

iQprotec

Schutz gegen Schimmel und Keime

Seit vielen Jahrhunderten ist bekannt, dass sich auf Silber keine Keime und Bakterien halten. Diese alte Erfahrung hat iQprotec GmbH aus Düsseldorf in die Entwicklung einer modernen Schutzfarbe eingebracht. Silberionen in den iQprotec-Farben verhindern nicht nur das Wachstum von Keimen und Bakterien, sondern auch von Schimmelsporen. Auf die unterschiedlichen Bedingungen in den verschiedenen Räumen hat das Unternehmen die Rezeptur seiner Produkte abgestimmt. So wurde z.B. mit iQfood eine Farbe speziell für den Einsatz in Produktions- und Lagerräumen der Lebensmittelindustrie entwickelt.

Die Reinigungs- und Desinfektions-Produkte von iQprotec töten Schimmelsporen sicher ab und versiegeln die Oberflächen. Ein Streichen mit einer iQprotec-Farbe z.B. mit iQfood sorgt für lang anhaltenden Schutz.

Neben dem Vorteil ihrer giftfreien Wirkungsweise weisen alle



Silberionen verhindern das Wachstum von Keimen, Bakterien und Schimmelsporen.

iQprotec-Farben eine besonders hohe Abriebfestigkeit aus. Auch können damit behandelte Flächen, wenn nötig, feucht gereinigt werden. Die hohe Wirtschaftlichkeit dieser Schweizer Premium-Farben ergibt sich allerdings dadurch, dass teure Schimmelsanierungen in Zukunft entfallen können. Nicht zu unterschätzen sind auch die Personalkosten, die durch Mitarbeiterausfälle entstehen können. Die Farben lassen sich nach Wunsch einfärben und wie gewohnt verarbeiten.

www.schimmelfarbe.com

Birfood

Ganzheitliche Betriebshygiene

Die Birfood GmbH & Co. KG aus Lübeck hat sich unter anderem mit ihren Leistungen komplett der zuverlässigen Produktion in der Fleisch verarbeitenden Industrie verschrieben. Das ganzheitliche Hygienekonzept für Reinigung und Desinfektion nach strengen Qualitätsnormen beinhaltet auch Spezialangebote zur Optimierung von Reinigungsabläufen, die nicht nur zur Kostensenkung, sondern auch zur Werter-

haltung der Maschinen führen. Eine Besonderheit z.B. ist die Verdampferreinigung. Hier werden mit der speziell von Birfood entwickelten Technik die Register der Luftkühler zu 100% von Anhaftungen befreit. Das führt zu deutlicher Energieeinsparung, denn verstopfte Register führen zu erheblichen Leistungsverlusten. In diesem Zusammenhang steht natürlich auch der Luftsack-Service vor Ort.

www.birfood.de



Luftkühler werden von Anhaftungen befreit.

Sailer

Schaumreinigung mit Niederdruck

Der Einsatz von Niederdruck-Schaumreinigungsanlagen hat sich bewährt: diese Anlagen reinigen effizienter, vermeiden Kreuzkontamination, sind kostengünstiger in Anschaffung und Wartung, minimieren Schäden an Produktionsanlagen und punkten außerdem durch geringeren Reinigungsmittelverbrauch und angenehmere Arbeitsbedingungen für das reinigende Personal. Mit den Niederdruck-Schaumreinigungsanlagen der vierten Generation von System Cleaners – vertrieben durch Friedrich Sailer GmbH aus Neu-Ulm – wird eine effektivere Reinigung von Oberflächen möglich. Bei der Entwicklung, der in fast 70 Ländern weltweit verkauften Geräte, wurde besonderes Augenmerk auf Ergonomie, Betriebssicherheit, einfache Bedienung und Betriebswirtschaftlichkeit gelegt. Dies zeigt sich in den folgenden Eigenschaften:

- Der neue programmierbare Bedienungsgreif ermöglicht eine einfache und logische Bedienung.
- Die zum Einsatz kommenden Pumpen sind besonders energiesparend und durch eine Stan-



Umweltfreundliche Niederdruck-Schaumreinigung in Betrieben

dardentlüftung der Wellendichtungen besonders langlebig.

- Die modulare Bauweise der Anlagen mit vielen verschiedenen Varianten und ein umfangreiches Zubehörprogramm ermöglichen optimierte Konzeptionen und nachträgliche Funktions-Erweiterungen.

- Der Reinigungsdruck kann individuell an die Anforderungen angepasst werden. Die Anlagen sind gegen einen zu geringen Zulaufdruck abgesichert.

- Die Anlagen sind gut zugänglich und aufgrund leicht zu trennender Verbindungselemente besonders wartungsfreundlich.

- Das neue hygienische Design komplettiert die Produkteigenschaften.

www.friedrich-sailer.de

Victorinox

Farbkonzept für jeden Risikobereich

Das Unternehmen Victorinox AG aus Ibach-Schwyz (Schweiz) lanciert ein neues Messersortiment für Profis. Da es in der Fleisch verarbeitenden Produktion immer schnell gehen muss, sieht das internationale Farbkonzept für jeden Risikobereich eine andere Farbe vor, um Verwechslungen in den unterschiedlichen Produktionsbereichen künftig auszuschließen.

Mit den farbigen Griffen setzt Victorinox das durch die Lebensmittelhygiene-Verordnung 2006 eingeführte HACCP-Konzept um, und sorgt so für mehr Sicherheit und Hygiene. Neben dem international anerkannten Farbkonzept bestechen die Messer durch den von Victorinox gewohnten hohen Qualitätsstan-



Farbige Messer werden in unterschiedlichen Bereichen eingesetzt, um Verwechslungen zu vermeiden.

dard. So sorgen die erstklassige Stahlqualität und eine optimale Härte für beste Schnitthaltigkeit bei minimaler Bruchgefahr. Und die rutschfesten Fibrox-Griffe können bei bis zu 150 °C sterilisiert werden. Dabei gibt Victorinox eine zeitlich unbeschränkte Garantie auf jegliche Material- und Herstellungsfehler.

www.victorinox.ch