

Hygienegerechte Installation, Handhabung und Reinigung von WESSAMAT-Eisbereitungsmaschinen mit Wellentechnik



1. Inhalt

2. WESSAMAT-Eisbereiter mit Wellentechnik
3. Hygienegerechte Installation von Eiswürfelbereitern
4. Funktion und Vorteile der WESSAMAT-Wellentechnik im Hinblick auf Reinigung und Hygiene
5. Vermeidung von hygienischen Verunreinigungen während des Betriebs
6. Regelmäßige Reinigung des Eisbereiters durch das Betriebspersonal
7. WESSAMAT Spezialreiniger zur Reinigung und Desinfektion
8. Zusätzliche Maßnahmen zur hygienischen Eisproduktion
9. Hygienegerechte Reinigung von Eisbereitern mit Wellentechnik

2. WESSAMAT-Eisbereiter mit Wellentechnik



**Produktlinie BlueLine
Modell W 19 L / LE / W**



**Produktlinie HighLine
Modell W 25 LE
- Einbauversion -**



**Produktlinie TopLine
Modell W 51 L/W**

3. Hygienegerechte Installation von Eiswürfelbereitern

3.1 Aufstellort (Umgebung, Emissionen, Temperaturen, hygienische Voraussetzungen)

⇒ Anschluss ausschließlich an Trinkwasser nach der Trinkwasserverordnung (TVO)



3.2 Rohrtrennung zwischen Eiswürfelbereiter und Trinkwasseranschluss nach DSGW



3.3 Schlauchverbindungen (Reinigung und Austausch)



3. Hygienegerechte Installation von Eiswürfelbereitern

3.4 Montage der Ablaufschläuche für Schmelzwasser und Kühlwasser am bauseitigen Abwassereinlauf

⇒ Vermeidung von rückwärtiger Kontamination (Verkeimung)

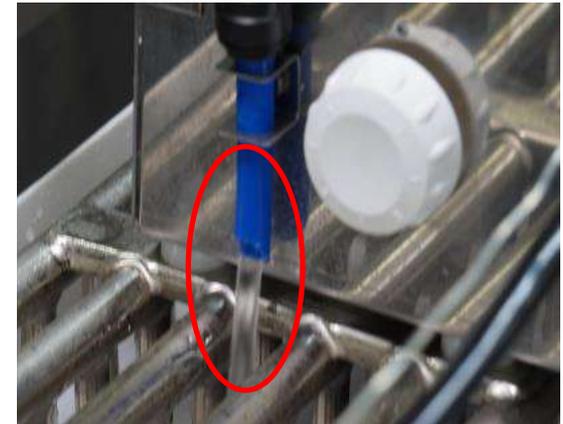


Installationsvorschlag für hygienischen Abfluß:

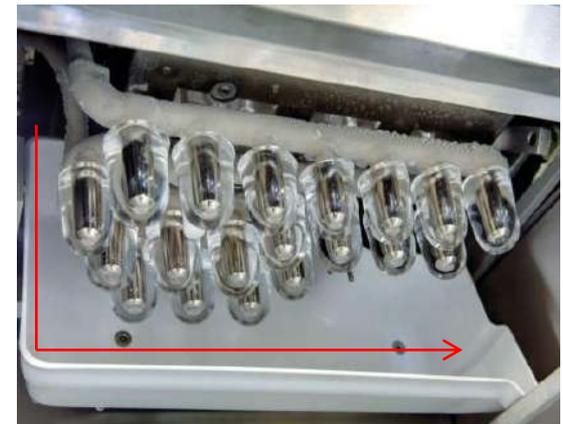


4. Funktion und Vorteile der WESSAMAT-Wellentechnik

4.1 Systembedingte Rohrtrennung durch Wanneneinlauf des Trinkwassers



4.2 Automatische Restwasserentleerung nach jeder Produktionscharge



4. Funktion und Vorteile der WESSAMAT-Wellentechnik

4.3 U-förmige Ablaufrinne zur kontrollierten Restwasserentleerung



4.4 Absenkbare Wanne (Produktionsschalter „Produktion Aus/Off“) zur Reinigung



4. Funktion und Vorteile der WESSAMAT-Wellentechnik

4.5 Maschinengehäuse und Vorratsbehälter aus leicht zu reinigendem Edelstahl



4.6 Vorratsbehälter mit doppeltem Boden zur Ableitung des Schmelzwassers



5. Vermeidung von hygienischen Verunreinigungen während des Betriebs

5.1 Eiswürfelentnahme mit der Hand

⇒ Kontamination (z.B. Kolibakterien)



5.2 Kühlung von Flaschen im Vorratsbehälter

⇒ Kontamination (Schmutz und Bakterien)



5. Vermeidung von hygienischen Verunreinigungen während des Betriebs

5.3 Eiswürfelentnahme mit einfacher Schaufel

- ⇒ Kontakt zwischen Hand und Eiswürfeln (Kontamination)



5.4 Eiswürfelentnahme mit Spezialschaufel inklusive Handschutz

- ⇒ Schützt vor Kontakt zwischen Hand und Eis (Kontamination)
- ⇒ Schutz vor Verletzungen
- ⇒ Im Zubehörprogramm von WESSAMAT erhältlich



6. Regelmäßige Reinigung des Eisbereiters durch das Betriebspersonal

6.1 Vorratsbehälter und doppelter Einlegeboden



6.2 Wanne und Füllstandsonde



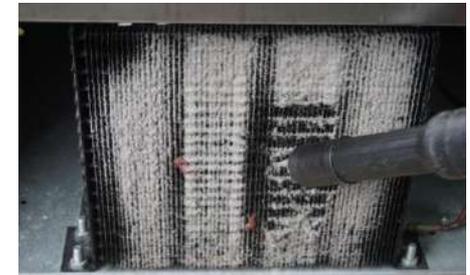
6. Regelmäßige Reinigung des Eisbereiters durch das Betriebspersonal

6.3 Verflüssigerlamellen

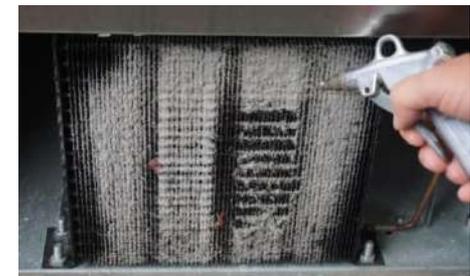
⇒ Reinigung mit Bürste



⇒ Reinigung mit Staubsauger



⇒ Reinigung mit Druckluft
(wenn der Aufstellort es zulässt!)



7. WESSAMAT Spezialreiniger

7.1 Anwendung

- Gebrauchsfertige Lösung zur Grund- und Unterhaltsreinigung von Eisbereitern
- Entfernung von Kalkablagerungen und bakteriologischen Verunreinigungen



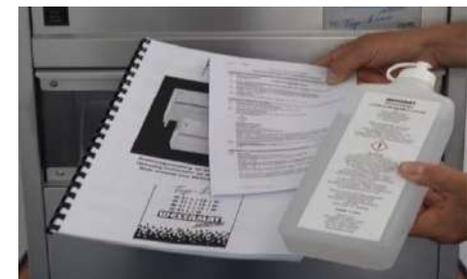
7.2 Eigenschaften

- säurehaltig ⇒ (Klarspülen)
- alkoholfrei ⇒ (geeignet für Kunststoff und Acrylglas)



7.3 Anwendungshinweise

- Bedienungsanleitung
- Sicherheitsdatenblatt
- Infolyer



8. Zusätzliche Maßnahmen zur hygienischen Eisproduktion

**8.1 Mehrkomponentenfilter
(Partikelfilter, Aktivkohle, Kalkstabilisator)
zur Montage vor dem Eisbereiter**



8.2 Ozonisierungseinheit zur Montage vor dem Eisbereiter



8.3 Umkehrosmoseanlage zur Aufbereitung von kalkhaltigem Trinkwasser



9. Hygienegerechte Reinigung von Eisbereitern mit Wellentechnik

Videofilm

<https://www.wessamat.de/de/service/servicevideos-de>



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit