

Produkt-News

Mikrowellen-Desinfektionskammern für Lebensmittelproduktion schützen vor Listerien

Um Transportcontainer, -bänder und andere Produktions-Tools aus Kunststoff einfach, zuverlässig und umweltfreundlich vor Listerien und anderen Bakterien zu schützen, bietet Weiss Technik unter der Produktmarke voetschoven spezielle Mikrowellen-Desinfektionskammern. Diese erreichen Reduktionsraten von bis zu 99,99% und schützen damit Verbraucher und Produzenten.

Mikrowellen-Desinfektionskammern mit patentiertem Verfahren

Die industriellen **voetschoven** Mikrowellen-Desinfektionskammern erhitzen Transportcontainer und -bänder kurzzeitig. Dadurch werden Listerien auch an schwer zugänglichen Stellen, die mit klassischen Reinigungsverfahren nicht erreicht werden, zuverlässig abgetötet. Dabei sichern die Mikrowellen-Kammern dank ihrer sechseckigen Form die besonders gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen. Das Verfahren ist für die Desinfektion aller mikrowellen-transparenten Kunststoffe wie PE, PP und PTFE geeignet.

Erprobte Technologie auch für kontinuierlichen Prozess

Die Desinfektionskammern haben ein Innenraumvolumen von 4.200 Litern und eignen sich für Transportcontainer bis 1.000 Liter. Sie arbeiten mit leistungsstarken 2,45 GHz Magnetronen und sind standardmäßig mit

Reiskirchen, 04.02.2020

Kontakt

Marco Michels
Pressebeauftragter
Tel +49 641 58174-27
marco.michels.external@weiss-technik.com

Gerlinde Schowalter
Leitung Markenauftritt und PR
Tel +49 6408 84-6231
gerlinde.schowalter@weiss-technik.com

Weiss Umwelttechnik GmbH
Greizer Straße 41-49
35447 Reiskirchen
Deutschland
www.weiss-technik.com

24 kW, optional mit 36 kW Leistung erhältlich. Dabei sind sie robust und industrietauglich in rostfreiem Edelstahl (außen 1.4301, innen 1.4404) ausgeführt. Sie lassen sich einfach in vorhandene Produktionsketten integrieren – als Batch-Version für die Einzelbestückung oder als kontinuierliche Lösung – und erfüllen alle relevanten Vorgaben der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und der DIN EN 60519-6.

Bestätigte Reduktionsrate bis zu 99,99%

Listerien entstehen bei der Verarbeitung von frischem Fisch, Geflügel und Fleisch und pflanzen sich auch bei niedrigen Temperaturen und in vakuumverpackten Lebensmitteln fort. Dadurch sind sie für Verbraucher besonders gefährlich. Die patentierte Mikrowellen-Desinfektion tötet Listerien und anderen Bakterien zuverlässig ab. Sie ist ideal auch für ältere und beschädigte Container oder Transportbänder mit Gelenken geeignet, bei denen klassische Reinigungsverfahren mit chemischen Mitteln oder UV-Licht nur unzureichende Reduktionsraten erzielen. Die Wirksamkeit des Verfahrens wurde von einem unabhängigen Forschungsinstitut bestätigt. In einem Testprojekt wurden bei Transportbändern Reduktionsraten bis 99,9 % und bei Transportcontainern sogar bis 99,99 % (log-Reduktionsfaktor RF 3 und 4) bestätigt.

Weitere Informationen erhalten Sie unter: <https://www.weisstechnik.com/de/produkte/produkte-detail/mikrowellenanlage-vhm-hephaistos-patentierte-mikrowellentechnologie>

2.428 Zeichen inkl. Leerzeichen

Abdruck honorarfrei. Bitte geben Sie als Quelle Weiss Technik an.

Bild 1:



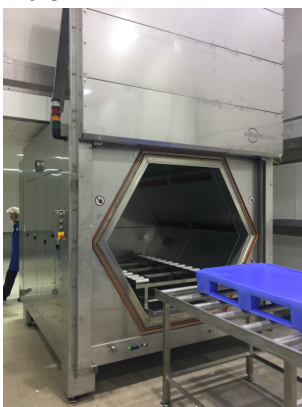
Die Mikrowellen-Desinfektionskammern sichern Reduktionsraten bis 99,99 % und eignen sich für Container bis 1.000 Liter.

Bild 2:



Das mikroprozessorgesteuerte Verfahren sichert zuverlässig höchste Reduktionsraten ohne den Einsatz chemischer Reiniger.

Bild 3:



Das patentierte Verfahren eignet für die Desinfektion aller mikrowellentransparenten Kunststoffe wie PP, PE oder PFTE.

Die Weiss Technik Unternehmen

Die Weiss Technik Unternehmen bieten unter dem Slogan - Test it. Heat it. Cool it. – Lösungen, die rund um den Globus in Forschung und Entwicklung sowie bei Fertigung und Qualitätssicherung zahlreicher Produkte eingesetzt werden. Eine starke Vertriebs- und Serviceorganisation sorgt mit 22 Gesellschaften in 15 Ländern an 40 Standorten für eine optimale Betreuung der Kunden und für eine hohe Betriebssicherheit der Systeme. Zur **weisstechnik** zählen individuelle Lösungen für Umweltsimulationen, Wärmetechnik, Reinräume, Klimatisierung, Luftentfeuchtung sowie Containmentlösungen.

Mit einem erfahrenen Team von Ingenieuren und Konstrukteuren werden hochwertige und zuverlässige wärmetechnische Anlagen für nahezu jeden Anwendungsbereich entwickelt, geplant und produziert. Zur breiten Produktpalette im Bereich Wärmetechnik gehören Wärme- und Trockenschränke, Reinraumtrockner, Heißluftsterilisatoren, Mikrowellenanlagen und Industrieöfen. Das Programm reicht von technologisch anspruchsvollen Seriengeräten bis zu kundenspezifischen Lösungen für individuelle Produktionsverfahren. Die Weiss Technik Unternehmen sind Teil der in Heuchelheim bei Gießen ansässigen Schunk Group.

Schunk Group

Die Schunk Group ist ein global agierender Technologiekonzern – mittelständisch handelnd mit einer weltweiten Business Unit-Struktur. Das Unternehmen ist ein führender Anbieter von Produkten aus Hightech-Werkstoffen – wie Kohlenstoff, technischer Keramik und Sintermetall – sowie von Maschinen und Anlagen – von der Umweltsimulation über die Klimatechnik und Ultraschallschweißen bis hin zu Optikmaschinen. Die Schunk Group hat über 8.500 Beschäftigte in 29 Ländern und hat 2018 einen Umsatz von 1,28 Mrd. Euro erwirtschaftet.