

BEAM DAMPFREINIGUNG – OHNE CHEMIE

INNOVATION AUF KNO- DRUCK

**PROFESSIONELLE
REINIGUNG.
PRODUKTE.
REFERENZEN.
SERVICE.**

beam[®]

EDITORIAL

Liebe Leserin, lieber Leser,

wird in Ihrem Unternehmen noch immer mit Putzelmern und Lappen für „Sauberkeit“ gesorgt? Das ist nicht nur aufwändig, es liefert auch schwache Ergebnisse.

Höchste Zeit, der Sauberkeit in Ihrem Betrieb Dampf zu machen – wortwörtlich! Mit dieser Broschüre halten Sie die Chance in den Händen, Ihre Reinigungsprozesse zu revolutionieren.

Die innovativen Dampfsauger von beam sind längst in aller Munde und das in beinahe jeder Branche. Wer die Systeme schon einmal in Aktion erlebt hat, weiß warum. Die Trockendampfreiniger säubern in nur einem Arbeitsgang so effizient und hygienisch rein, dass die Ergebnisse überraschen – und das komplett ohne Chemie.

Blättern Sie weiter und lassen Sie sich von den innovativen Möglichkeiten der chemiefreien Reinigung mit beam überraschen.

Wir sind die beam GmbH. Als einer der innovativsten Anbieter für Reinigungssysteme perfektionieren wir unsere Produktpalette bereits seit 1980.

Unsere Dampfsaugsysteme entwickeln wir direkt in Süddeutschland. Bei unserer Arbeit liegt uns Nachhaltigkeit besonders am Herzen. Das bedeutet zum einen, dass unsere Produkte die Umwelt schonen und Ihnen ermöglichen, verantwortungsvoll mit Ressourcen umzugehen. Zum anderen möchten wir Sie langfristig und partnerschaftlich in Ihren Prozessen begleiten, damit Sie bleibende Mehrwerte aus unseren Systemen ziehen können.

Dafür steht das Familienunternehmen beam jeden Tag aufs Neue.

ÜBER BEAM



ZERTIFIZIERUNGEN

AUSZEICHNUNGEN FÜR BEAM-DAMPFSAUGER



Die HACCP-zertifizierten Dampfsaugsysteme der BlueEvolution-Serie von beam haben eine neue Benchmark in der effizienten, hygienischen und nachhaltigen Reinigung gesetzt.

Unter dem Ansatz von „Green Cleaning – volle Hygiene bei Null-Chemie“ arbeiten die Geräte ausschließlich mit trockenem Wasserdampf. Die Systeme dampfen und saugen dabei in einem Arbeitsgang und sparen dem Anwender über 60 Prozent der Zeit, die bislang fürs Säubern nötig war. Vom Reinigungsgrad erfüllen die BlueEvolution-Geräte die strengen Vorgaben des HACCP-Standards und sind somit für den Einsatz in sensiblen Arbeitsbereichen wie der Lebensmittelindustrie oder auch der Medizintechnik zugelassen. Neben der HACCP-Zertifizierung weisen die BlueEvolution-Geräte auch hervorragende Werte im 4-Felder-Test, der E-Norm EN 16615, auf. Hier überzeugen die innovativen Multifunktionsgeräte von beam mit einer sehr guten Reinigungsleistung, einer Keimreduzierung von 99,9 Prozent sowie der Inaktivierung von Viren.

PRODUKTE

Carbon UVC	4
Steam Hero	6
Starkes Duo: HACCP + UVC-Licht	8
5 Tipps zur Reinigung von Problemzonen	9
BlueEvolution S+	10
BlueEvolution XL+	12
BEbelt	14

REFERENZEN

Branchen-Übersicht	16
Bebelt - mein BioBackwaren	18
Tankstelle - ARAL Dietmannsried	20
Confiserie - Rau	22
Wildmanufaktur - Gosbach	24
Bäckerei - Inter Europol	26
Supermarkt - REWE Bas	28
Beilagenherstellung - Schädel's Beilagen	30
Lebensmittelproduktion - Die Trüffelmanufaktur	32
Allgäuer Alpe - Obere Kralle	34
Industrie - Freudenberg Innovating Together	36
Hotellerie - Hotel Ochsen	38
Gesundheitswesen - Sonnenhof Senioreneinrichtung	40
Verkehrsbetriebe - Koblenzer Verkehrsbetrieb	42
Produktübersicht	44
Zubehör - Überraschend vielseitig	46
Starke Vorteile im Überblick	47
Kostenlose Live-Vorführung	48

INHALT

CARBON

DAS INNOVATIVE MULTIFUNKTIONSGERÄT

UVC

VEREINT DIE VORZÜGE DER PRIVATEN & GEWERBLICHEN SERIE.

Er ist klein, leicht und wendig, aber mit der Profigeräte-Power ausgestattet. Damit sind auch schwer zugängliche Stellen optimal und schnell zu reinigen.

CARBON UVC

MAßE (LxBxH)	53x35x28 cm
GEWICHT (ca.)	10 kg
DAMPFTEMPERATUR (max.)	150°C
DAMPFDROCK	5,5 bar
GESAMTLEISTUNG	3.350 W
NENNSPANNUNG	220-240V AC 50/60 Hz
KESSEL AUS EDELSTAHL INOX 18/10	2.200 W
MOTOR NENNAUFNAHME (max.)	1.050 W
HW 2 HANDGRIFF	Ja
SICHERHEITSPRÜFUNG	CE und TÜV
AUFHEIZZEIT (ca.)	3 Minuten
WASSERRESERVOIR (ca.)	1,5 Liter
HEIßWASSERMODUL	Ja
WIEDERBEFÜLLSYSTEM	Ja
ENTKALKUNGSPROGRAMM	Ja
WASSERFILTER	Ja
UVC-LICHT	Ja
HACCP-ZERTIFIZIERUNG	Ja
ZERTIFIZIERUNG 4-FELDER-TEST	Nein

ZIEMLICH PRAKTISCH

- 3 Meter langer Schlauch
- Messing-verstärktes Profizubehör
- Handgriff zur effizienten und ergonomischen Handhabung
- 400 mm breite Bodendüse



STEAM HERO

DAS EINSTEIGERMODELL

HOHE LEISTUNG - EINFACHE BEDIENUNG

Der beam Steam Hero verfügt über einen angebauten, leistungsstarken Industriesauger und bietet so die Möglichkeit bis zu 8 Liter an Schmutzwasser aufzunehmen.

ZIEMLICH PRAKTISCH

- 3 Meter langer Schlauch
- Industriesauger mit 8 Liter Fassungsvermögen
- 3,8 Liter Wasserreservoir
- Umfangreiches Zubehör

STEAM HERO

MASSE (LxBxH)	74x47x92 cm
GEWICHT (ca.)	28 kg
DAMPFTEMPERATUR (max.)	180°C
DAMPFDROCK	10 bar
GESAMTLEISTUNG	3.400 W
NENNSPANNUNG	220-240V AC 50/60 Hz
KESSEL AUS EDELSTAHL INOX 18/10	2.200 W
MOTOR NENNAUFNAHME (max.)	1.050 W
SICHERHEITSPRÜFUNG	CE und TÜV
AUFHEIZZEIT (ca.)	4 Minuten
WASSERRESERVOIR (ca.)	3,8 Liter
HEISSWASSERMODUL	Ja
WIEDERBEFÜLLSYSTEM	Ja
ENTKALKUNGSPROGRAMM	Ja
WASSERFILTER	Nein
UVC-LICHT	Nein
HACCP-ZERTIFIZIERUNG	Ja
ZERTIFIZIERUNG 4-FELDER-TEST	Nein

EINFACH RICHTIG GUT:

STARKES DUO: HACCP + UVC-LICHT = KEIMABTÖTUNG VON 99,9% & VIRENINAKTIVIERUNG

Unsere Geräte erfüllen die strengen Vorgaben des 4-Felder-Tests und sind somit für den Einsatz in sensiblen Arbeitsbereichen wie der Lebensmittelindustrie bis hin zum Gesundheitsbereich geeignet.

Bei unserem UVC-Licht haben Keime keine Chance. Als einziger Hersteller weltweit bieten wir in unseren BlueEvolution-Geräten eine zusätzlich integrierte Keimabtötung über UVC-Lichtbestrahlung im Wasserfilter an – somit wird gleichzeitig bei jedem Saugvorgang die Raumluft „mitgewaschen“. Die Virenkonzentration der Innenräume wird dadurch minimiert, Bakterien & Keime abgetötet.

beam-Dampfsauger setzen die Benchmark in der effizienten, hygienischen und nachhaltigen Reinigung. Unter dem Ansatz von „Green Cleaning – volle Hygiene bei Null-Chemie“ arbeiten die Geräte ausschließlich mit trockenem Wasserdampf.

WOW-EFFEKT AUCH AUF DEM GERÄT SICHTBAR:

beam digitalisiert und macht die Bedienung jetzt noch einfacher: Ab jetzt erhalten Sie den beam BlueEvolution S+ und XL+ auch als Digitalversion.

Vorteile:

- Mit Animation zur leichten Bedienung
- Nutzerfreundlich
- Super Haptik
- Verschiedene Voreinstellungen möglich

NEU TOUCH-PAD

5 TIPPS

ZUR REINIGUNG VON PROBLEMZONEN



FUGEN

Fliesenfugen sind anfällig für Staub, Schmutz und Schimmel. Umso wichtiger ist es deshalb, diese regelmäßig hygienisch mit Dampf zu reinigen.



BANDREINIGUNG

Automatisieren Sie Ihren Arbeitsprozess bei der Förderbandreinigung. Unser BEbelt ist so gestaltet, dass er sich oben genauso wie unten an die Bänder installieren lässt.



FENSTER + GLAS

Fenster putzen leicht gemacht. Schmutz und Fett werden ohne großen Aufwand streifenfrei vom Glas und Rahmen entfernt. Dabei landet der Schmutz im separaten Tank statt auf dem Boden oder der Fensterbank.



ÖLE + SCHMIERMITTEL

Heißer Trockendampf sorgt für mehr Sicherheit. Saubere Arbeitsbühnen, Leitern und Maschinen steigern die Arbeitssicherheit im betrieblichen Umfeld.



POLSTER + LEDER

Durch die Chemiefreie Reinigung mit Dampf sparen Sie nicht nur die Kosten für Spezialreiniger sondern schützen Bewohner, Mitarbeiter und Gäste vor chemischen Rückständen.



BLUE

DAS ALLROUNDTALENT

EVOLUTION

S+

Das Konzept des BlueEvolution ist so simpel wie revolutionär: Das innovative Multifunktionsgerät dampft und saugt in einem Arbeitsgang und spart dem Anwender nicht nur über 93 Prozent des bisherigen Wasserverbrauchs, sondern auch 60 Prozent der Zeit, die bislang fürs Säubern nötig war. Es wird ausschließlich mit klarem Wasser befüllt und arbeitet ohne Chemie. Als Besonderheit wartet der BlueEvolution zudem mit einem Blaulicht-Effekt auf, bei dem Keime keine Chance haben.

BLUE EVOLUTION S+

MAßE (LxBxH)	58x38x93 cm
GEWICHT (ca.)	26 kg
DAMPFTEMPERATUR (max.)	180°C
DAMPFDRUCK	10 bar
GESAMTLEISTUNG	3.500 W
NENNSPANNUNG	220-240V AC 50/60 Hz
KESSEL AUS EDELSTAHL INOX 18/10	2.200 W
MOTOR NENNAUFNAHME (max.)	1.050 W
SICHERHEITSPRÜFUNG	CE und TÜV
AUFHEIZZEIT (ca.)	4 Minuten
WASSERRESERVOIR (ca.)	2 Liter
HEISSWASSERMODUL	Ja
WIEDERBEFÜLLSYSTEM	Ja
ENTKALKUNGSPROGRAMM	Ja
WASSERFILTER	Ja
UVC-LICHT	Ja
HACCP-ZERTIFIZIERUNG	Ja
ZERTIFIZIERUNG 4-FELDER-TEST	Ja

ZIEMLICH PRAKTISCH

- 3 Meter langer Schlauch
- Mit Touchscreen erhältlich
- Vier bewegliche Lenkrollen
- UVC-Licht
- Umfangreiches Zubehör
- Zubehörbox



BLUE

DAS KRAFTPAKET

EVOLUTION

XL+

Der BlueEvolution XL+ erledigt mehrere Arbeitsschritte in einem: dampfen, wischen und saugen. Unternehmen sparen so bis zu 60 Prozent der Zeit, die das Reinigungspersonal für das herkömmliche Säubern mit Eimer und Lappen benötigen würde. Weiterer Vorteil in der Praxis: Weil das System mit heißem Trockendampf arbeitet, sind die gereinigten Flächen sofort wieder trocken und es entfallen lange Standzeiten der Maschinen.

BLUE EVOLUTION XL+

MASSE (LxBxH)	72x38x93 cm
GEWICHT (ca.)	37 kg
DAMPFTEMPERATUR (max.)	180°C
DAMPFDRUCK	10 bar
GESAMTLEISTUNG	7.200 W
NENNSPANNUNG	400V AC 50/60 HZ
KESSEL AUS EDELSTAHL INOX 18/10	6.000 W
MOTOR NENNAUFNAHME (max.)	1.050 W
SICHERHEITSPRÜFUNG	CE und TÜV
AUFHEIZZEIT (ca.)	2 Minuten
WASSERRESERVOIR (ca.)	3 Liter
HEISSWASSERMODUL	Ja
WIEDERBEFÜLLSYSTEM	Ja
ENTKALKUNGSPROGRAMM	Ja
WASSERFILTER	Ja
UVC-LICHT	Ja
HACCP-ZERTIFIZIERUNG	Ja
ZERTIFIZIERUNG 4-FELDER-TEST	Ja

ZIEMLICH PRAKTISCH

- 3 Meter langer Schlauch
- Mit Touchscreen erhältlich
- Vier bewegliche Lenkrollen
- UVC-Licht
- Umfangreiches Zubehör
- Füllstandsanzeige
- Wasserreservoir
- Kraftstrom



BEbelt

GREEN CLEANING FÜRS FÖRERBAND

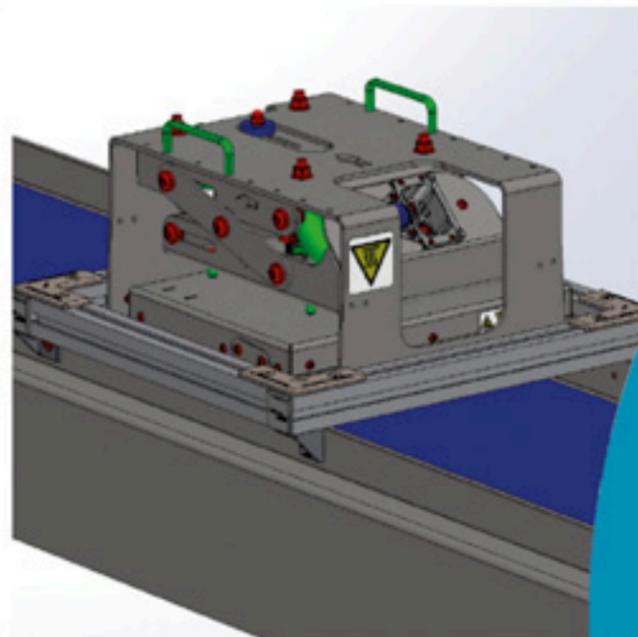
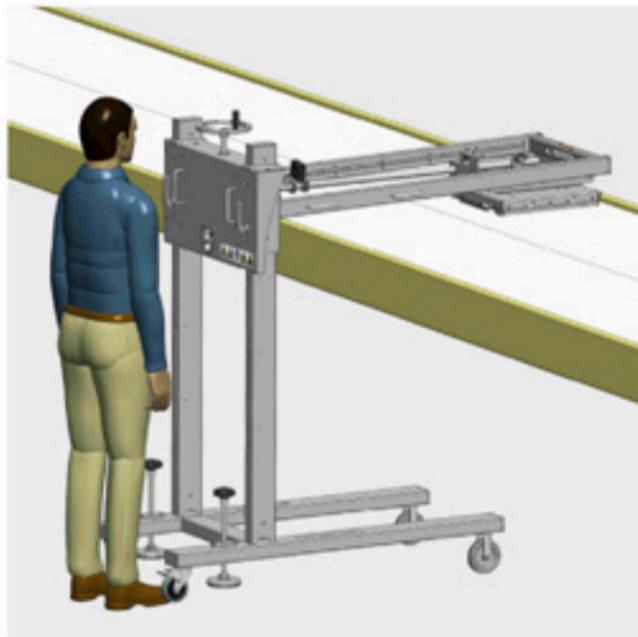
Mit dem weltweit ersten mobilen Bandreinigungssystem BEbelt hat beam die Reinigung von Förderbändern revolutioniert und eine neue Benchmark für die effiziente und ökologische Art des Säuberns in der Lebensmittelindustrie gesetzt. Die Innovation aus Altenstadt wird einfach an das Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von beam angeschlossen und arbeitet absolut chemiefrei. Dabei ist der BEbelt völlig mobil und kann innerhalb weniger Minuten zur Reinigung von verschiedenen Förderbändern eingesetzt werden. Die läuft mit dem neuen Bandreinigungssystem in einem einzigen Schritt und hygienischer als je zuvor ab.

Der BEbelt kann bis zu einer Reinigungsbreite von 1050 mm maßgefertigt sowie beidseitig über Feinjustierungen millimetergenau an das jeweilige Förderband angepasst werden. Zudem lässt sich die stabile Konstruktion in der Höhe verstellen. Die Dampf- und Saugereinheit des Bandreinigungssystems lässt sich individuell verstellen und horizontal im Edelstahlrahmen verfahren. Es spielt also keine Rolle, ob die Förderbänder horizontal wirklich zu 100 % im Wasser stehen oder nicht. Besonders cool: Das Bandreinigungssystem ist so gestaltet, dass es sich oben und unten an den Förderbändern installieren lässt, selbst Bänder mit Kühlhauben sind also kein Problem.

NACHGEFRAGT

Robert Wiedemann
Geschäftsführer

„Gerade bei teigigen Rückständen spielt der BEbelt seine volle Power aus. Die Vorreinigungseinheit mit integriertem Spachtel und Bürste löst zunächst grobe Teilreste, sodass das Finish mit Dampfen und Saugen danach noch besser klappt. Die Vorrichtung passt sich dabei selbst an unebene Untergründe optimal an und arbeitet absolut bandschonend. Bei besonders rauen Oberflächen oder sehr hartnäckigen Verschmutzungen kann außerdem das Heißwassermodul zugeschaltet werden.“



Besonders cool:
Das Bandreinigungssystem
ist so gestaltet, dass
es sich oben und unten
an den Förderbändern
installieren lässt.

BLUEEVOLUTION

IHR VERLÄSSLICHER DER NEUE STANDARD DER GEWERBLICHEN REINIGUNG ALLROUNDER

INNOVATIVSTE REINIGUNG. OHNE CHEMIEKEULE

Unsere leistungsstarken BlueEvolution-Dampfsauger revolutionieren Ihre professionelle Reinigung. In den Bereichen Gastronomie, Industrie, Hotellerie, Verkehr, Gesundheitswesen, Fitness, Handwerk und Lebensmittel sorgen Sie durch ihre Anwendung für ein Höchstmaß an Sauberkeit und Hygiene. Das bedeutet für Sie im Ergebnis eine Keimfreiheit von 99,9% auf Oberflächen, die europäische HACCP-Zertifizierung und einen Wert gegen 0 im ATP-Schnelltest.



GASTRONOMIE



INDUSTRIE



HOTELLERIE



VERKEHR



GESUNDHEITSWESEN



FITNESS / WELLNESS



HANDWERK

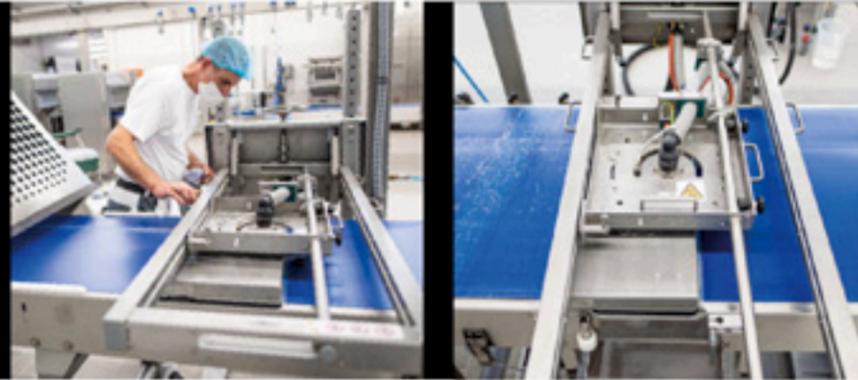


LEBENSMITTEL

BEbelt

GREEN CLEANING FÜRS FÖRDERBAND

Bis zu 45.000 Backwaren rollen pro Tag von den Förderbändern der Bio-Bäckerei Moin aus Glückstadt bei Hamburg. Ob Croissant, Blätterteig oder Apfeltasche: Alle werden ohne Zugabe von Aromen und technischen Enzymen hergestellt. Dabei muss der Bio-Pionier stets dafür sorgen, dass auf seinen Bändern und Maschinen keine Rückstände von Allergenen und Reinigungsmitteln zu finden sind. Um Top-Hygiene garantieren zu können, setzt Moin daher auf das innovative Bandreinigungssystem BEbelt der beam GmbH. In der Bio-Großbäckerei Moin punktet der BEbelt besonders mit seinem Green Cleaning-Konzept und dem Top-Reinigungsergebnis, aber auch mit einem einfachen Handling sowie einem Plus an Zeitersparnis. **Die Herausforderung dabei:** Bislang musste das Moin-Team die Lebensmittelreste zunächst abkratzen und abschwämmen und die Bänder anschließend zeitaufwendig abtrocknen. Gerade hartnäckige und tiefsitzende Verschmutzungen waren auf diese Weise kaum wegzubekommen.



NACH GEFRAGT

Hans-Paul Matthe
Geschäftsführer

„Von den Zutaten bis hin zur Müllvermeidung: Umweltschutz und Nachhaltigkeit werden bei uns in allen Bereichen großgeschrieben. Mit dem BEbelt haben wir auch endlich eine grüne Lösung für die Reinigung unserer Förderbänder gefunden. Beim Green Cleaning-Konzept von beam stimmt nicht nur der ökologische Ansatz, hier stimmt auch die Leistung.“

NULL CHEMIE UND NULL RÜCKSTÄNDE

„Mit dem BEbelt arbeiten wir jetzt viel effizienter. Er löst selbst Teigreste, Schokolade und klebrige Mohnfüllungen im Handumdrehen vom Förderband und spart uns auch dank seiner einfachen Handhabung bis zu eineinhalb Stunden Zeit pro Tag ein – und das bei einem hervorragenden Reinigungsergebnis. Klasse, dass er das ganz ohne Chemie schafft. Mit dem BEbelt gehen wir kein Risiko mehr ein, dass Rückstände von Keimen, Schmutz und Putzmitteln auf den Bändern haften bleiben. Das belegen unsere regelmäßigen Abklatschtests schwarz auf weiß“, freut sich Hans-Paul Matthe, Geschäftsführer der Moin Bio Backwaren GmbH, über seine Neuanschaffung.

Das Familienunternehmen wurde 1995 in Bremen gegründet und zählt zu den Bio-Pionieren der deutschen Lebensmittelindustrie. Heute ist die Bio-Bäckerei in Glückstadt nördlich von Hamburg ansässig. Rund 60 Mitarbeiter produzieren hier täglich bis zu 45.000 Backwaren und liefern diese an Händler in der ganzen Bundesrepublik.

Moin Backwaren
reinigt durch das Dampf-
saugsystem von beam
viel effizienter und spart
dadurch eineinhalb
Stunden Zeit pro Tag.



TANKSTELLE

CLEVERE REINIGUNG BEI TANKSTELLEN – KEIN PROBLEM FÜR DAS ALLROUNDTALENT

Wo rund 800 Kunden am Tag ihre Autos tanken, Pakete abgeben oder sich einen kleinen Snack für zwischendurch holen, ist die Sauberkeit eine echte Herausforderung. Um diese zu meistern, setzt die Aral-Tankstelle Dietmannsried im Allgäu auf den BlueEvolution S+. Das Dampfsaugsystem dampft und saugt in einem Arbeitsgang, das spart nicht nur Zeit, sondern sorgt auch für hygienisch saubere Böden und Zapfsäulen. Um der insgesamt doch sehr umständlichen Nassreinigung mit Putzelmern und Wischmopp ein Ende zu machen, musste an der Tankstelle eine innovative und vor allem effiziente Alternative her. Der BlueEvolution S+ kommt in der Aral-Tankstelle in Dietmannsried vor allem bei der Reinigung des Ladenbodens zum Einsatz. Viermal pro Woche wird eine Grundreinigung durchgeführt. Aber der effiziente Saubermacher ist auch bei kleinen Notfällen schnell zur Hand.



NACHGEFRAGT

Angelika Beyer
Pächterin

„Mit dem BlueEvolution haben wir im Vergleich zu früher eine ganz andere Grundsauberkeit in unserer Tankstelle und müssen vor allem nicht mehr so viel abstauben. Früher war das total aufwändig, weil wir aufgrund der hohen Staubentwicklung immer auch die einzelnen Riegel und Flaschen aus den Regalen räumen mussten, um den Staub wegzubekommen. Jetzt reinigen wir ja die Böden mit den Dampfsaugsystemen von beam. Da wird der Staub komplett im Wasserfilter gebunden und kann also gar nicht mehr aufgewirbelt werden. Das erleichtert uns die Arbeit ungemein.“

Gerade auch im Herbst und Winter ist der BlueEvolution oft im Einsatz. „Er saugt den ganzen Matsch, der mit den Kunden in den Laden kommt, einfach auf – auch vom Teppich. Durch den Dampf ist nicht nur der Dreck weg, sondern auch Keime und Bakterien“. Denn dank innovativem UVC-Blaulichteffekt haben Keime bei den Geräten der BlueEvolution-Serie keine Chance.

Zudem ist der BlueEvolution besonders wendig. „Die Kompaktheit des Gerätes ist bei den vielen Regalen und schmalen Gängen in unserem Laden ein echter Vorteil“, so Beyer. Durch die Vielzahl an unterschiedlichen Aufsatzdüsen sorgt der BlueEvolution S+ auch an den Zapfsäulen für strahlende Sauberkeit. „Früher mussten wir diese mit Zapfsäulenreiniger und Bürste sauber schrubben und dabei tropfte das ganze Schmutzwasser dann auch noch auf den Boden. Mit dem Dampf, der sofort wieder aufgesaugt wird, ist das jetzt ganz easy“, freut sich Angelika Beyer über die Arbeitserleichterung. Von Zeit zu Zeit wird der BlueEvolution in der Aral-Tankstelle in Dietmannsried auch zur Reinigung der Stühle an den Stehtischen eingesetzt und lässt dort den Grauschleier auf den Polstern verschwinden.

Fotografie: Sabrina Deininger

Aral-Tankstelle erfährt durch den BlueEvolution S+ eine echte Arbeitserleichterung und zudem strahlende Sauberkeit.



CONFISERIE

BLUEEVOLUTION MACHT SCHLUSS MIT DER GLUTEN-KONTAMINATION

Ob Schalenfrüchte, Soja, Laktose oder Gluten: Jeder dritte Deutsche leidet unter einer Lebensmittelintoleranz oder Allergie. Damit Betroffene trotzdem den vollen Schokoladengenuss erleben können, bietet die Confiserie Rau aus Altenstadt in ihrem Sortiment auch gluten- sowie laktosefreie schokolierte Früchte und Cerealien an. Die Herausforderung dabei: Weil ein und dieselben Förderbänder und Maschinen für alle Produktionslinien verwendet werden müssen, besteht Kontaminationsgefahr mit Allergenen. Um dieser optimal vorbeugen zu können, setzt die Confiserie Rau bei der Reinigung auf das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem BlueEvolution XL+ in Edelstahlausführung von beam. Das Multifunktionsgerät des bayerischen Qualitätsherstellers überzeugt mit Top-Werten beim Abklatschtest, kommt völlig ohne aggressive Reinigungsmittel aus und spart den Anwender auch noch jede Menge Zeit beim Säubern.



NACHGEFRAGT

Christopher Rau
Geschäftsführer

„Um unsere gluten- und laktosefreien Produkte vor der Kontamination mit Allergenen zu schützen, dürfen wir bei der Hygiene in unserer Produktionshalle absolut keine Kompromisse eingehen. Nach der Verarbeitung herkömmlicher Cerealien und Schokolade müssen wir jedes Mal aufs Neue dafür sorgen, dass unsere Förderbänder und Maschinen frei von sämtlichen Rückständen sind“, erklärt Christopher Rau, Geschäftsführer der Confiserie Rau, die Herausforderung bei der Reinigung in seinem Betrieb. „Umso mehr freue ich mich, dass wir mit dem BlueEvolution XL+ von beam ein Dampfsaugsystem gefunden haben, das unseren hohen Anforderungen gerecht wird.“

Die Confiserie Rau ist bereits seit acht Jahren nach dem IFS Food-Standard (International Featured Standard) in der höchsten Kategorie „Higher Level“ zertifiziert und verarbeitet jährlich bis zu 400 Tonnen Schokolade. Das Unternehmen hat sich auf die Produktion von biologischen sowie gluten- und laktosefreien schokolierten Früchten und Cerealien spezialisiert. Um die hohen Hygiene-Standards in der Lebensmittelindustrie erfüllen zu können, mussten seine Förderbänder und Produktionsmaschinen bislang aufwändig in drei Arbeitsschritten geputzt werden: Nach der Nassreinigung folgte die Desinfektion und zum Schluss musste noch klargespült werden.

Mit dem BlueEvolution XL+ der beam GmbH aus Altenstadt gehört das mühsame Schrubben endgültig der Vergangenheit an: Das Multifunktionsgerät dampft und saugt in einem Arbeitsgang und spart dem Anwender so über 60 Prozent der Zeit, die bislang fürs Säubern nötig war. Dabei arbeitet die Kraftstromvariante der BlueEvolution-Reihe mit einer Dampftemperatur von bis zu 180 Grad und schafft eine enorme Reinigungsleistung. Nur mit Wasser befüllt und ganz ohne Chemie löst das innovative Dampfsaugsystem so selbst härteste Verschmutzungen wie fettige Schokoladenreste spielend leicht.

Confiserie Rau erreicht mit dem innovativen Dampfsaugsystem von beam Top-Werte beim Abklatschtest – ganz ohne Chemie.



WILDMANUFAKTUR

MIT TROCKENDAMPF GEGEN KEIME IN DER WILDVERARBEITUNG

In der Wildmanufaktur-Gosbach wird jeden Tag Wildfleisch verarbeitet, gewürzt, verpackt und gekühlt. Die herkömmliche Reinigung mit Eimer, Bürste und Wasser sorgt hier zum Teil für Probleme: In den Kühlräumen bilden sich durch stehendes Wasser auf dem Boden Raif, Eis sowie Nebel und im Gewürzraum können die Zutaten verkleben. Um gerade auch in diesen besonders sensiblen Arbeitsbereichen für reibungslose Abläufe und Top-Hygiene zu sorgen, setzt das Unternehmen aus Bad Ditzgenbach (Baden-Württemberg) auf das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von beam. Das Multifunktionsgerät arbeitet mit minimalem Wassereinsatz, mit heißem Trockendampf und entfernt so auch hartnäckigen Schmutz rückstandslos. Dabei kommt der Blue Evolution XL+ ganz ohne Chemie aus – das ist Green Cleaning pur und passt perfekt zum nachhaltigen Konzept der Wildmanufaktur. Mit dem Dampfsaugsystem von beam säubert das Team um Michael Greiß nicht nur den gesamten Küchenbereich und die Maschinenoberflächen, sondern eben auch die feuchteempfindlichen Kühl-, Gewürz- und Verpackungsräume der Manufaktur.



NACH
GEFRAGT

Michael Greiß
Metzgermeister &
Betriebsleiter

„Als EU-zertifizierter Wildverarbeitungsbetrieb hat Hygiene für uns oberste Priorität. Wir dürfen bei der Reinigung absolut keine Kompromisse eingehen und müssen gleichzeitig für reibungslose Produktionsabläufe sorgen. Toll, dass wir mit dem Blue Evolution XL+ jetzt ein Gerät gefunden haben, das unsere hohen Ansprüche erfüllt: Es sorgt für absolute Keimfreiheit, ist einfach im Handling und lässt sich gerade auch in feuchteempfindlichen Bereichen ideal einsetzen.“

Wildmanufaktur
Großbach
erfährt durch den Blue
Evolution XL+ eine echte
Arbeitserleichterung und
sorgt für absolute
Keimfreiheit.

Gerade hier punktet das Gerät mit seinem innovativen Konzept: Der Blue Evolution XL+ erledigt gleich vier Arbeitsschritte in einem – dampfen, saugen, wischen und Keime abtöten. Dabei arbeitet er mit bis zu 180 Grad heißem Trockendampf bei minimalem Wassereinsatz. In der Praxis bedeutet das: Die Flächen sind nach dem Reinigungsvorgang sofort wieder trocken und es kann sich keine Feuchtigkeit in den Räumen der Wildmanufaktur festsetzen. Das Familienunternehmen betreibt in Bad Ditzgenbach auf der Schwäbischen Alb eine Zucht für Damhirsche sowie einen Wildverarbeitungs- und Zerlegebetrieb. Außerdem hält es im Neckartal Rinder und Wollschweine in Freilandhaltung. Nach dem Motto „Klasse statt Masse“ legt es höchsten Wert auf Qualität, Regionalität und Umweltschutz.

Die Wildmanufaktur-Gosbach lehnt die Verarbeitung von Fleisch aus industrieller Massentierhaltung und Wild aus Treibjagden ab. Bei den eigenen Tieren wird grundsätzlich auf Futterzusätze wie Wachstumshormone und Antibiotika verzichtet. „Wir stellen ausschließlich gesunde und umweltbewusste Lebensmittel her. Klar, dass wir deshalb auch in unseren Produktionsräumen für ein nachhaltiges Umfeld sorgen und den Einsatz von Putzmitteln auf ein Minimum reduzieren wollen. Auch aus diesem Grund haben wir uns für das chemiefreie Green-Cleaning-Konzept von beam entschieden. Hier stimmen der ökologische Ansatz, die Leistung und der Service“, sagt Greiß.

Fotografie: Sabrina Deininger



BÄCKEREI

HYGIENE PLUS IN DER BÄCKEREI / KONDITOREI

In puncto Hygiene backt die Großbäckerei Inter Europol S.A. mit Sitz in Marki, Polen, keine kleinen Brötchen, sondern gibt ordentlich Vollbrot. Und zwar mit den HACCP-zertifizierten Dampfsaugsystemen BlueEvolution XL+. Die innovativen Reinigungsgeräte sorgen dabei nicht nur optisch für strahlende Flächen an Produktionsmaschinen, Transportbändern und Stikkenwagen, sondern auch für glänzende Ergebnisse bei der Hygiene. Dank heißem Trockendampf und speziellem UV-Lichteffect haben Keime keine Chance. Das Tolle für die Backprofis: Die Reinigung geht besonders leicht von der Hand und spart damit nicht nur Kraft, sondern auch Zeit und Nerven. „Der BlueEvolution ist einfach top! Er sorgt im Handumdrehen genau dort für Keimfreiheit, wo sie am dringendsten gebraucht wird: Auf den Flächen, die direkt mit unseren Backwaren in Berührung kommen, wie Teigpressen und Transportbänder. Als Lebensmittelhersteller können wir bei der Hygiene



Inter Europol S.A. hat mehrere BlueEvolution XL+ in seinen beiden Produktionshallen in der Nähe von Warschau im Einsatz.



NACHGEFRAGT

Rüdiger Stollmeier
Projektmanager

„Wo unsere Mitarbeiter früher mit Bürste und Chemie anrückten und mühsam schrubben mussten, geht jetzt die Reinigung ganz einfach und zehnfach so schnell. Mit der Kraft des Trockendampfs gehen wir dabei nicht nur dem oberflächlichen Schmutz, sondern auch den Keimen an den Kragen – und das ohne Chemiekeule.“

absolut keine Kompromisse eingehen. Klar, dass wir auch bei der Reinigung auf ein System setzen, das selbst den höchsten Hygieneanforderungen gerecht wird und sogar den besonders hohen HACCP-Standard erfüllt“, erklärt Rüdiger Stollmeier, der als Projektmanager bei Inter Europol S.A. für die Beschaffung einzelner Maschinen und kompletter Produktionsanlagen zuständig ist. Für die regelmäßige Reinigung der Edelstahlfächen, Anlagenteile und Produktionsmaschinen greifen die Mitarbeiter von Inter Europol zu den kraftvollen Saubermachern von beam. Gerade bei der Reinigung der Stikkenwagen, die oft verrußt aus den Öfen kommen, oder an eingebrannten Stellen spielt der BlueEvolution seine volle Power aus. Auch an schwer zugänglichen Stellen, wie Ecken, Fugen und Kanten punkten die Multifunktionsgeräte mit ihren unterschiedlichen Aufsätzen.

Dass die innovativen Dampfsaugsysteme von beam Top-Hygienewerte liefern, bewies jüngst auch ein Abklatschtest in der Produktion eines großen Teigherstellers. Dort reduzierte der BlueEvolution an mehreren Transportbändern die Gesamtkeimzahl von 27 (Querband) und 18 (Band) auf jeweils 0 sowie auch den Schimmel von 2 auf 0. Auch auf den getesteten Edelstahlfächen und bei stark verunreinigten und mit Schimmel kontaminierten Flächen machten die Geräte von beam eine durchwegs gute Figur.



SUPERMARKT

DOPPELTE BEAM-POWER FÜR REWE BAS IN DORTMUND

REWE Bas in Dortmund gibt hartnäckigen Verunreinigungen keine Chance mehr: Um Schwarzsimmel in den Kühlabteilungen, verklebten Getränkegeräten am Pfandautomat und stark verschmutzten Fliesen und Fugen vorzubeugen, setzt Marktbetreiber Sedat Bas in seinem Supermarkt und im benachbarten Getränkemarkt gleich zwei Dampfsaugsysteme vom Typ Blue Evolution S+ von beam ein. Mit den innovativen Reinigungsgeräten lassen sich auch Altverschmutzungen hervorragend lösen und beseitigen. Der Blue Evolution S+ spart zudem bis zu 60% der Reinigungszeit, indem er gleichzeitig dampft, wischt, saugt und durch den Wasserfilter mit UVC-Lichtbestrahlung Keime und Bakterien 99,9 % abtötet und Viren inaktiviert. So wird bei jedem Reinigungsvorgang auch die Raumluft automatisch mitgewaschen. Die Systeme von beam verzichten komplett auf Chemie und reduzieren den Wasserverbrauch beim Reinigen um über 90%, sie gelten damit als Vorreiter für Green Cleaning.



REWE Bas:
Das Reinigungskonzept der beam GmbH überzeugt: Null Chemie, effizienter Einsatz und höchste Reinigungskraft auch bei hartnäckigen Verunreinigungen.



NACHGEFRAGT

Sedat Bas
Marktbetreiber

„Mit unseren beam Blue Evolution S+ Systemen sind wir wunschlos glücklich und vom Reinigungsergebnis wirklich begeistert. Wir können jetzt alles selbst reinigen, sind zeitlich flexibel und sparen dadurch eine Menge Zeit und auch viel Geld durch die Einsparungen in der Wartung. Auch der Service der beam GmbH begeistert: „Die Beratung vor Ort war wirklich klasse und die Vorführung das absolute Highlight, so etwas habe ich noch nie gesehen. Aber auch insgesamt war der Kontakt absolut kompetent und freundlich, mehr kann man von einem Anbieter gar nicht wollen“.

„Für unsere Kundinnen und Kunden haben wir allerhöchste Ansprüche an unser Hygienekonzept. Klar, dass Schmutz und Keime bei uns keine Chance haben dürfen“, sagt Sedat Bas, Marktleiter des REWE Markts Bas in Dortmund. „Mit den Dampfsaugsystemen von beam bieten wir ihnen das höchste Maß an Sauberkeit im Laden“. Ob in der MoPro-Abteilung, an den Fleisch- und Fischtheken, dem Leergutautomaten oder den Kühlregalen – in seiner Filiale kommen die beiden Blue Evolution S+ überall zum Einsatz. „Ein Dampfsaugsystem ist exklusiv für die Fleisch- und Fischtheken reserviert, wo wir offene Lebensmittel auslegen.

Das andere Gerät kommt in den weniger sensiblen Bereichen zum Einsatz, zum Beispiel für Böden und Regale. Diese Unterscheidung war mir für unser Hygienekonzept besonders wichtig“. Der Blue Evolution S+ von beam weiß auch in der Kühl- und MoPro-Abteilung im Markt zu überzeugen: „Hinter den Rückwänden von Kühlregalen und in den Fugen im Kühlhaus bildet sich zwangsläufig Schwarzsimmel. Früher musste man da bei den Fugen fast schon mit Zahnbürste und besonders harten Reinigungsmitteln arbeiten – damit ist jetzt zum Glück Schluss. Auch fallen die üblichen Probleme der Nassreinigung weg, und dank der wenigen Arbeitsschritte kann ich das Personal noch effizienter einplanen als bisher“

Fotografie . Ingo Jensen



BEILAGEN-HERSTELLUNG

SAUBERKEIT SATT UND OPTIMIERTE PRODUKTIONSABLÄUFE

Schupfnudeln, Knödel, Spätzle und Co.: Bei Schädel's Beilagen aus Wiesloch bei Heidelberg kommen täglich mehrere Tonnen frische Sättigungsbeilagen aus der Produktion. Bei der Reinigung der Arbeitstische und Förderbänder in der Produktionshalle und des Fuhrparks vertraut das Team um Geschäftsführer Daniel Schädel auf umweltschonendes Green Cleaning mit dem Blue Evolution XL+ von beam: Das Dampfsaugsystem kommt völlig ohne Chemie aus, arbeitet mit bis zu 180 Grad heißem Trockendampf und entfernt selbst hartnäckigste Verschmutzungen und Bakterien rückstandslos. Dass es dabei höchsten Hygieneansprüchen genügt, ist wissenschaftlich belegt: Die Geräte der Blue-Evolution-Serie sind nach dem strengen HACCP-Standard zertifiziert und überzeugen auch beim 4-Felder-Test auf ganzer Linie.



NACHGEFRAGT

Daniel Schädel
Geschäftsführer

„Als Beilagenhersteller im Frischedienst sehen wir uns als Servicepartner für all diejenigen, die gerne selbst frisch kochen möchten, es aber aufgrund fehlender Ressourcen nicht können. Deshalb produzieren wir unser Sortiment täglich neu. Um keine Zeit zwischen den verschiedenen Produktionsprozessen zu verlieren, müssen wir bei der Zwischenreinigung besonders flexibel reagieren. Mit dem Blue Evolution XL+ von beam reinigt mein Team die Arbeitsoberflächen in der Produktionshalle nun nicht nur besonders schnell, sondern auch gründlicher als je zuvor.“

Sein Familienunternehmen in mittlerweile dritter Generation liefert seine Leckereien mittlerweile bundesweit an Betriebskantinen, Schulen, Krankenhäuser, Mensen, sowie den Lebensmitteleinzelhandel und Bäckereien. Gerade in einem Betrieb, der jeden Tag viele kleine Chargen produziert, ist es klar, dass die Arbeits- und Förderflächen für jeden Herstellungsprozess neu gereinigt und vorbereitet werden müssen. Mit dem Profi-Dampfsaugsystem spart Schädel's Team viel Zeit in der Zwischenreinigung und optimiert so die Arbeitsabläufe. „Unser Anspruch ist es, unseren Kunden von der Produktion bis zur Lieferung erstklassige Qualität zu bieten“, so Daniel Schädel. Einen entscheidenden Faktor spielt hier kompromisslose Top-Hygiene in der Lebensmittelproduktion, aber eben auch in der haus-eigenen Transportlogistik. Mit dem Blue Evolution XL+ haben Schädel's Beilagen die Reinigung ihres Fuhrparks revolutioniert: „Wir reinigen und trocknen die Ladeflächen in einem Arbeitsgang und die Fahrzeuge sind quasi sofort wieder einsatzbereit“, sagt Daniel Schädel, dem die wasser-sparende und umweltschonende Reinigung mit beam durch die Vermeidung von Schimmel im Fuhrpark gleich doppelt zugutekommt.“ Auch die Kühlräume von Schädel's Beilagen profitieren vom Green Cleaning: „Mit beam lösen und saugen wir den Schmutz in ein und demselben Arbeitsgang auf. Durch die Reinigung mit Trockendampf sparen wir außerdem Wasser und vermeiden, dass sich in den Kühlräumen Eis bildet“, so der Geschäftsführer.

Schädel's Beilagen entscheidet sich bewusst für das Green Cleaning-Konzept von beam – für die Reinigung der Produktionshalle und des Fuhrparks.



LEBENSMITTEL- PRODUKTION

NATÜRLICHE DAMFPOWER FÜR DIE LEBENSMITTELPRODUKTION

Gegen Keime, Schmutz und Fett braucht es keine Chemie. Im Gegenteil: Bei der Trüffelmanufaktur Göschle ist jeden Tag „Green Cleaning“ angesagt. Der Lebensmittelproduzent aus Offingen in Schwaben setzt für die kraftvolle, aber umweltschonende Reinigung seiner Produktionshalle auf das HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem BlueEvolution XL+. Mit dem BlueEvolution geht das Saubermachen besonders leicht von der Hand. Das spart dem Anwender nicht nur viel Kraft, sondern auch jede Menge Zeit und Nerven. Das Unternehmen aus Offingen stellt seit nunmehr zehn Jahren hochwertige Trüffelbutter, Trüffelkäse und alles rund um das Thema Trüffel her. Dabei legen Produktionsleiter Alexander Keck und sein Team besonders Wert auf naturbelassene Ware und ein nachhaltiges Produktionsumfeld.



NACH GEFRAGT

Alexander Keck
Produktionsleiter

„Als Lebensmittelproduzent dürfen wir bei der Hygiene keine Kompromisse eingehen. Umso mehr freut es mich, dass wir mit dem BlueEvolution endlich eine ökologische Alternative zu chemischen Reinigungsmitteln gefunden haben, die auch noch den hohen HACCP-Standard erfüllt. Allein mit der Kraft des Trockendampfes können wir verschiedenste Oberflächen in unserem Betrieb gründlich von Schmutz, Keimen und Bakterien säubern. Dazu gehören zum Beispiel unsere Fliesenböden und -wände, unsere Kühlhäuser, empfindliche Arbeitsgeräte sowie Förderbänder“

Der Produktionsleiter ist vor allem von der Power des BlueEvolution XL+ überzeugt. So können selbst dünne Ölfilme und härteste Verschmutzungen in den Fliesenfugen spielend einfach beseitigt werden. Mit dem Multifunktionsgerät aus Altenstadt lassen sich große Flächen genauso wie schwer zugängliche Stellen wie Ecken und Kanten optimal reinigen.

Da ausschließlich mit Trockendampf gereinigt wird, eignet sich das Dampfsystem besonders gut für die Reinigung von Kühlhäusern und -maschinen. „Wird hier mit Wasser gereinigt, entsteht zu viel Feuchtigkeit und es bilden sich Reif, Eis und Nebel. Mit dem BlueEvolution gehört all das endgültig der Vergangenheit an“, erklärt Keck.

Der BlueEvolution dampft und saugt in einem Arbeitsgang und spart dem Anwender über 60 Prozent der Zeit, die bislang fürs Saubermachen nötig war. Weil das Dampfsauggerät darüber hinaus nur mit klarem Wasser befüllt wird, geht die Lebensmittelindustrie kein Risiko ein, was die Rückstände von aggressiven Reinigungsmitteln anbelangt. So wird der BlueEvolution nicht nur dem hohen HACCP-Standard gerecht, sondern überzeugt auch beim 4-Felder-Test auf ganzer Linie.

Trüffelmanufaktur
Göschle
entscheidet sich
bewusst für das Green
Cleaning-Konzept von
beam – auch in den
Bürräumen.



BERGHÜTTE

EINE ALPE, SO SAUBER WIE DIE FRISCHE ALLGÄUER BERGLUFT

Auf 1.200 Metern Höhe die Seele baumeln lassen, die frische Allgäuer Bergluft einatmen und die Natur genießen: Die Gäste der Alpe „Obere Kalle“ oberhalb des Großen Alpsees bei Immenstadt (Oberallgäu) können es sich bei der Einkehr oder Übernachtung wirklich richtig gutgehen lassen. Der ungetrübte Naturgenuss wird dabei von erstklassiger, nachhaltiger Hygiene verstärkt. Denn die Alpwirte Lisa und Christoph Frank setzen bei der Reinigung ihre Alpe auf die Kraft von Trockendampf und verzichten komplett auf Chemie.

Die „Obere Kalle“ steht für Ursprünglichkeit, Qualität und Regionalität. Als Mitglied des Vereins Allgäuer Alpge-nuss e.V. verwerten und verkaufen Lisa und Christoph Frank hauptsächlich Produkte, die aus der eigenen Region stammen. Kurze Lieferketten und regionale Wertschöpfung spielen eine zentrale Rolle – und natürlich achten Lisa und Christoph Frank auch bei der Reinigung der Alpe auf Umweltverträglichkeit und die Schonung der Res-sourcen. Mit dem edition UVC von beam geht das besonders gut. Für ideale Reinigungsergebnisse in der Küche, der Gaststube und den fünf Zimmern sorgt das innovative Dampfsaugsystem edition UVC der beam GmbH. Der Hygiene-Allrounder kombiniert 150 Grad heißen Trockendampf mit innovativer UVC-Bestrahlung im Wasserfilter.



NACH GEFRAGT

Lisa Frank
Alpwirtin

„Unsere Alpe wird im Sommer täglich von über hundert Wanderern besucht, außerdem haben wir bis zu 38 Übernachtungsgäste gleichzeitig. Es ist also immer mächtig was los und da ist klar, dass wir viel Wert auf eine regelmäßige und vor allem gründliche Reinigung legen. Egal, ob in den Zimmern, der Gaststube, oder auch der Küche: Mit unserem Dampfsauger von beam können wir viel gründlicher reinigen als mit Eimer und Lappen. Seitdem wir beamen, spielen wir hygienetechnisch in einer ganz anderen Liga“, sagt Lisa Frank, die zusammen mit ihrem Ehemann Christoph die traditionsreiche Alpe „Obere Kalle“ bei Immenstadt im Oberallgäu bewirtschaftet.

So lässt er selbst Viren, Keimen und Bakterien keine Chance – und das ganz ohne Chemie. Ein weiterer Bonus: Gegenüber dem herkömmlichen Reinigen mit Staubsauger und Eimer sparen sich Anwender wie Lisa und Christoph Frank beim Beamen jede Menge Zeit und 93 % an Wasser ein.

Durch die Umwandlung in Trockendampf reicht die Menge von gerade mal drei Litern Wasser für die Reinigung einer Fläche von 100 m² aus. „Das ist supersparsam und effektiv“, freut sich Lisa Frank. Weil sich der Dampfdruck am Gerät stufenlos regulieren lässt, eignet sich der innovative Dampfreiniger von beam auch für empfindliche Böden wie die rustikalen Dielen in der Gaststube. Die sind schon über hundert Jahre alt und werden von Lisa Frank entsprechend schonend gereinigt: „Ich kann hier mit ganz wenig Dampf reinigen und da der Boden nach ein paar Minuten wieder trocken ist, können wir die Dielen ohne lange Wartezeit wieder einölen. Früher mussten wir nach dem Wischen erst mehrere Stunden warten. Heute sind wir viel flexibler.“

Das gilt auch für die Reinigung der Zimmer in der Alpe. Dort können sich die Gäste der Oberen Kalle auf ein besonderes Plus an Hygiene freuen. Denn Lisa Frank dampft dort auch immer wieder die Matratzen in den Betten ab.

„Obere Kalle“ entscheidet sich bewusst für das Green Cleaning-Konzept von beam – Umweltverträglichkeit & die Schonung der Ressourcen waren entscheidend.



INDUSTRIE

BLUE EVOLUTION XL+ SORGT FÜR HÖCHSTE TECHNISCHE SAUBERKEIT

Wo Fräs- und Drehmaschinen im Dauereinsatz sind, fällt auch jede Menge Schmutz an. Neben Spänen sind es gerade Korrosionsmittel wie Öle und Fette, die sich hartnäckig auf den empfindlichen Maschinen ablagern. Für ein Höchstmaß an technischer Sauberkeit sorgt hier das Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von beam. Das Multifunktionsgerät löst selbst Schmiermittel rückstandslos und erledigt gleich mehrere Arbeitsschritte in einem und sorgt so auch noch für eine deutliche Zeitersparnis. Von den Vorteilen des kraftvollen Saubermachers ist Freudenberg Sealing Technologies überzeugt, die das innovative Dampfsaugsystem von beam in ihrer Hydrospeicher-Fertigung in Remagen (Rheinland-Pfalz) einsetzt.



NACH GEFRAGT

Marcus Darms
Produktionsleiter



„Bisher haben wir klassisch mit Eimer, Lappen und einem speziellen Reinigungsmittel gearbeitet. Das Problem: Die Öle und Fette wurden dabei meistens nicht richtig von den Oberflächen entfernt, sondern eher darauf verteilt. Mit dem BlueEvolution XL+ von beam gehören die Rückstände jetzt aber endgültig der Vergangenheit an. Wir sind sehr zufrieden mit dem Top-Reinigungsergebnis.“

Bei der Fertigung hochwertiger Hydrospeicher kommen zum Beispiel Fräs- und Drehmaschinen sowie Durchlauf-Waschmaschinen für die Metallteilereinigung zum Einsatz. Klar, dass dabei also nicht nur Späne anfallen, sondern auch Öle, Fette und andere Schmierstoffe die empfindlichen Maschinen verschmutzen – und gerade die Korrosionsmittel stellen eine echte Herausforderung für die technische Sauberkeit dar.

Freudenberg Sealing Technologies ist weltweiter Marktführer für anspruchsvolle Anwendungen in der Dichtungstechnik. Bei seiner Hydrospeicher-Qualität geht es deshalb keine Kompromisse ein – genauso wenig bei der technischen Sauberkeit der Produktionsanlagen. Mit dem BlueEvolution XL+ hat sich das Unternehmen für das leistungsfähigste Gerät der BlueEvolution-Reihe von beam entschieden. Selbst ölverschmierte Stellen können damit zuverlässig und besonders schnell gereinigt werden.

Der BlueEvolution XL+ erledigt mehrere Arbeitsschritte in einem: Dampfen, wischen und saugen. Weil das System mit heißem Trockendampf arbeitet, sind die gereinigten Flächen sofort wieder trocken und es entfallen lange Standzeiten der Maschinen. „In der Industrie zählt jede Sekunde. Je kürzer die Rüst- und Standzeiten, umso besser.“

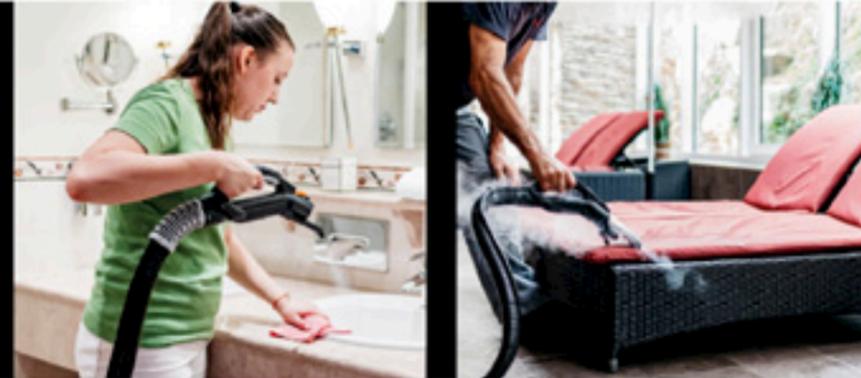


Freudenberg Sealing Technologies minimiert die Rüst- und Standzeit ihrer Maschinen durch den Blue Evolution XL+.

HOTELLERIE

„GREEN CLEANING“ DANK DEN INNOVATIVEN DAMPFAUGSYSTEMEN

Bei der Hygiene dürfen Hotellers keine Kompromisse eingehen. Das ist spätestens seit der Coronavirus-Pandemie klar. Vielmehr müssen sie jetzt mehr denn je auf die Sauberkeit achten. Besonders schnell hat Familie Braune, Inhaber des Hotels Ochsen in Höfen im Schwarzwald, auf die neuen Anforderungen reagiert und in gleich vier Dampfsaugsysteme der beam GmbH aus Altenstadt investiert. Ein Blue Evolution S+ und drei Edition Limatic LN des Qualitätsherstellers sorgen dafür, dass sich die Gäste des Hotels Ochsen auf hygienisch reine Oberflächen und Schutz vor Ansteckung verlassen können. Die Geräte töten 99,9 Prozent an Keimen und Bakterien ab und inaktivieren auch Viren wirkungsvoll – ganz natürlich, ohne Chemie. Das Hotel Ochsen ist seit acht Generationen familiengeführt. Überregional bekannt ist das Hotel für seine Küche mit eigener Konditorei, die regionale Spezialitäten genauso reicht wie mehrgängige Feinschmeckermenüs. In allen Bereichen legt die Inhabersfamilie Wert auf Top-Qualität, zudem ist ihr Hotel für seine nachhaltige Ausrichtung nach GreenSign Level 4 zertifiziert.



NACHGEFRAGT

Holger Braune
Hotelchef

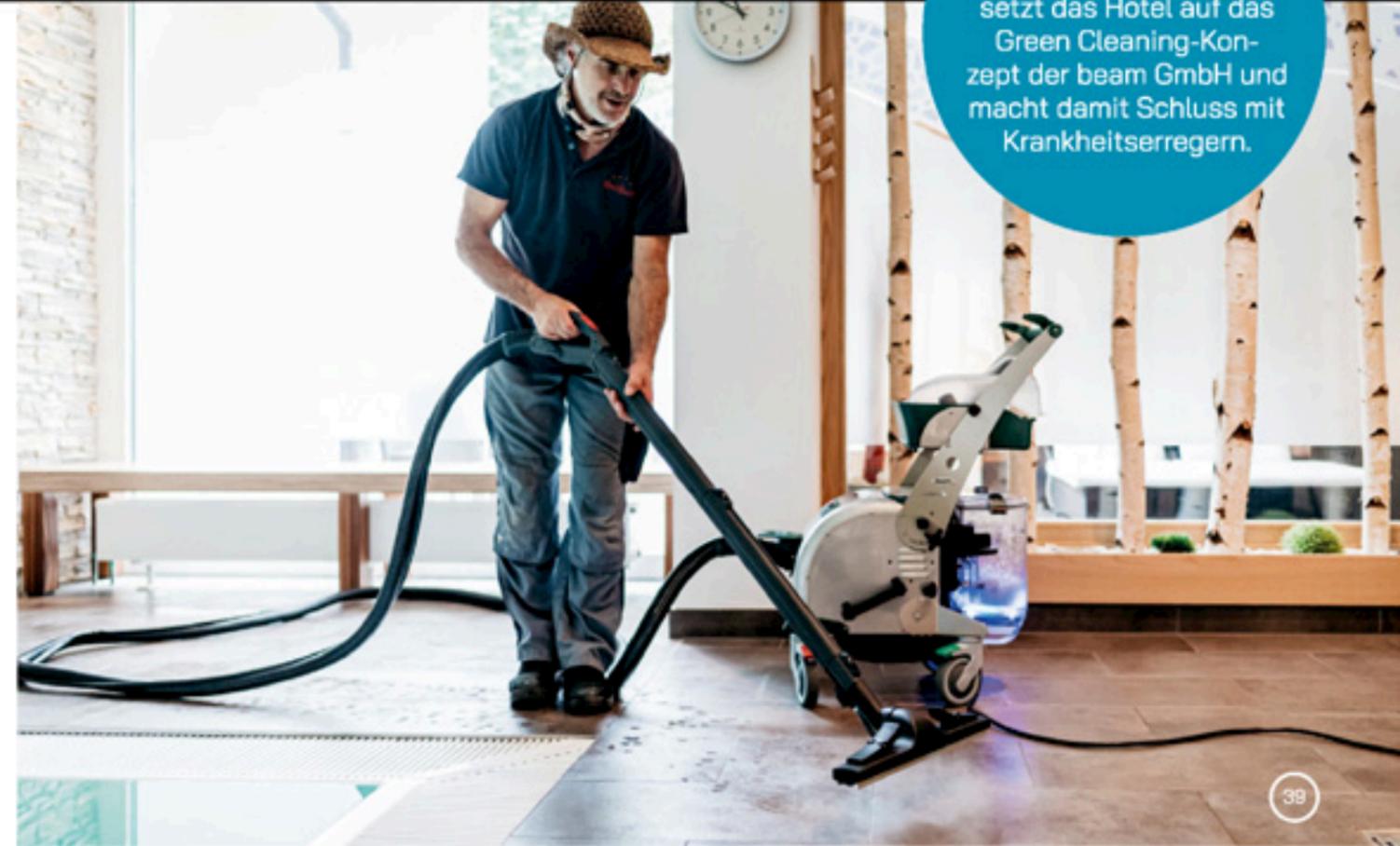
„Klasse, dass uns beam die vier Dampfsaugsysteme mitten in der Corona-Krise so schnell liefern konnte. Damit waren wir optimal für unsere Wiedereröffnung aufgestellt und sorgen jetzt für eine ganz neue Grundhygiene in unserem Haus. Davon profitieren nicht nur unsere Gäste, sondern auch unsere Mitarbeiter. Wir schützen so alle Beteiligten bestmöglich vor gefährlichen Krankheitserregern“.

Hotel Ochsen:
Null Chemie – deshalb setzt das Hotel auf das Green Cleaning-Konzept der beam GmbH und macht damit Schluss mit Krankheitserregern.

„Zu unseren Gästen gehören vor allem viele Geschäftsreisende, wir haben also einen hohen Publikumsverkehr. In Corona-Zeiten bedeutet das, dass wir noch stärker auf die Sauberkeit achten müssen – in den Gästezimmern und Bädern genauso wie in den Restaurants, der Küche und in unserem Wellnessbereich. Die Dampfsaugsysteme von beam unterstützen uns dabei, für Top-Hygiene zu sorgen“, betont Holger Braune. In der Vergangenheit haben seine Mitarbeiter sämtliche Oberflächen auf die herkömmliche Art mit Staubsauger, Eimer, Lappen und Bürste gereinigt.

Das Problem dabei: Verschmutzungen und gerade auch Krankheitserreger wurden so nicht wirkungsvoll entfernt, sondern eher verteilt – damit ist jetzt endgültig Schluss. Mit dem Blue Evolution und dem Edition Limatic LN bekommen wir sogar empfindliche Materialien wie Polster, Matratzen und Dekokissen hygienisch rein, die nicht gewaschen werden dürfen. Mit den Geräten von beam werden sie besonders schonend gereinigt und sind danach sofort wieder trocken“, so der Hotelchef weiter. „Mit dem Blue Evolution und den drei Edition Limatic LN haben wir die perfekte Kombination für unsere Reinigungsanforderungen gefunden. Der Blue Evolution ist genau das richtige Gerät für die regelmäßige Grundreinigung und der etwas kleinere Edition Limatic LN kommt täglich beim Housekeeping zum Einsatz.“

Fotografie: Ingo Jensen



GESUNDHEITSWESEN

NATÜRLICHE DAMFPOWER FÜR TOP-HYGIENE IM PFLEGEHEIM

Ob in den Zimmern der Bewohner, in den Gemeinschaftsräumen, Bädern oder in der Küche: Den Einsatz von Chemie will die Senioreneinrichtung Sonnenhof in Hollingstedt bei der Reinigung auf ein Minimum reduzieren. Das Pflegeheim setzt deshalb schon seit Jahren auf einen besonders natürlichen Saubermacher – und zwar das innovative Dampfsaugsystem BlueEvolution S+. Gleich zwei der Geräte sind im Sonnenhof täglich im Einsatz und punkten hier vor allem mit ihrem Green Cleaning-Konzept. Zuvor waren sämtliche Oberflächen im Sonnenhof per Hand gereinigt worden – gemäß des hausinternen Reinigungskonzeptes mit aufeinander abgestimmten Putzmitteln und einer Vielzahl an Reinigungstüchern und -bezügen. Für das Pflegeheim bedeutete diese Art des Saubermachens einen enormen Wasserverbrauch, vor allem auch einen hohen Zeit- und Personalaufwand. Damit ist jetzt Schluss, denn mit dem BlueEvolution S+ geht die hygienische Reinigung so einfach wie nie zuvor.



NACH GEFRAGT

Heike Wnuck
Geschäftsführerin

„Unsere Bewohner sollen sich im Sonnenhof zu Hause fühlen. Dazu gehört zum Beispiel, dass es nicht überall nach Desinfektions- und Reinigungsmitteln riecht. Besonders wichtig ist aber natürlich, dass wir unsere Seniorinnen und Senioren bestmöglich vor Krankheitserregern wie Viren und Keimen schützen. Bei der Reinigung dürfen wir deshalb absolut keine Kompromisse eingehen. Toll, dass wir mit dem BlueEvolution für Top-Hygiene sorgen – und das in einem einzigen Arbeitsschritt.“

Besonders wichtig für den Sonnenhof: Obwohl der Dampf bis zu 180 Grad heiß wird, können sich die Mitarbeiter nicht daran verbrennen, denn der BlueEvolution S+ arbeitet mit sehr geringem Wassereintrag.

„Eine Reinigung ohne den BlueEvolution von beam ist für mein Team und mich inzwischen undenkbar. Wir sind absolut begeistert von dem Gerät und wollen nicht mehr darauf verzichten. Für unseren Arbeitsalltag bringt es einige Vorteile mit sich – allen voran, dass es komplett ohne Reinigungsmittel auskommt. So schützen wir unsere Bewohner und Mitarbeiter vor chemischen Rückständen, sparen die Kosten für Spezialreiniger und tun auch noch etwas für die Umwelt. Übrigens macht sich das Green Cleaning-Konzept von beam vor allem in der Raumluft bemerkbar, die viel angenehmer ist“, so Birte Junker-Schulz, Leiterin Hauswirtschaft bei der Senioren- und Pflegeeinrichtung Moltzen GmbH, die den Sonnenhof in Hollingstedt betreibt.

Für das fünfköpfige Team um Hauswirtschaftsleiterin Birte Junker-Schulz ist der BlueEvolution S+ ein echter Allrounder, mit dem sämtliche Oberflächen in den Bewohnerzimmern, Gemeinschaftsräumen, Bädern und in der Küche des Sonnenhofs effizient und schonend gereinigt werden können. So lässt sich der heiße Trockendampf je nach Bedarf regulieren – tiefenrein sauber werden damit nicht nur Fliesen und Fenster, sondern zum Beispiel auch Matratzen, Polster und sogar empfindliche Plissee-Rollos.

Fotografie: Daniel Reinhardt



VERKEHRSBETRIEBE

MIT VOLLER DAMPPOWER GEGEN KEIME UND VIREN IM OMNIBUS

Spätestens seit der Corona-Pandemie ist klar: Verkehrsbetriebe dürfen bei der Sauberkeit absolut keine Kompromisse eingehen und müssen mehr denn je auf hygienisch reine Oberflächen achten. Gerade jetzt sollen sich auch die Fahrgäste der Koblenzer Verkehrsbetriebe GmbH auf Top-Hygiene und Schutz vor Ansteckung verlassen können. Das Unternehmen setzt daher bei der Reinigung seiner Omnibusse auf volle Dampfpower mit zwei BlueEvolution XL+. Das Unternehmen stellt den öffentlichen Personennahverkehr im Stadtgebiet Koblenz (Rheinland-Pfalz) und der näheren Umgebung mit rund 90 Omnibussen täglich bereit. Klar, dass die Reinigung deshalb eine echte Herausforderung für das Reinigungsteam des Unternehmens darstellt. Zuvor wurden die Böden und Fenster, die Sitzpolster und Haltestangen in den Fahrzeugen auf die herkömmliche Art und Weise gesäubert: mit Staubsauger, Eimer, Lappen und Bürste. Der BlueEvolution XL+ macht hier nun auch mit tiefsitzendem Schmutz und Krankheitserregern Schluss. „Das Gerät erleichtert die Reinigung enorm – selbst hartnäckige Rückstände von Getränken oder Kaugummis werden damit entfernt“, so Thomas Wirz.



NACH
GEFRAGT

Thomas Wirz
Werkstattmitarbeiter

„Die Sauberkeit der Fahrzeuge steht schon immer ganz oben auf unserer Agenda – nicht erst seit der Corona-Krise. Als Verkehrsbetrieb ist es extrem wichtig für uns, dass sich unsere Fahrgäste rundum wohlfühlen. Und gerade in der aktuellen Situation wollen wir sie und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter natürlich bestmöglich vor einer Ansteckung schützen. Mit dem BlueEvolution XL+ sorgen wir jetzt für ein komplett neues Hygienelevel in unseren Bussen“

Das Multifunktionsgerät von beam arbeitet mit 7.200 Watt, mit einem Druck von bis zu 10 bar und mit bis zu 180 Grad heißem Trockendampf. So löst es selbst hartnäckige Verschmutzungen rückstandslos und wird dabei auch den höchsten Hygieneansprüchen gerecht. Zusätzlicher Pluspunkt: Mit dem innovativen Dampfsaugsystem wird auch die Luft in Fahrzeugen effizient mitgereinigt. Denn die Krankheitserreger werden über UVC-Licht-Bestrahlung im Wasserfilter abgetötet.

Das Dampfsaugsystem von beam überzeugt außerdem mit seinem innovativen Maschinenkonzept. Es umfasst unterschiedliche Aufsatzdüsen und einen über drei Meter langen Schlauch. Optional gibt es auch einen Acht-Meter-Schlauch. So kann der BlueEvolution XL+ draußen stehen bleiben, während innen im Fahrzeug trotzdem jede Stelle erreicht wird. „Mit den Geräten von beam kann unser Reinigungsteam Böden und Fenster genauso optimal reinigen wie schwer zugängliche Stellen. Das sind in unseren Bussen zum Beispiel die Sitz- und Türbereiche“, sagt Thomas Wirz.

Koblenzer
Verkehrsbetriebe
freut sich über die
erleichterte Reinigung
durch die auch
hartnäckige Rückstände
wie Kaugummis
entfernt werden
können.



DAMPFSAUGER IM VERGLEICH



CARBON UVC



STEAM HERO



BLUEEVOLUTION S+



BLUEEVOLUTION XL+

	CARBON UVC	STEAM HERO	BLUEEVOLUTION S+	BLUEEVOLUTION XL+
MASSE (LxBxH)	53x35x28 cm	74x47x92 cm	58x38x93 cm	72x38x93 cm
GEWICHT (ca.)	10 kg	28 kg	26 kg	37 kg
DAMPFTEMPERATUR (max.)	150°C	180°C	180°C	180°C
DAMPFDRUCK	5,5 bar	10 bar	10 bar	10 bar
GESAMTLEISTUNG	3.350 W	3.400 W	3.500 W	7.200 W
NENNSPANNUNG	220-240V AC 50/60 Hz	220-240V AC 50/60 Hz	220-240V AC 50/60 Hz	400V AC 50/60 HZ
AUFHEIZZEIT (ca.)	3 Minuten	4 Minuten	4 Minuten	2 Minuten
WASSERRESERVOIR (ca.)	1,5 Liter	3,8 Liter	2 Liter	3 Liter
HEISSWASSERMODUL	Ja	Ja	Ja	Ja
WIEDERBEFÜLLSYSTEM	Ja	Ja	Ja	Ja
ENTKALKUNGSPROGRAMM	Ja	Ja	Ja	Ja
WASSERFILTER	Ja	Nein	Ja	Ja
UVC-LICHT	Ja	Nein	Ja	Ja
HACCP-ZERTIFIZIERUNG	Ja	Ja	Ja	Ja
ZERTIFIZIERUNG 4-FELDER-TEST	Nein	Nein	Ja	Ja

Vereinbaren Sie eine **kostenfreie Live-Vorführung** und fordern Sie die Profi-Dampfreiniger von beam heraus.



Buchung unter folgender Rufnummer

+49 8337.74 00-23

ÜBERRASCHEND VIELSEITIG

ZUBEHÖR FÜR DIE BEAM DAMPFSYSTEME

Wir wissen: Verschiedene Unternehmen und unterschiedliche Einsatzbereiche bringen eigene Bedürfnisse in Sachen Reinigung mit sich. Deshalb können die beam-Dampfsaugsysteme aus einer breiten Palette an nützlichem Zubehör erweitert werden. Ob mit speziellen Düsen, Bürstenaufsätzen oder besonderen Schläuchen: Mit unserem Zubehör rüsten Sie Ihren Dampfsauger von beam genau für Ihre Anforderungen nach und machen ihn so perfekt für Ihr Unternehmen. In manchen Fällen kann Zubehör auch individuell exakt nach Ihren Bedürfnissen angefertigt werden – kommen Sie einfach auf uns zu.



Sie haben besondere Anforderungen?

Kommen Sie auf uns zu – in vielen Fällen können wir individuelles Zubehör entwickeln.



STARKE VORTEILE IM ÜBERBLICK

6 GRÜNDE WARUM BEAM IHNEN SICHERHEIT GARANTIERT:

- ✔ 99.9% Abtötung von Keimen & Bakterien
- ✔ Inaktivierung von Viren
- ✔ Luftwäsche durch UVC-Licht gegen Aerosole
- ✔ Keimfreie Oberflächen & Böden
- ✔ Beseitigung von Rückständen & Kontaminationen
- ✔ Effizient & nachhaltig

Die beam-Dampfsauger ermöglichen Ihnen, die neuen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften mühelos umzusetzen – damit Sie sich auf Ihr Business konzentrieren können.

VEREINBAREN SIE
EINE **KOSTENFREIE
LIVE-VORFÜHRUNG**
& FORDERN SIE DIE
PROFI-DAMPFREINIGER VON
BEAM HERAUS.
FÜR DEN GEWERBLICHEN &
INDUSTRIELLEN EINSATZ.

KOSTENLOSE LIVE-VORFÜHRUNG

KONTAKTIEREN SIE UNS:

beam GmbH
Illertalstraße 3 · 89281 Altenstadt

T. +49 8337.7400-0 · F. -7400-10
E-Mail: info@beam.de
www.dampfsauger-beam.de



PRESSEKONTAKT

Jensen media GmbH
Hemmerlestraße 4 · 87700 Memmingen
T. +49 83 31.991 88-0
E-Mail: info@jensen-media.de
www.jensen-media.de

Ansprechpartner:
Ingo Jensen:
ingo.jensen@jensen-media.de
AutorInnen:
Laura Jocham & Sabrina Deininger

MARKETINGAGENTUR

hej!ROCKIT GmbH & Co. KG
Turmstraße 43 · 89231 Neu-Ulm
T. +49 731. 715 70-0
E-Mail: hej@hejrockit.com
www.hejrockit.com