

Weinerzeugung

Weinkeller, Ölmühlen und Brauereien

Stahlflächen werden mit Dampf optimal und mühelos gereinigt. Das Innere von Weinfässern ist schwer zu erreichen und zu säubern. Ein starkes Dampfstrahl-System erlaubt es, alle Reste von Chemikalien, Bakterien und Ablagerungen wirksam zu entfernen. Dampf desinfiziert jeden Schlitz, der Mikroben oder irgendwelchen Schmutz enthält, was kein traditionelles Reinigungssystem vermag. Am Ende der Behandlung sind alle Flächen vollkommen gereinigt ohne chemische Rückstände. Neben der Fassreinigung gibt es bei der Weinherstellung Flächen, Geräte und Maschinen, die nur mit Trockendampf gereinigt und desinfiziert werden können, z.B. Flansche, Rohre und Armaturen.



Geschmacksschutz

Anwendungsbeispiele

- Barrique-Erneuerung
- Entfernung von Ablagerungen
- Reinigung der Stahltanks
- Reinigung der Filter
- Reinigung von Glas, Befestigungen und Böden
- Entfernung von Schimmel, Bakterien und Parasiten
- hinterläßt einen neutralen ph-Wert auf behandelten Flächen
- Reinigung von Abfüllrohren, Befestigungen, Maschinen, polierten Chromflächen.
- trocknet streifenfrei ab.

 **menikini**
industrial sanitizing
with ecological dry steam

Menikini ist ein eingetragenes Markenzeichen. Bei der fortlaufenden Entwicklung seiner Produkte behält sich Menikini das Recht auf Änderungen ohne vorherige Mitteilung vor.

Schmied OHG
Rodingerweg 8F
59494 Soest
Trockendampf-Technik für
Industrie und Gewerbe
Tel 0 29 21 - 9 81 81 81
mobil 0151 44 53 87 62
mail schmied@menikini-deutschland.de
web www.menikini-deutschland.de

 **menikini**
industrial sanitizing
with ecological dry steam

Lebensmittel
& Getränke

WWW.MENIKINI-DEUTSCHLAND.DE

Lebensmittelindustrie

Bäckereien, Nudelfabriken, Käsefabriken, Ölmühlen, Konfektindustrie, Metzger, Wurst und Salamifabriken, Transformation, Lagerung und Verpackung von Lebensmitteln

Zur Zeit entstehen alle Lebensmittelverunreinigungen zu 90% bei der Verarbeitung und Verpackung. Die Lebensmittelindustrie benutzt Reinigungs- und Desinfektionslinien und Programme, um jegliche Art von Bakterien und Viren auszuschließen.

Der traditionelle sanitäre Reinigungsprozess besteht aus 4 Stufen: Wasser und Reinigungsmittel, Desinfektion mit Hilfe chemischer Produkte, erneutes Reinigen und Trocknen. Mit den industriellen Dampfmaschinen von Menikini wird dieser Prozess beschleunigt und erleichtert, da Zeit und Kosten für Chemikalien reduziert werden, einhergehend mit einer totalen Tötung und Desinfektion von Mikroorganismen aufgrund des Wärmeschocks. Die Trockendampftechnologie läßt Flächen trocken und reinigt wirksamer harte Arbeitsplätze als dies bei der traditionellen Reinigung der Fall ist.



Dampfreinigung

Anwendungsbeispiele

- Reinigung und Wartung von Belüftungskanälen
- Entfernung von Schmiere von Steuer- und elektrischen Schalttafeln
- Desinfektion von Waagen und batching Systemen
- Reinigung von Förderern (Band, Kette oder wirbelfreie Förderer)
- Reinigung von Kühlschränken
- Entfernung von Nahrungsrückständen
- Reinigung von Arbeitsbänken und Flächen
- Reinigung von Fliesen und Grillen

Steam master 30 kW

Das technologische Herz dieser Maschine kann eine Temperatur von 185° und einen Druck von 10 bar erzeugen. Konstruiert zur Reinigung von Oberflächen, Geräten und Umgebung im allgemeinen stellt dies die Zukunft der industriellen Reinigung dar.



Catering

Restaurants, Kantinen, Bars, Fastfood, Pizzerias

Ein modernes Catering verpflichtet sich, einwandfreien Lebensmittelkonsum in sauberen und hygienischen Räumen zu garantieren. Dazu müssen wir Verfahren planen und durchführen, zur Bekämpfung einer Verbreitung von Mikroorganismen und Krankheitserregern im allgemeinen. Die Maschinen von Menikini stellen den Betreibern und den in diesem Sektor Beschäftigten die Dampftechnologie zur Verfügung und bieten somit ein höchst wirksames Reinigungsverfahren an.

Gesättigter Trockendampf ist sehr vielseitig für Reinigungsanlagen und Geräte: ideal zum Säubern von Werkbänken, Öfen, Brenner, Stahl- und Chromflächen im allgemeinen; alle möglichen Oberflächen werden perfekt gereinigt und sterilisiert, mit erheblichen Einsparungen an Zeit, Mitteln und Wasser.



gründliche Reinigung ohne Reinigungsmittel

Anwendungsbeispiele

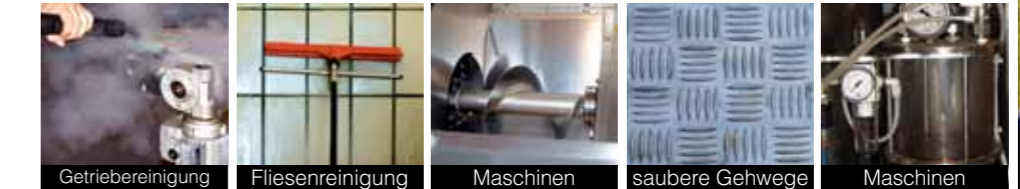
- Sanitäre Reinigung von Böden, Maschinen und Werkbänken
- Entfernen von Schmiere und Ablagerungen auf Stahl, Teflon und Fliesen
- Polieren von Chromplatten
- Ausschalten von schlechten Gerüchen, Keimen und Parasiten



Getränke

Flaschenabfüllstraßen für Wein, Bier, Öl und Milch, Produktion und Verpackung von Soft Drinks und Fruchtsäften

In der Flaschenabfüllung spezialisierte Firmen verwenden automatisierte mechanische Systeme. Förderbänder neigen zur Schmutzanhäufung, wegen Verschüttung der verarbeiteten Produkte, Resten von Flüssigkeits- und Schmiermitteln, die benutzt werden, um die Systemwirksamkeit und einen glatten Lauf des Förderbandes aufrecht zu erhalten. Lagertanks und Behälter können von Ablagerungen und Verkrustungen des in der Anlage bearbeiteten Produkts befallen sein. Gesättigter Trockendampf erreicht jede Ecke und Ritze und verhindert so das Entstehen von Pilz und Schimmel. Wegen des verringerten Wasserverbrauchs können Kontrolltafel und andere elektrische Teile gereinigt werden.



Hygiene, ein weiterer Wert

Anwendungsbeispiele

- Reinigung von Flaschenabfüllstraßen und Düsen
- Entfernen von Schimmel und Bakterien
- Reinigung von Förderbändern, Ketten, Gurten, Walzen und Verpackungen
- Entfernen von Ablagerungen
- Polieren von Chromflächen
- Maschinenreinigung
- Bodenreinigung

Green steam

Hochwirksame Reinigung mit gesättigtem Trockendampf bei einer Temperatur von 170°C und einem Druck von 6,5 bar dank eines neuartigen Boilers.

