Der große Hygiene-Test

Saubere Schneidemaschinen: Ceraclean besiegt Eloxal und Edelstahl

Balingen, 21.Juli 2011 - Bevor sich neue Technologien und Materialien als Standard etablieren können, sind zahlreiche Produkttests notwendig, die im Idealfall unabhängige Prüflabore durchführen. Das Unternehmen Intertek, ein Anbieter von Qualitäts- und Sicherheitslösungen, hat jetzt Ceraclean geprüft, Bizerbas neue Oberflächenveredelung für Schneidemaschinen. Das Ergebnis: Besonders im Hinblick auf Hygiene und Reinigbarkeit schnitt das Material im Vergleich zu traditionell verwendetem Eloxal und Edelstahl besser ab.

Der Intertek-Hygienetest: Ceraclean leichter zu reinigen als Eloxal und Edelstahl

Mitarbeiter von Intertek erstellten so genannte Prüfanschmutzungen und verteilten diese gleichmäßig auf den Schneidemaschinen. Nach einer Phase des Antrocknens wischten sie die Oberflächen mit feuchten Reinigungstüchern ab, bis kein sichtbarer Schmutz mehr vorhanden war, und bestimmten anschließend die verbliebende Menge an Bakterien. Bei der mit Ceraclean veredelten Schneidemaschine erreichten sie, verglichen mit der Ausgangsverkeimung, eine Bakterienreduktionsrate von 99,9 Prozent.

"An der Ceraclean Oberfläche perlen Flüssigkeiten wie Wasser und Blut besser ab als an Eloxal oder Edelstahl", erklärt Prüfleiterin Dr. Karin Laue-Schuler. Auch Fett ließe sich von der neuen Oberfläche deutlich besser entfernen. Eine wichtige hygienische Eigenschaft, denn "sehr fetthaltige Verschmutzungen oder Wurst-Rückstände, die durch das Schneiden entstanden sind, haften generell sehr gut auf Oberflächen", so Laue-Schuler weiter.

Der Scheuer-Test: Ceraclean hält 45.000 maschinellen Hüben stand

Dass Ceraclean die Schneidemaschinen nicht nur leichter zu reinigen, sondern auch robuster macht, hat Bizerba im so genannten Scheuertest bewiesen. Versuchsleiter zerstörten Oberflächen maschinell mit einem Schleifpapier der Körnung 240 unter einer Belastung von zwei Kilogramm. Eloxal hielt rund 1. 300 Hübe lang stand. Ceraclean hingegen konnte mehr als 45.000 Hübe aushalten, erklärt Martin Arndt, technischer Geschäftsführer bei Bizerba: "Die Schneidemaschinen werden deutlich robuster und korrosionsfester". Kunden hätten in Pilotprojekten zudem bestätigt, so Arndt, dass sie Maschinen in rund der Hälfte der gewohnten Zeit reinigen können.

Gleichbleibendes Qualitätsniveau: FDA- und LGA-zertifiziert

Im direkten Kontakt mit Lebensmitteln bestünden keinerlei Bedenken: "Die amerikanische Organisation Food and Drug Administration (FDA) prüft Artikel auf ihre Lebensmitteltauglichkeit. Alle für die neue Technologie verwendeten Rohstoffe sind FDA-konform", so Arndt weiter. Darüber hinaus verfüge Ceraclean über das LGA-Zertifikat, das nach einer ökologischen Produktprüfung verliehen wird.

Pressekontakt

nic.pr

Herr Patrick Schröder
Coburger Str. 3
53113 Bonn

nic-pr.de
info@nic-pr.de

Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Frau Claudia Gross
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

bizerba.com
claudia.gross@bizerba.com

Über Bizerba

Bizerba ist ein weltweit operierender, in vielen Bereichen marktführender Lösungsanbieter für professionelle Systemlösungen der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik in den Segmenten Retail, Food-Industrie, produzierendes Gewerbe und Logistik. Branchenspezifische Hard- und Software, leistungsstarke netzwerkfähige Managementsysteme sowie ein breites Angebot von Labels, Consumables und Business Services sorgen für die transparente Steuerung integrierter Geschäftsprozesse und die hohe Verfügbarkeit der Bizerba spezifischen Leistungsmerkmale.

Weltweit ist Bizerba in über 120 Ländern präsent - mit 41 Beteiligungen in 23 Ländern und 54 Landesvertretungen. Hauptsitz des Unternehmens, das rund 3.000 Mitarbeiter beschäftigt, ist Balingen; weitere Fertigungsstätten befinden sich in Meßkirch, Bochum, Wien (Österreich), Pfäffikon (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Anlage: Bild