Messerdesinfektion mit UV-C

Artikel vom **29. August 2023**
Reinigungsgeräte



Mit einer Leistungsaufnahme von nur 39 W reduziert die UV-C-Messerdesinfektion den Energiebedarf (Bild: Sterilsystems).

Hygienemaßnahmen haben bei der Produktion von Lebensmitteln eine besonders hohe Priorität. So führt in der Schlachtungs- und Zerlegebranche an einer regelmäßigen Messerdesinfektion kein Weg vorbei. Üblicherweise werden dafür Heißwasserbecken genutzt, die mit einer Leistungsaufnahme von ca. 1500…2000 W viel Energie benötigen.

Das Wasser wird zudem mit Heizspiralen erhitzt, die im Fall eines Defekts teuer ersetzt werden müssen. Zusätzlich verbraucht die Methode nicht nur große Mengen Wasser, sondern sie produziert auch sehr viel Wasserdampf. Um die Messerdesinfektion zugleich schonend und energieeffizient zu gestalten, hat die Sterilsystems GmbH eine neue UV-C-Anlage entwickelt, mit der sich bis zu drei Messer mit einer Klingenlänge von max. 230 mm zeitgleich innerhalb von 30 Sekunden entkeimen lassen. Mit einer Leistungsaufnahme von nur 39 W und einem Wasserbedarf von 0,047 m³/h reduziert das DVG-zertifizierte Gerät »MD3S« sowohl den Strom- als auch den Wasserverbrauch signifikant. Da bei den benötigten Temperaturen von 35…45 °C Celsius kein Wasserdampf entsteht, wird keine zusätzliche Feuchtigkeit in die Produktion eingebracht. Die Sicherheit des Personals ist gewährleistet, da UV-C-Strahler und Wasserspülung abschalten, sobald der Deckel der Anlage geöffnet wird. Die Funktionalität der wasserdichten Strahler kann mithilfe eines Lichtleiters im Deckel einfach von außen kontrolliert werden. Die Elektronik ist geschützt in einem externen Schaltschrank verbaut.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag