Typ SSR-H speziell für die Hochdruckreinigung und Desinfektion von Stechschutzschürzen in fleischverarbeitenden Betrieben konzipiert. Selbst extrem verschmutzte Schürzen können mit diesem neuartigen Reinigungssystem in etwa 15 bis 20 Sekunden, in Abhängigkeit der Verschmutzung, komplett von Fleisch-

und Fettresten befreit und desinfiziert werden. Die Schürze wird dabei vom Bediener in einen Kunststofftrichter gehalten und über Bewegungen gezielt mit Wasser unter hohem Druck besprüht. Der Hochdruckwasserstrahl wird über einen Fußschalter aktiviert. Fleischreste und -fasern werden aus der Stechschutzschürze herausgelöst und in den darunterliegenden Auf-

fangbehälter gespült. Zur Optimierung des Ergebnisses und zur Desinfektion wird dem Wasser über ein Dosiersystem Reinigungsmittel zugeführt. Der Auffangbehälter ist mit einem Schiebedeckel versehen, der den Zugriff für Reinigungs- und Wartungsarbeiten ermöglicht. Seitlich am Gehäuse ist ein Halter für das Reinigungsmittel montiert.

www.mohn-gmbh.com



Der Stechschutzschürzenreiner Typ SSR-H reinigt Stechschutzschürzen in etwa 15 bis 20 Sekunden.

Mohn

Böden für Schlachtstätten: Hygienisch und schnell verlegt

Silikal, Mainhausen, entwickelt seit über 60 Jahren Reaktionsharze für Böden. Für Schlachtstätten eignen sich vor allem die Methylmethacrylat (MMA)-Bodensysteme. Diese überzeugen mit hygienischen Eigenschaften und mechanischer Belastbarkeit: dank einer geschlossenen Oberfläche, fugenlos angeschlossenen Rinnen und mit Hohlkehlen, die für hygienische Wandanschlüsse sorgen. Die Reaktionsharze sind beständig gegen viele Säuren, Laugen, Salze,



Der MMA-Boden erfüllt hohe hygienische Anforderungen und ist mechanisch belastbar.

Silikal Mainhausen

Öle, Blut und Fette. Sie lassen sich einfach reinigen. Individuelle Rutschhemm-

stufen sorgen für die nötige Trittsicherheit. Laut Silikal punkten die Bodensysteme

mit schneller Installation. Die Verlegung lässt sich über Nacht oder am Wochenende durchführen. In nur einer Stunde nach dem Aufbringen der letzten Schicht sind die Harze ausgehärtet und der Boden voll belastbar. Silikal-Reaktionsharzbodenbeläge sind für den Lebensmittelumgang geeignet, dies belegen zahlreiche Zertifikate und die Empfehlung vom Bund der Lebensmittelkontrolleure und HACCP International.

www.silikal.de

Reinigungsmittel exakt und sparsam dosieren

Harema, Rodgau, will mit dem neuen Dosiersystem Coextra für mehr Reinheit und weniger Ressourcenverbrauch sorgen. Kernstück der Innovation ist die patentierte Dosierfunktion, die eine automatische, präzise Dosierung von fünf Millilitern ermöglicht. Das ist exakt die Menge an Reinigungskonzentrat, die für einen acht bis zehn Liter Eimer benötigt wird, denn die enthaltenen Reinigungslösungen für Sanitär, Wischpflege

oder Allzweck-Reinigung sind vierfach konzentriert. Die Überdosierung des Reinigungskonzentrats wird durch eine intelligente Sperrfunktion verhindert, die einige Minuten nach jeder Befüllung aktiv bleibt.

Das ermöglicht laut Harema eine Ressourcenersparnis von mindestens 75 Prozent gegenüber marktüblichen Produkten. Durch die vierfache Konzentration der Reinigungslösungen werden weniger Flaschen und Roh-

stoffe benötigt. Das bedeutet weniger Transport- und Lagerungsaufwand und somit weniger CO₂-Emissionen. Zudem nimmt Harema die Leerflaschen für Recyclingzwecke zurück.

Auch in Sachen Ästhetik setzt das Dosiersystem ein Zeichen. Das Design erleichtert die Handhabung und ist gleichzeitig stilvolles Statement. Lieferbar ist das neue Dosiersystem ab dem 1. Quartal 2024.

www.harema.de



Beim neuen Dosiersystem Coextra entfällt die bei marktüblichen Lösungen aufwendige manuelle und oftmals ungenaue Dosierung.

Harema