

Industriedampfreiniger für die Lebensmittelindustrie

Industriedampfreiniger sorgen in der Lebensmittelindustrie für Sauberkeit mit äußerst geringem Wassereinsatz und ohne Reinigungsmittel



Perfekte Sauberkeit in der Lebensmittelindustrie - der Industriedampfreiniger Vapor9000A

In kaum einem anderen Produktionsbereich kommt es so sehr auf perfekte Sauberkeit an wie in der Lebensmittelindustrie, und wohl nirgendwo ist der Einsatz chemischer Reiniger so problematisch wie hier. Führende internationale Lebensmittelhersteller vertrauen daher bei der Reinigung ihrer Produktionsanlagen auf den Industriedampfreiniger Vapor9000A, denn er schafft perfekte Sauberkeit - und verzichtet dabei auf die Verwendung von Chemikalien. Hier ein Interview mit [Toblerone Bern](#)

Reinigen ohne Chemie

Der Industriedampfreiniger Vapor9000A ist eine professionelle Reinigungsmaschine, die Schmutz und Dreck rückstandslos beseitigt. Mit heißem Wasserdampf lösen die [Industriedampfreiniger](#) selbst die kleinsten Schmutzpartikel von der Oberfläche ab - und saugen diese sogleich wieder auf. Zurück bleiben perfekt gereinigte, von Keimen befreite

und trockene Oberflächen - im Gegensatz zum konventionellen Reinigen mit Eimer, Lappen oder Bürsten, bei dem die Schmutzpartikel oft nur neu verteilt, aber nicht restlos beseitigt werden.

Rückstandslose Entfernung der Schmutzpartikel

Zu den meistgenannten Gründen für den Einsatz des Vapor9000A in der Lebensmittelindustrie gehört, dass mit diesem Industriedampfreiniger auch solche Teile von komplexen Produktionsanlagen gereinigt werden können, die beim herkömmlichen Reinigen oft nur schwer erreichbar sind. Ritzen, Gelenke und andere bewegliche Anlagenteile kommen bei der manuellen Reinigung oft zu kurz und können in vielen Fällen erst dann gereinigt werden, wenn die Anlage ganz oder teilweise demontiert wird, was oft zu erheblichen Beeinträchtigungen der Produktionsabläufe führt. Der heiße Wasserdampf des Vapor9000A kann dagegen so gezielt eingesetzt werden, dass auch die entlegensten Anlagenteile ohne jeden zusätzlichen Arbeitsaufwand erreicht werden.

Sauberkeit bis in den letzten Winkel

Ein weiterer Vorteil des Vapor9000A bei der Reinigung von Produktionsanlagen ist, dass seine Verwendung im Gegensatz zum herkömmlichen Reinigen für Mensch und Maschine nahezu risikolos ist. Während es bei der Reinigung von komplexen Anlagen mit Bürsten und Lappen immer zu Verletzungen oder Beschädigungen kommen kann, ist das beim Einsatz des Industriedampfreinigers Vapor9000A so gut wie ausgeschlossen. Denn ein direkter Kontakt mit der Anlage besteht während des Reinigungsvorgangs nicht, und der Druck des austretenden Dampfes kann so reguliert werden, dass Beschädigungen der Anlage ausgeschlossen sind.

Perfekte Reinigungsqualität, umfassende Einsatzmöglichkeiten und keine Gefahr von Verletzungen und Beschädigungen - in der Lebensmittelindustrie setzt sich der Industriedampfreiniger Vapor9000A immer mehr durch.
Bildquelle:kein externes Copyright

Wir sind ein mittelständisches Unternehmen für Garten- u. Haushaltsgeräte, sowie Industriereiniger. Gegründet 1984 von Karl Häußler kümmern wir uns inzwischen mit 7 Mitarbeitern um die Belange unserer Kunden. Neben unseren Produkten wie Rasenmäher Roboter und Dampfsauger bieten wir selbstverständlich auch den Kundendienst und den Service für unsere Geräte und Maschinen an. Wir sind immer bestrebt, die Haus- u. Gartenarbeit so einfach wie möglich zu machen. Mit den Rasenrobotern und Saugrobotern können bereits Mäh- und Saugarbeiten vollautomatisch erledigt werden.

Häußler - Motor- u. Reinigungsgeräte

Michael Häußler

Grundweg 8

89604 Schwörz Kirch

4973914635

michael-haeussler@karlhaeussler.de

<http://dampfsauger.de>

[posted by PR-Gateway](#)