

Industrie-Waschanlage für eine effiziente Reinigung

Artikel vom **16. April 2025**
Reinigungsanlagen

Die Mohn GmbH stellt auf der Iffa 2025 in Halle 8, Stand J 54, eine neue Industrie-Waschanlage für GN-Behälter und Euronormbehälter vor. Die speziell für die Fleischwarenindustrie entwickelte Anlage ermöglicht eine leistungsstarke und ressourcenschonende Reinigung im Durchlaufverfahren mit einer Kapazität von bis zu 1000 Behältern pro Stunde.



Industrie-Waschanlage zur Reinigung von GN-1/1-Behältern und Euronormbehältern (Bild: Mohn).

Die neue Industrie-Waschanlage von Mohn kombiniert mehrere Reinigungsstufen, die aufeinander abgestimmt sind, um eine effiziente und hygienische Säuberung zu gewährleisten.

- Einlaufbereich mit Wrasenabsaugung: Ein 2000 mm langes Edelstahlförderband leitet die Behälter in die Maschine, während entstehender Dampf kontrolliert abgeführt wird.

- Vorwaschzone: In dieser 1800 mm langen Sektion erfolgt eine erste Reinigung mit einer Edelstahl-Kreiselpumpe und einem separaten 600-l-Außenfiltertank. Das einfließende Wasser ist auf eine Temperatur von unter 45 °C begrenzt, um eine Eiweißkoagulation an den Behälteroberflächen zu vermeiden. Durch die mechanische Entfernung grober Rückstände wird die Hauptwäsche entlastet.
- Hauptwaschzone: Auf 2700 mm wird das Waschgut mit einer leistungsstarken Edelstahl-Kreiselpumpe und einem separaten 900-l-Außenfiltertank gründlich gereinigt. Die Waschtemperatur zwischen 50 und 60 °C unterstützt die Entfernung von Fett- und Eiweißrückständen.
- Klarspülzone: Direkt im Anschluss erfolgt die gründliche Nachspülung mit Frischwasser bei 85 °C, um Keime zu reduzieren und eine thermische Desinfektion sicherzustellen. Gleichzeitig wird das heiße Frischwasser zur Erwärmung des Hauptwaschtanks genutzt, wodurch der Energiebedarf für die unterstützende Beheizung reduziert wird.
- Neutralzone: In dieser 1000 mm langen Sektion wird verbleibender Dampf gezielt abgeführt, um Kondensatbildung und Feuchtigkeitsschäden zu vermeiden.
- Abblaszone: Ein Luftstromsystem mit optimierten Luftdüsen entfernt die Restfeuchtigkeit für eine schnelle Trocknung.

Effizienz und Nachhaltigkeit

Die Maschine ist doppelwandig konstruiert und wärmegeklämt, was Energieverluste reduziert. Ein Zweistufenschalter ermöglicht die Anpassung der Leistung zwischen 600 und 1000 Einheiten pro Stunde. Das Edelstahlförderband mit Führungsnocken sorgt für einen stabilen Transport, sodass unterschiedliche Behältergrößen sicher durch die Anlage geführt werden. Die Düsenarme sind werkzeuglos entnehmbar und zwangspositioniert, um eine optimierte Reinigung zu gewährleisten. Im Vergleich zur manuellen Reinigung reduziert die Waschanlage damit den Verbrauch von Wasser, Energie und Reinigungsmitteln erheblich. Fleisch verarbeitende Betriebe profitieren so von einer wirtschaftlichen und zugleich nachhaltigen Lösung für ihre Hygienebedürfnisse. Die Iffa findet vom **3. bis 8. Mai 2025** in Frankfurt/M. statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

Grünbeck AG

Josef-Grünbeck-Str. 1
D-89420 Höchstädt
09074 41-0

info@gruenbeck.de

www.gruenbeck.de

[Firmenprofil ansehen](#)

Bucher Unipektin AG

Murzlenstr. 80
CH-8166 NIEDERWENINGEN
0041 44 8572300

info@bucherunipektin.com

www.bucherunipektin.com

[Firmenprofil ansehen](#)

ProMinent Deutschland GmbH

Maaßstr. 32/1
D-69123 Heidelberg

