



Highlights

- Individuelle Spezialanfertigung für den Kunden auf Basis REVO
- 80° C heisses Wasser gegen hartnäckigste Verschmutzungen
- Hochleistungsgerät mit einem Durchsatz von 38 Liter Wasser pro Minute
- Kompakte Abmessungen (98 x 77cm) und geringes Gewicht (100 kg)

Mobile Hochleistungs-Hochdruckgeräte - Custom Made

Nicht für alle Anwendungsfälle im Lebensmittelbereich sind Standard-Hochdruckgeräte verfügbar. Wenn das bisher eingesetzte Spezialgerät nach Jahrzehnten im Einsatz streikt, braucht es eine gute Alternative.

Der Kunde

Entwicklungszentrum für neue Produkte und Verfahren eines führenden Unternehmens im Bereich Nahrungs- und Genussmittel.

Herausforderung

Heisses Wasser, mit dem Bakterien sicher abgetötet werden, in grossen Mengen unter Hochdruck und räumlich mobil einzusetzen, ist keine einfache Aufgabenstellung. Hohe Leistung, sichere Temperaturüberwachung und grosse Beweglichkeit sind gefordert. Das vom Kunden dafür bisher eingesetzte Spezialgerät von MOOG war nach 32 Jahren intensiver Benutzung defekt und nicht mehr in Stand zu setzen.

Lösung

MOOG Cleaning Systems hat für den Kunden auf Basis des Produkts REVO ein Spezialgerät entwickelt, das über ausreichende Pumpenleistung und Temperaturstabilität verfügt und leicht beweglich ist, um an verschiedenen Plätzen in der

Rohrreinigung und im Aussenbereich eingesetzt zu werden. Das heisse Wasser (80° C) wird zentral erzeugt und ist daher in ausreichender Menge verfügbar. Im Gerät muss aber die Einhaltung dieser Temperatur zur sicheren Abtötung von Bakterien überwacht werden können.



«Die hohen Anforderungen des Kunden waren mit einem Standardgerät nicht zu erfüllen. Auf der Basis unseres Topprodukts REVO haben wir für den Kunden ein individuelles Gerät konzipiert. Diese hohe Flexibilität, die überragenden Produkteigenschaften und das Serviceangebot haben den Kunden überzeugt.»

Vincent Ings, Kundenberater MOOG Cleaning Systems