



Reinigungs-empfehlung



Unsere Empfehlung zur Reinigung von Schokoladenformen

Reinigungsmittel	neomoscan® FA 2 (2,0 – 4,0 ml/l)
Klarspüler	neodisher® KN (0,2 – 0,5 ml/l)
Wasserqualität	mindestens: enthärtetes Wasser am besten: vollentsalztes Wasser
Reinigungs- (Tank-) Temperatur	60 °C
Nachspültemperatur	60 °C – 70 °C
Trocknungstemperatur	60 °C – 80 °C (Die Formen dürfen max. 60 °C heiß werden)
neomoscan® FA 2	- Fass (250 kg) 2201 13 - Kanister (24 kg) 2201 26
neodisher® KN	- Fass (200 kg) 3216 13 - Kanister (20 kg) 3216 26

Dosiertechnik:

Für eine zuverlässig gleichbleibende Dosierung des Reinigers bietet Dr. Weigert die auf die jeweiligen Bedingungen vor Ort abgestimmte Dosiertechnik mit umfassenden Dokumentationsmöglichkeiten an.

Das Thema Service nehmen wir sehr persönlich.

Ihr Experte für anwendungstechnische Fragen:
Herr Helge Krampert
helge.krampert@drweigert.de
Tel. +49 (0) 40 / 789 60 - 177



Unsere Kompetenz – Ihr Vorteil:

- besonders materialschonende Einstellung
- frei von Aktivchlor
- reduzierte Reinigungs- und Trocknungstemperatur
- besonders geeignet für Spülgut aus Polycarbonat (im Biegestreifentest gemäß DIN EN ISO 178 bestätigt)
- mildalkalischer Reinger mit besonders emulgierender und dispergierender Wirkung
- optimale Reinigungsleistung
- langfristiger Werterhalt der Formen und damit Vermeidung hoher Investitionskosten
- keine Geruchsbelastung für das Personal, keine geruchsbildenden Rückstände auf den Lebensmitteln, kein AOX im Abwasser
- höhere Materialschonung und Energieeinsparungen
- keine Spannungsrissskorrosion
- Vermeidung von Wiederanschmutzungen auf den Formen, Vermeidung der Ablagerung bereits abgelöster Verschmutzungen in der Spülmaschine
- fett- und rückstandsfrei glänzende Formen

Schonende Reinigung für wertvollste Formen

Perfekte Ergebnisse und optimale Materialschonung bei der maschinellen Reinigung von Schokoladen- und Pralinenformen



Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG
Mühlenhagen 85 • D-20539 Hamburg

Telefon: +49 (0)40/789 60-0
Telefax: +49 (0)40/789 60-120

E-Mail: info@drweigert.de
Internet: www.drweigert.de

D1112-01/13 © Dr. Weigert, Hamburg



So verwandeln Sie Ihre Formen in erfolgreiche Dauerläufer!

Sanfte Reinigung schafft Einsparpotentiale

Die Nutzung von Schokoladenformen aus Polycarbonat bringt hohe Anforderungen an das Reinigungsverfahren mit sich. Diese wertvollen Formen erfordern nicht nur eine effektive, sondern auch eine besonders materialschonende Reinigung, damit sie lange für den automatisierten Herstellungsprozess einsetzbar bleiben.

Die Vielfalt in der Süß- und Backwarenindustrie ist sehr groß, denn zur Herstellung von Dekoren, Pralinen, Schokoladenhohlkörpern oder -tafeln verwendet jeder Hersteller ganz individuelle Formen. Diese Individualität sorgt auf der einen Seite für Wettbewerbsvorteile, macht aber gleichzeitig die Herstellung der benötigten Formen sehr kostspielig. Auf Basis unserer Erfahrungen bieten wir individuell Reinigungslösungen an, die für einen langfristigen Werterhalt Ihrer Formen sorgen.

In nur 5 Schritten zu mehr Effizienz – das Dr. Weigert System:

- mildalkalisches Reinigungsmittel **neomoscan® FA 2** mit guter Abspülbarkeit
- ausgezeichnetes Benetzungsvermögen des Klarspülers **neodisher® KN**
- neutraler pH-Wert der Flüssigkeitsreste auf den Oberflächen
- abspülen der Formen mit enthärtetem Wasser
- Reduktion der Reinigungs-, Nachspül- und Trocknungstemperaturen, je nach Aufbereitungsverfahren

Das Reinigungskonzept und die Anwendung.

Der Reinigungsvorgang

Je nach Einsatz der Schokoladenformen und dem Produktionsverfahren unterscheiden sich die auf den Formen verbleibenden Rückstände. Die anhaftenden Schokoladenreste und Pralinenfüllungen bestehen vorrangig aus Kakao, Kakaobutter, Zucker und Fruchtbestandteilen. Ihre schnelle Ablösung und gute Aufnahme in die Reinigerlösung der Spülmaschine (Schmutztragevermögen) sichert den optimalen Reinigungsprozess.

Alkalische Reiniger müssen dabei mit ausgezeichnetem Emulgier- und Dispergierverhalten verhindern, dass Wiederanschmutzungen auf den Formen und Ablagerungen der Rückstände in der Spülmaschine auftreten. Des Weiteren müssen die verwendeten Reiniger leicht abspülbar sein. Der für diese Anwendung empfohlene Reiniger **neomoscan® FA 2** erfüllt diese Kriterien und erzielt fett- und rückstandsfreie, glänzende Formen bei optimaler Materialschonung.

Die Klarspülung und Trocknung

Kunststoffteile sind schwer zu benetzen, was die Trocknung verlangsamt und erschwert. Die Trocknung kann jedoch durch die Verwendung von geeigneten Klarspülern deutlich verbessert werden. Das erlaubt auch ein Absenken der Nachspül- und Trocknungstemperatur, wodurch eine höhere Materialschonung erreicht wird und Energieeinsparungen erzielt werden.

Bei Verwendung des von uns empfohlenen Klarspülers **neodisher® KN** kann die Nachspül- und Trocknungstemperatur je nach gewähltem Aufbereitungsverfahren bis auf 60 °C gesenkt werden. **neodisher® KN** überzeugt durch ein ausgezeichnetes Benetzungsvermögen für eine schnelle Trocknung und ist für das Material Polycarbonat bestens geeignet.

Garantiert überzeugend

Die von Dr. Weigert hier vorgestellte Reinigungslösung haben wir in enger Kooperation mit den führenden Herstellern von Schokoladenformen aus Polycarbonat entwickelt. Darüber hinaus wurden in unserem hauseigenen Labor Langzeittests durchgeführt, deren Ergebnisse durch Untersuchungen in einem unabhängigen Labor bestätigt wurden und in die Optimierung unserer Produkte eingeflossen sind. Diese Vorgehensweise erlaubt uns auch, Ihnen folgende Punkte bei sachgerechter Verwendung des oben beschriebenen Dr. Weigert Konzepts zu garantieren:

- Schonung der Formen aus Polycarbonat und damit eine Verlängerung der Lebensdauer
- Werterhalt der Formen und damit Vermeidung hoher Investitionskosten



Dr. Weigert Systemlösungen sorgen für mehr Werterhalt und Langlebigkeit der Formen

