

Innovative **DAMPFREINIGUNGS- TECHNOLOGIE**

zur Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbereich,
z. B. für Transportwagen, Maschinen, Geräte und Förderbänder



iproTech
Industrie ■ Produkte ■ Technologie ■ GmbH



Ihr starker Partner für **DAMPFREINIGUNGSSYSTEME** in der Lebensmittelindustrie

Ob mobil oder stationär - wir bieten für jede Anforderung die richtige Lösung!

Mit rund 35-jähriger Praxis in Entwicklung und Service rund um Dampfreinigungstechnologien ist unsere Vorgänger-Firma IPROS GmbH zum Marktführer für Dampfreinigungssysteme geworden. Diese Erfahrung haben wir in Team und Technik übernommen und führen Sie mit gleicher Zuverlässigkeit und Konstanz in eine erfolgreiche Zukunft. Unsere für die Lebensmittelindustrie speziell entwickelten Trockendampfreinigungssysteme bieten höchste Hygienestandards und zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten. Sie sind sowohl stationär, also fest in Ihren Fertigungsprozess integriert, als auch mobil für die händische Anwendung im gesamten Betrieb einsetzbar. Nachhaltige und effiziente Reinigung und Desinfektion von Maschinen, Geräten, Kühlräumen, Transportwagen und Förderbändern im Lebensmittelsektor sind damit einfach und kostensparend umzusetzen. Erfahren Sie auf den folgenden Seiten mehr über die Trockendampfreinigung und Sanitisierung mit Dampf, über Einsatzgebiete, Modelle und ihre technischen Daten sowie über das vielfältige Zubehör.



WARUM SANITISIERUNG MIT DAMPF?

Kosten sparen - effektiver reinigen!

Gerade für Transportwagen, Maschinen und Geräte in Hotels, Restaurants, Krankenhäusern, Kliniken und Großküchen gelten strikte Vorschriften zur Reinigung und Desinfektion. Hier bietet die SATURNO Technik vielfältige Lösungen mit klaren Vorteilen:

- Ökologische Reinigung und Desinfektion durch Dampf
- Keimtötende Wirkung durch hohe Dampftemperatur
- Ressourcenschonend - spart Zeit und Personal
- Verringerung/Verzicht auf bakterientötende Mittel
- Reduzierte Entsorgungskosten des Abwassers
- Viele Einsatzmöglichkeiten, z. B. laufende Förderbänder (geeignetes Zubehör vorausgesetzt)



SATURNO DAMPFTECHNOLOGIE

Trockendampfreinigung mit vielen Vorteilen!

Der saturiert austretende Dampf der SATURNO Anlagen wird mit einem Druck von 12 bar im Kessel erzeugt und tritt mit einer Temperatur von bis zu 150 °C an den Werkzeugdüsen aus. Wird das passende Werkzubehör benutzt, gewähren die Dampfenergie und die hohe Temperatur des Dampfes eine perfekte Desinfektion - und das auch an sonst schwer zugänglichen Stellen wie Ecken, Ritzen, Vertiefungen und Löchern. Darüber hinaus kann die Dampfreinigung bei stärkeren Verkrustungen durch die mechanische Wirkung von Bürsten unterstützt werden.

Da der saturierte Dampf luftförmig ist, besteht kein Risiko für Kurzschlüsse oder Beschädigungen an elektrischen Anschlüssen und Anlagen. Die lokale Gesundheitsbehörde U.S.S.L. 24 bestätigt die Wirksamkeit dieses Systems mit einem Bericht. Dazu wird in strengen Tests in besonders bakterienreichen Maschinen und Anlagen die Wirksamkeit des saturierten Dampfes der SATURNO Technik bestätigt.



Die drei Arbeitskreise der thermischen Sanitisierung mit Dampf:

1

Dampfkreis:

Unterstützt durch geeignetes Zubehör entwickelt sich eine Dampfenergie von 120 - 150 °C an der Düse. Allergene und Keime werden von allen Oberflächen entfernt.

2

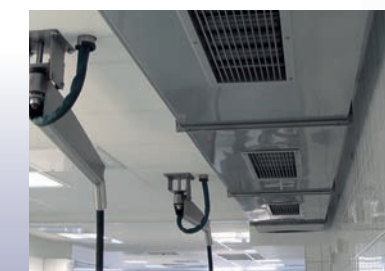
Wasserkreis:

Als Schwemmwirkung zum Entfernen grober Verschmutzung. Hier können optional auch Reinigungs-, Desinfektions- und Schutzmittel zugegeben werden. Meist kann auf ein Reinigungsmittel sogar komplett verzichtet werden.

3

Absaugungskreis:

Das kombinierte Reinigungs-/Saugzubehör oder spezielle Saugdüsen werden benutzt, um Verschmutzungen und Feuchtigkeit abzusaugen. Alle Oberflächen sind sofort trocken und wieder einsatzbereit.



Diese drei Kreise werden mit Dampf kombiniert angewendet - für Reinigung, Spülen, Trocknen und Desinfektion mit und ohne chemische Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Die Steuerung erfolgt bequem am Handgriff.

Ein zentraler Waschplatz, hier z. B. für die Reinigung und Desinfektion von Speisewagen, wird stationär z. B. deckenhängend von uns angebracht. Dadurch wird Platz gespart und eine komfortable und sichere Arbeitsweise ermöglicht.

FÖRDERBANDREINIGUNG MIT TROCKENDAMPF

Vorsprung durch Innovation!

Wir sind auf die Produktion von in den Fertigungsprozess integrierten Dampf-Reinigungssystemen spezialisiert, insbesondere auf die Fertigung der sogenannten „Bandreinigung“-Systeme für die Dampf-Sanitisierung von Förderbändern in der Lebensmittelindustrie. Diese Systeme werden auch “Steam Cleaning Conveyor Belt” genannt und lassen sich in drei Hauptgruppen unterteilen: mobil, halb automatisch und automatisch. Verschiedene von Fachlaboren durchgeführte Tests bestätigen die Wirksamkeit des Dampfes im Desinfektionsprozess.

Die Reinigung mit herkömmlichen chemischen Reinigungsmitteln geht oftmals sehr zulasten unserer Umwelt. Wir sehen uns in der Verantwortung, diese Verschmutzungen möglichst gering zu halten. Bei der Dampfreinigung sparen sie nicht nur chemische Zusatzprodukte, sondern auch teure Abfallentsorgungskosten für Schmutzwasser etc.

Freuen Sie sich auf eine ganzheitliche Beratung. Darauf ist bei uns Verlass!



**Sicherheit
für sämtliche
Anlagenteile -
für gesunden
Genuss!**

**100%
wirksam
gegen E. Coli,
Salmonellen &
Listeria**

90 % der Verunreinigungen von Lebensmitteln finden während der Produktion statt!

Setzen Sie auf echte Ergebnisse!

Der Reinigungsvorgang besteht immer aus zwei Phasen: Während der ersten Phase wird das Band mit Dampf und Wasser gereinigt, um sichtbare Verschmutzungen zu entfernen und die zweite Sanitisierungs-Phase vorzubereiten.

Die zweite Phase, die ausschließlich mit Dampf bis zu 140 °C durchgeführt wird, dient der vollständigen Entfernung sämtlicher Mikroorganismen.

Bei den automatischen Varianten erfolgen die zwei Phasen kontinuierlich und automatisch ohne Bediener-Eingriff, sodass der Reinigungsvorgang im Durchlaufverfahren während der Produktion stattfinden kann.



Wo andere Reinigungsverfahren versagen: Hygiene-Vorteil bei Intralox-Gliederbändern

Unsere Dampf-Sanitisierungs-Anlagen sind immer mit einem Saugsystem kombiniert, welches Restwasser und Feuchtigkeit absaugt und somit den Umgebungsbereich sauber und trocken hinterlässt.

Die Wartung ist ebenfalls sehr leicht, da diese Geräte einfach vom Maschinengestell zu entfernen sind.

Mit unseren Anlagen erreichen Unternehmen spielend HACCP-Standards ohne Anwendung von Reinigungsmitteln.

Weitere Vorteile gegenüber herkömmlicher Reinigungsverfahren:

- Reinigung und Desinfektion von Förderbändern während der laufenden Produktion
- Reduzierung der Reinigungszeit und Steigerung der Produktionszeit
- Erhebliche Vorteile in der Zwischenreinigung bei Produkt- oder Rezepturwechseln (Allergenreinigung)
- Das Förderband ist nach der Reinigung trocken, sauber und desinfiziert
- Dekontaminiert Förderbänder von E. Coli, Salmonellen und Listeria
- Sehr geringer Wasserverbrauch & reduzierte Abhängigkeit von Reinigungsschemie und Desinfektionsmitteln
- Reduzierte Entsorgungskosten des Abwassers
- Erfüllt die Anforderungen der VOC-Richtlinien
- Hygiene-Vorteile durch keimtötende Wirkung der hohen Dampftemperatur
- Geringer Wasserverbrauch ohne giftige Zusätze

Dampfreinigung minimiert:

- ✗ **Arbeitsaufwand**
- ✗ **Personalkosten**
- ✗ **Wasserverbrauch**
- ✗ **Energieaufwand**
- ✗ **Umweltbelastung**

BANDREINIGUNG IM FERTIGUNGSPROZESS

Für jede Anforderung die richtige Lösung!

Dank der SATURNO Dampf-Sanitisierung erzielen Sie ein Höchstmaß an Sauberkeit und Hygiene in Ihrem gesamten Betrieb: Sie eignet sich nicht nur hervorragend für die Förderbandreinigung, sondern auch zur Desinfektion von Transportwagen, Maschinen und Geräten und wird daher gerne in Krankenhäusern und Großküchen eingesetzt. Mit unseren mobilen oder stationären Anlagen erledigen Sie Reinigungsarbeiten sowie Desinfektionsaufgaben effizient und Kosten sparend. Dabei erfordert die Verwendung von Sattdampf nur geringen Wassereinsatz - oft sogar ohne chemische Zusatzprodukte.

Egal, welche Art von Förderbändern in Ihrem Betrieb in Gebrauch sind: Unsere Online-Dampf-Reinigungssysteme werden speziell auf Ihre Anwendung abgestimmt und ermöglichen Dampf-Sanitisierung bis in schwer erreichbare Zwischenräume z. B. bei Intralox-Gliederbändern oder Metallgewebebändern.



Auch bei Metallgewebebändern garantieren wir perfekte Sanitisierung durch Dampf



Auch glatte Kunststoffbänder sind nach der Reinigung trocken, sauber und desinfiziert



HACCP-Standards: Mit Dampf-Sanitisierung kein Problem!

MOBILE DAMPFREINIGUNGSGERÄTE

für den flexiblen Einsatz im gesamten Betrieb!

Mobile Dampfreinigungsgeräte eignen sich hervorragend für die flexible Oberflächenreinigung an Maschinen oder sonstigen Bauteilen, wenn kein fester Waschplatz vorhanden ist oder der Einsatz des Gerätes an mehreren Orten oder im gesamten Betrieb gewünscht wird.



Leistung:
3 kW, 6 bar
5 kg/h,
2 Progr.

COMPACT 3000

Elektr. gesteuerter Kessel mit
3 kW Heizleistung



Leistung:
9 kW, 12 bar
15 kg/h,
2 Progr.

SATURNO COMPACT

Elektr. gesteuerter Kessel mit
9 kW Heizleistung



Leistung:
9 kW, 12 bar
15 kg/h,
6 Progr.

SATURNO SUPER

Elektr. gesteuerter Kessel mit 9 kW
Heizleistung, Anschluss für Saugzubehör



Leistung:
18 kW, 12 bar
30 kg/h,
2 Progr.

SATURNO SPECIAL 2 BASIC

Zwei elektr. gesteuerte Kessel
mit je 18 kW Heizleistung



Leistung:
18 kW, 12 bar
30 kg/h,
6 Progr.

SATURNO SPECIAL 2

Zwei elektr. gesteuerte Kessel mit je 18 kW
Heizleistung, Anschluss für Saugzubehör



Leistung:
36 kW, 12 bar
60 kg/h,
6 Progr.

SATURNO Maxi 4

Vier elektr. gesteuerte Kessel mit je 36 kW
Heizleistung, Anschluss für Saugzubehör

Passendes
Zubehör auf
Anfrage!

MOBIL ODER STATIONÄR?

Elektronisch oder Gasbetrieben - individuell wie Ihre Ansprüche!

Abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse liefert iprotech mobile und stationäre Dampfreinigungsgeräte, die mit einer Leistung von 9 bis 240 kg/h beim elektronisch erzeugtem Dampf bis zu in 1600 kg/h in unseren gasbetriebenen Anlagen überzeugen.

Vor Ort nehmen wir bei Ihnen zuerst die Ist-Situation auf, denn nur so können wir Ihren tatsächlichen Anforderungen gerecht werden. Benötigen Sie ein stationäres oder mobiles Dampfreinigungssystem oder ist vielleicht eine in den Fertigungsprozess integrierte Online-Anlage die optimale Lösung für Sie? Wir durchleuchten Ihre Prozesse und entwickeln mit Ihnen zusammen ein maßgeschneidertes Konzept.



GIOVE 18 KW

Vier elektr. gesteuerte Kessel
mit je 18 kW Heizleistung

Leistung:
18 kW, 12 bar
30 kg/h,
3 Progr.



Ob an einem festen Waschplatz oder bei der Online-Reinigung: Durch die hohe Leistung der Anlagen und der dadurch erreichten Reinigungskraft des saturierten Dampfes werden der Einsatz von unterstützenden Produkten sowie das Abwasser um bis zu 80 % reduziert.

STATIONÄRE DAMPFERZEUGER & DAMPFREINIGUNGSGERÄTE

Leistungsstark
& Effizient!

Für den Einsatz an einem festgelegten Punkt innerhalb des Betriebes oder der Fertigungslinie eignen sich unsere stationären Dampfreinigungsanlagen, die zudem auch aufgrund ihres höheren Leistungsspektrums von 9 bis 240 kg/h elektronisch erzeugtem Dampf bis hin zu 1600 kg/h in unseren gasbetriebenen Anlagen überzeugen.



GIOVE 9 KW

Elektr. gesteuerter Kessel mit
9 kW Heizleistung

Leistung:
9 kW, 12 bar
15 kg/h,
2 Progr.



GIOVE 36 KW

Vier elektr. gesteuerte Kessel
mit je 36 kW Heizleistung

Leistung:
36 kW, 12 bar
60 kg/h,
3 Progr.



GIOVE 72 - 144 KW

Acht elektr. gesteuerte Kessel
mit je 72 - 144 kW Heizleistung

Leistung:
72 - 144 kW,
12 bar, 120 kg/h,
3 Progr.



Unser starkes Team steht Ihnen in jeder Phase ihres Projektes zur Seite. Ein Anruf bei unserer Service-Hotline genügt und wir kümmern uns um Ihr Anliegen – schnell und unkompliziert.

ERFOLGSFAKTOREN: PRODUKTQUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT

Wir begleiten Sie auf Ihrem Weg!

Auch nach der Lieferung und Inbetriebnahme sind wir zur Instandhaltung für Sie da.
Haben Sie neue Anwendungsfälle, benötigen Sie ein Sonderzubehör? **Sprechen Sie uns an!**

Unsere Ideen, Entwicklungen und Lösungen in Sachen Dampf stehen für Qualität und Nachhaltigkeit. Wir als Traditionsunternehmen liefern Ihnen als unseren Kunden die höchst mögliche Produktqualität und Langlebigkeit im Bereich der Dampfreinigung im Lebensmittelsektor. Dafür stehen wir! Mit unserer Planung, Projektierung, Montage und Wartung der Anlagen sind wir auf dauerhafte Spitzenleistung ausgerichtet. Bei Störungsfällen helfen wir Ihnen kurzfristig und unkompliziert und haben auch für ältere Anlagen wichtigste Ersatzteile auf Lager.



Andreas Lichtenwald / Geschäftsführung
a.lichtenwald@iprotech-gmbh.de



Kerstin Stindt / Verwaltung
k.stindt@iprotech-gmbh.de



Willi Schneegaß / Beratung / Vertrieb
w.schneegass@iprotech-gmbh.de

RUNDUM SERVICE:

Wir bieten Ihnen:

- Kostenlose Vorführungen und Beratungen
- Planung und Konstruktion von Sonderanlagen
- Geschulte Fachberater und Servicetechniker
- Einweisung und Schulung Ihrer Mitarbeiter/-innen
- Kurzfristige und unkomplizierte Hilfe im Störfall
- Schnelle und zuverlässige Ersatzteilversorgung (alle gängigen Ersatzteile ständig auf Lager)
- Mehr als 35 Jahre Erfahrung im Bereich der Dampfreinigungstechnologie

Rufen Sie uns an! Wir sind für Sie da!

Hotline: +49 (0) 23 71 / 300 997 - 0



Iprotech GmbH

Giesestraße 23 · D-58636 Iserlohn · Telefon 0 23 71 / 300 997 - 0

info@iprotech-gmbh.de · www.iprotech-gmbh.de