

Artikel von unserem Kollegen in den Niederlanden in das Fachzeitschrift NBT Magazine NR 3 2020.
(Übersetzt von Henk ter Horst, Original unten)

Desinfektion mit DAMPF, OHNE CHEMIKALIEN

EINE SAUBERE WERKSTATT UND ARBEITS--
UMGEBUNG SIND EINE VORAUSSETZUNG. DER
PRODUZIERT ODER VERTREIBT WER LEBENSMITTEL
PRODUZIERT ODER VERKAUFT, WEISS, WIE
SCHNELL ES ZU VERUNREINIGUNGEN KOMMT.
DAHER GEHÖRT AUCH DIE REGELMÄSSIGE
REINIGUNG ZUM JOB. IN DIESER ZEIT, IN DER WIR
ALLE VERSUCHEN, DIE AUSBREITUNG DES
CORONAVIRUS SO WEIT WIE MÖGLICH
EINZUDÄMMEN, LIEGT DER SCHWERPUNKT NICHT
NUR AUF DER REINIGUNG, SONDERN AUCH AUF
DER DESINFEKTION UND DEKONTAMINIERUNG.
DAMPF KANN IHNEN DIE ARBEIT ERLEICHTERN,
DENN "DAMPF DESINFIZIERT UND
DEKONTAMINIERT SCHNELLER, EINFACHER UND
BESSER ALS ANDERE REINIGUNGSMETHODEN",
SIND SIE BEIM REINIGUNGSERLEBNIS ÜBERZEUGT.

The Clean Experience BV (TCE) hat sich auf die
Dampfreinigung spezialisiert und ist ein Lieferant
von High-End-Dampfgeräten, der sich vor allem auf
die professionelle Reinigung für Unternehmen
konzentriert. "Da Dampf im Rahmen des HACCP-
Standards als Reinigungsmethode zugelassen ist,
haben wir viele Kunden aus dem
Lebensmittelbereich", sagt Tjibbe de Boer von The
Clean Experience.

PROFESSIONELLER DAMPFSTAUBSAUGER

Was macht Dampf als Reinigungsmethode so gut?
"Dampf funktioniert deshalb so gut, weil er oft
ohne Chemikalien eingesetzt wird. Aber auch, weil
wir ein Trockendampfverfahren verwenden, das
heißt, es gibt fast keine Feuchtigkeit. Dieser Dampf
enthält nur 3 bis 10 Prozent Feuchtigkeit. Durch die
hohe Temperatur entsteht eine Schockwirkung auf
den Schmutz, die diesen auflockert. Ideal ist es,
wenn Sie diesen Schmutz anschließend sofort
absaugen können. Unser Kerngeschäft ist daher
der professionelle Dampfstaubsauger. Wir reinigen
und desinfizieren mit einer sehr kurzen
Trocknungszeit. Das bedeutet auch, dass Sie lange
reinigen können, ohne dass zu viel Feuchtigkeit
entsteht. Das kann man mit der traditionellen
Dampfreinigung nicht erreichen."



VERSCHIEDENE AUFSÄTZE

Ein weiterer großer Vorteil ist die breite
Einsetzbarkeit des Dampfstaubsaugers. "Von
Böden, Öfen, Kühlschränke, Brotregale bis hin zu
Vitrinen und sanitären Anlagen. Wie ist das
möglich? Das ist möglich, solange Sie verschiedene
Aufsätze verwenden. Speziell für den
Lebensmittelbereich haben wir Hygiene-Sets mit
universeller Farbcodierung zusammengestellt.
Jeder Anwendungsbereich hat seine eigene Farbe
von Bürsten und Tüchern."

ANGEBOT

Drei Maschinen sind für den Lebensmittelbereich
geeignet. Der TCE C35, der TCE C40 und der
kompaktere TCE M8. "Alle drei Modelle können
dampfen und saugen. Bei den TCE-Dampfsaugern
können verschiedene Funktionen separat, aber
auch gleichzeitig genutzt werden. Der größte
Vorteil bleibt, dass Sie ohne Chemikalien reinigen
können. Der TCE C35 und der TCE C40 haben etwas
mehr Möglichkeiten und Kapazität als der TCE M8.
Die Garantie? Zwei Jahre auf den Kessel und zwei
Jahre Gesamtgarantie. Service? Das haben wir
komplett in eigener Regie."



WARUM GERADE JETZT MIT DAMPF REINIGEN?

Dampf desinfiziert (kontaminierte) Oberflächen mit Hilfe von hohen Temperaturen. Temperaturen. Zusätzlich zu den persönlichen Hygienevorschriften gibt es derzeit eine Nachfrage nach professionellen Dampfreinigern und Dampfstaubsaugern. Das hat natürlich alles mit dem Coronavirus zu tun. "Das Coronavirus kann in Aerosolen bis zu drei Stunden überleben", sagt Tjibbe de Boer. "Es bleibt bis zu vier Stunden lang stabil auf Kupfer und bis zu 24 Stunden auf Karton. Auf Kunststoffoberflächen und Edelstahl scheint das Coronavirus mindestens drei Tage lang infektiös zu bleiben. Dann ist eine Reinigung erforderlich."

Desinfecteren met STOOM, ZÓNDER CHEMIE

EEN SCHONE WINKEL EN WERKOMGEVING ZIJN EEN VEREISTE. WIE LEVENSMIDDELEN PRODUCEERT OF VERKOOPT WEET OOK HOE SNEL VERVUILING OPTREEDT. REGELMATIG REINIGEN HOORT DUS OOK BIJ HET WERK. IN DEZE PERIODE WAARIN WE MET ZIJN ALLEN DE VERSPREIDING VAN HET CORONAVIRUS ZOVEEL MOGELIJK PROBEREN IN TE DAMMEN, LIGT DE NADRUK NIET ALLEEN OP REINIGEN, MAAR OOK OP ONTSMETTEN EN DESINFECTEREN. STOOM KAN UW WERK GEMAKKELIJKER MAKEN, WANT 'STOOM ONTSMET EN DESINFECTEERT SNELLER, MAKKELIJKER EN BETER DAN ANDERE REINIGINGSMETHODEN', ZO ZIJN ZE OVERTUIGD BIJ THE CLEAN EXPERIENCE.

The Clean Experience BV (TCE) is gespecialiseerd in reinigen met stoom en leverancier van stoomapparatuur in het hoge segment, met name gericht op professionele reiniging voor bedrijven. "Omdat stoom binnen de HACCP-norm is goedgekeurd als reinigingsmethode, hebben wij veel klanten uit de foodsector", zo vertelt Tjibbe de Boer van The Clean Experience.

PROFESSIELE STOOMSTOFZUIGER

Wat maakt stoom dan zo goed als reinigingsmethode? "Stoom werkt zo goed, omdat het veelal zonder chemie ingezet wordt. Maar ook omdat wij een droge stoom-techniek hanteren, waarbij je bijna geen vochtontwikkeling krijgt. Deze stoom bevat slechts 3 tot 10 procent vocht. Met de hoge temperatuur creëer je een schokeffect op de vervuiling, waardoor het vuil los raakt. Ideaal wanneer je deze vervuiling vervolgens direct kunt wegzuigen. Onze corebusiness is dan ook de professionele stoomstofzuiger. Wij reinigen en desinfecteren met een zeer korte droogtijd. Dat betekent ook dat je langdurig kan schoonmaken zonder teveel vochtontwikkeling. Met traditionele stoomreiniging lukt dat niet."



VERSCHILLENDE HULPSTUKKEN

Een ander groot voordeel is de brede inzetbaarheid van de stoomstofzuiger. "Van vloeren, ovens, koelingen, broodplanken tot vitrines en sanitair. Hoe dat mogelijk is? Dat kan, zolang je maar verschillende hulpstukken gebruikt. Speciaal voor de foodsector hebben wij hiervoor Hygiëne Sets met universele kleurcodering samengesteld. Elk toepassingsgebied heeft zijn eigen kleur borstels en doeken."

AANBOD

Voor de foodsector zijn een drietal machines geschikt. De TCE C35, de TCE C40 en de compactere TCE MB. "Alle drie de modellen kunnen stomen en zuigen. Bij de TCE stoomstofzuigers kunnen verschillende functies los van elkaar worden gebruikt, maar ook tegelijkertijd. Het grootste voordeel blijft wel dat je kunt reinigen zonder chemische middelen. De TCE C35 en TCE C40 hebben wat meer mogelijkheden en capaciteit dan de TCE MB. De garantie? Acht jaar op de boiler en twee jaar overall-garantie. Service? Dat hebben wij geheel in eigen beheer."

WAAROM JUIST NU REINIGEN MET STOOM?

Stoom desinfecteert (besmette) oppervlaktes door middel van hoge temperaturen. Naast de persoonlijke hygiëneregels is er op dit moment een verhoogde vraag naar professionele stoomreinigers en stoomstofzuigers, wat natuurlijk alles te maken heeft met het coronavirus. "Het coronavirus kan tot drie uur in aerosolen overleven", aldus Tjibbe de Boer. "Het blijft tot vier uur op koper stabiel en tot 24 uur op karton. Op plastic oppervlakken en op roestvrijstaal blijkt dat het coronavirus tot zeker drie dagen besmettelijk blijft. Dan is reinigen een vereiste."