



ULTRACLEAN®

Reinraumtechnik für die Lebensmittelindustrie



Weiss Klimatechnik GmbH
Reinraumtechnik



Reinraumtechnik für Lebensmittel



Die ULTRACLEAN®-Reinraumtechnik für Lebensmittel wendet sich an Hersteller von Maschinen für die Lebensmittelindustrie sowie Firmen, die mit der Verarbeitung, Veredelung, Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln beschäftigt sind.

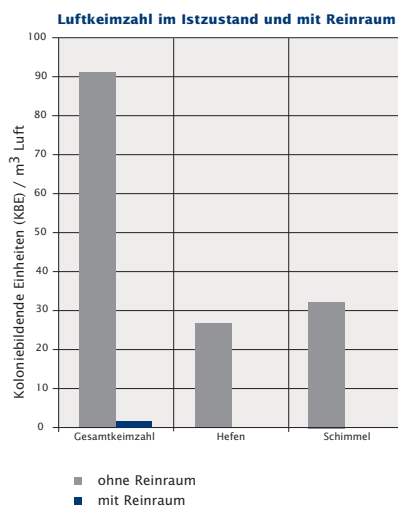
Mit der ULTRACLEAN®-Reinraumtechnik für Lebensmittel kann die Verarbeitung von Lebensmitteln sicherer, hygienischer und wirtschaftlicher gestaltet werden.

Hygieneprobleme bei industrieller Bearbeitung

In der industriellen Bearbeitung von Lebensmitteln können einzelne Arbeitsschritte nicht vollständig in geschlossenen Maschinen ablaufen.

Bei Prozessschritten, bei denen ein Luftaustausch mit der unreinen, keimbelasteten Umgebung nicht verhindert werden kann, führt dies zu:

- Keimbelastung von Lebensmitteln
- Begrenzung von Haltbarkeit
- weniger Frische
- weniger Ertrag



Lebensmittelverarbeitung unter Reinraumbedingungen

ohne Reinraum	Gesamtkeimzahl	Hefen	Schimmel
KBE / m³ Luft	91	27	33
mit Reinraum	Gesamtkeimzahl	Hefen	Schimmel
KBE / m³ Luft	1	0	0

Die Lösung – ULTRACLEAN®

Durch das ULTRACLEAN®-Reinraumsystem wird das offene Produkt im Bearbeitungsprozess vor Keimbelastung geschützt. Zur Erzeugung des Reinraums wird gefilterte Zuluft konstant in die Maschineneinhausung eingebracht. Die Filterung erfolgt mit Schwebstofffiltern hoher Güte, die kleinste Partikel einschließlich Mikroorganismen zurückhalten.

- Die gereinigte Luft verdrängt die unreine Luft durch Überdruck.
- Die Partikelkonzentration in der jeweiligen Zone der Maschine ist messbar.

Mehr Frische – mehr Wirtschaftlichkeit

ULTRACLEAN®-Reinraumtechnik für Lebensmittel bringt Ihnen:

- signifikante Reduzierung der Gesamtkeimzahl (GKZ)
- Sensibilisierung der Mitarbeiter für Hygiene
- Verlängerung der Haltbarkeit
- weniger Verschleiß und weniger Ausfälle der Maschinen
- frischere Lebensmittel

ULTRACLEAN® – eine Investition in die Zukunft

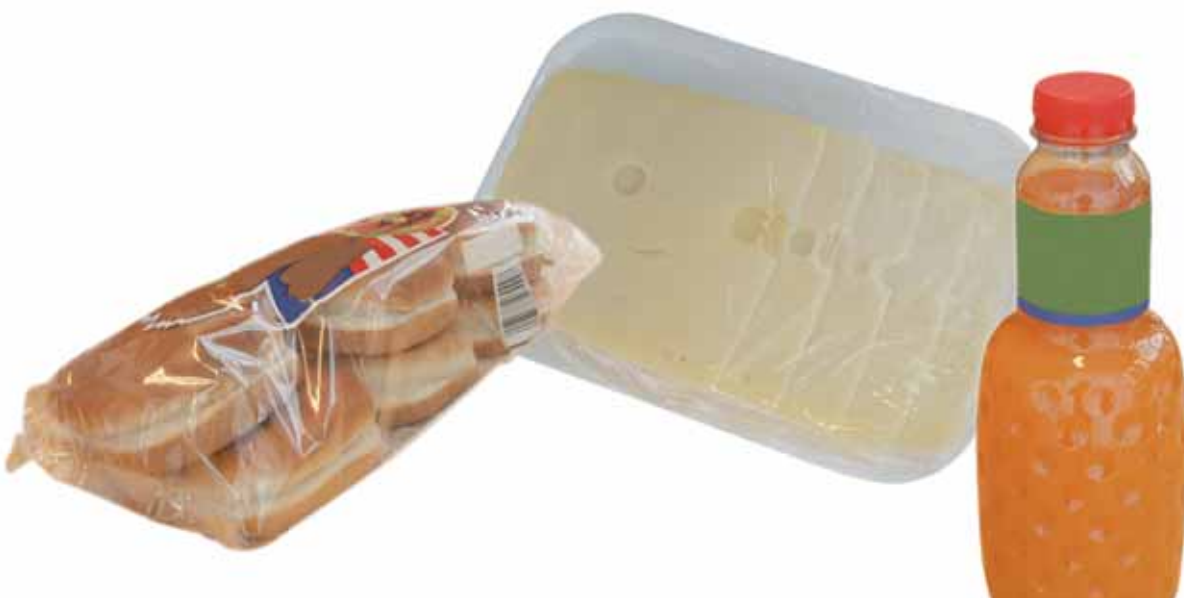
Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln gilt es den steigenden Anforderungen des Gesetzgebers, des Handels und des Verbrauchers nach frischen Lebensmitteln nachzukommen. Die neue Verschärfung des europäischen Lebensmittelrechts und die Standards des Handels verlangen eine Beherrschung der Risiken in der Lebensmittelherstellung. Mit dem ULTRACLEAN®-Reinraumsystem von Weiss besitzen Sie eine kontrollierte Umwelt für Ihren Bearbeitungsprozess.

Rechtliche Anforderungen für Lebensmittelunternehmen

- EG Nr. 178/2002 Basisverordnung (Rückverfolgbarkeit)
- EG Nr. 852/2004 Lebensmittelhygiene (auch Vermeidung von Kontamination durch die Luft)
- EG Nr. 853/2004 Hygiene-Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- EG Nr. 2073/2005 Durchführungsverordnung – mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel



ULTRACLEAN®-Reinraumeinhausung für Abfüllmaschinen in Produktionshallen



ULTRACLEAN®- Reinraumsysteme

- Komplette Reinraumanlagen
- Raumwand, -decken, -fußboden und -beleuchtungssysteme nach GMP-Vorschriften
- Schutzkonzepte/ High Containment/Barrier-Systeme
- Heißluftsterilisatoren und -tunnel
- Mobile Reinraumcontainer, -zellen, -kabinen und -zelte
- Reine Werkbänke und mikrobiologische Sicherheitswerkbänke
- Schleusen
- Filter-Fan-Module
- Minienvironments
- Luftduschen
- Personal- und Materialschleusen
- Qualifizierung/Validierung
- Training



Zuluft- und Abluftsystem an einer Aseptik-Abfüllmaschine



Sensible Produkte mögen es ULTRACLEAN®

Weiss Klimatechnik GmbH Geräte- und Anlagenbau

Greizer Straße 41–49
D-35447 Reiskirchen-Lindenstruth

Phone: +49 (6408) 84 71
Fax: +49 (6408) 84 87 20

info@wkt.com
www.wkt.com