

Messepremiere für »digitalen« Dampfsauger

Artikel vom **22. Februar 2022**
Reinigungsgeräte

Die neue Dampfsaugergeneration der [Beam GmbH](#) ist in der höchsten Ausbaustufe auch mit integriertem Touchscreen erhältlich.



Das Touchdisplay erleichtert die Bedienung des Dampfsaugers (Bild: Beam).

Beam zeigt seine Dampfsaugsysteme mit Touchscreen erstmals auf der »Anuga Foodtec« in Köln, Halle 5.2, Stand B028. Diese digitalen Versionen der Dampfsaugsysteme »Blue Evolution S+« und »XL+« lassen sich damit besonders einfach bedienen. Anwender können direkt am 6"-Touchdisplay in sechs Sprachen Voreinstellungen speichern und sich in der animierten Menüführung Tipps zur

bestmöglichen Reinigung holen. Das Display meldet auch, wenn die Schale des Wasserfilters geleert oder Frischwasser für die Dampferzeugung aufgefüllt werden muss. Die Geräte sind laut Hersteller nach dem HACCP-Standard zertifiziert und haben auch den 4-Felder-Test bestanden. Die Dampfsaugsysteme wirken direkt bei der Oberflächenbehandlung mit bis zu 180 °C heißem Trockendampf und zusätzlich über eine UVC-Lichtbestrahlung im Wasserfilter. In der globalen Diskussion um die Reduzierung der Konzentration von Aerosolen in der Raumluft habe dem Unternehmen dieses Merkmal im vergangenen Jahr international eine hohe Aufmerksamkeit gebracht. Mit Einführung der Touchbedienung möchte das Unternehmen jetzt eine verbesserte Anwenderfreundlichkeit bieten, z. B. für Bäckereien, Metzgereien oder auch Großküchen.

Hersteller aus dieser Kategorie
