Niederdruck-Schaumgerät

Artikel vom **15. August 2024**
Reinigungsmaschinen, -geräte und -mittel



Mit einem einfachen Dreh an der Düse wird das Niederdruck-Schaumgerät von Sprühen auf Schäumen umgestellt (Bild: JD5).

Das Niederdruck-Schaumgerät »Thorni« der JD5 Hygiene GmbH wurde für die professionelle Anwendung mit dem Fokus auf kleinere und mittlere Betriebsgrößen in

der Lebensmittelbranche und in der Landwirtschaft entwickelt. Das Gerät arbeitet mit Wassertemperaturen bis 50 °C, ohne Kompressor und kann stufenlos von 3 bis 16 bar eingestellt werden, was eine präzise Anpassung des Drucks an unterschiedliche Reinigungsanforderungen ermöglicht. Das speziell entwickelte System gestattet es, mit einer Düse sowohl mit Wasser zu reinigen als auch nach drehen der Düse damit zu schäumen.

Reinigung von Lebensmittelanlagen

Nach dem Anschluss an Strom- und Wasserversorgung (230 V AC / 20 l/min) wird am Manometer der gewünschte Arbeitsdruck überprüft und anschließend der Deckel geschlossen. Während des Reinigungsprozesses regelt das Gerät den Druck über einen Druckprüfer und schaltet sich bei Stillstand ab. Die gewünschte oder empfohlene Konzentration des Reinigungsprodukts bzw. des Desinfektionsmittels ist über ein Drehrad individuell einstellbar. Anschließend werden Vorreinigung, Schäumen und Abspülen einfach durch eine Drehung der Düse durchgeführt. Nach dem Reinigungsvorgang wird die Chemieleitung mit Wasser gespült und das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung getrennt. Die Entwicklung des Geräts basiert auf langjähriger Erfahrung in der Reinigung von Lebensmittelanlagen bezüglich der empfohlenen Wassertemperatur für das Lösen von Fetten und des benötigten Wasserdrucks, um die Maschinen effizient zu reinigen. Das Gerät ist zudem besonders bedienfreundlich, da keine Regler, Umschalthebel oder Knöpfe verbaut sind. Die Arbeit damit kann schnell und einfach vermittelt werden. Es bietet zudem die Voraussetzung für die Verwendung von Reinigungskonzentraten, -pulvern und -tabletten.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag