

# HEISSE SACHE

## Laserreinigung in der Lebensmittelfertigung



# LASERREINIGUNG



Laserreinigung ist eine moderne, berührungslose Methode, bei der gezielte Laserimpulse verwendet werden, um Verunreinigungen von Oberflächen zu entfernen. Dabei werden Ablagerungen wie Fett, Öl, Backrückstände oder Rost durch die hohe Energie des Lasers verdampft, ohne das darunterliegende Material zu beschädigen. Dies ist eine umweltfreundliche und effiziente Alternative zu traditionellen Reinigungsverfahren, die oft aggressive Chemikalien oder mechanische Einwirkung erfordern.

### Unsere Lasertechnologie ist ideal für die Reinigung von:

- Backblechen und -formen
- Schneidwerkzeugen
- Transportbändern
- Spritzdüsen und Extrudern

Wir bieten maßgeschneiderte Lösungen, die sich nahtlos in Ihre Produktionsprozesse integrieren lassen. **Reduzieren Sie Ihre Betriebskosten und steigern Sie die Effizienz** mit unserer innovativen Laserreinigung.



#### Präzision

Schonende und punktgenaue Bearbeitung



#### Nachhaltigkeit

Kein Strahl-Medien oder chemischen Verfahren



#### Effizienz

Zeit- und Kostenersparnis

# LIGHTCLEANER PRO

## in der Reinigung von Backformen

### DARUM LASERREINIGUNG

Nutzen Sie ausschließlich Licht zum Reinigen von Bauteilen und Werkstücken. Gepulste Laserstrahlung reinigt materialschonend und umweltfreundlich alle metallischen sowie viele weitere Werkstoffe, z.B. CFK.

### EINFACHE BEDIENUNG

Nach einer kurzen Einweisung und Schulung (Online oder vor Ort) können Sie sofort loslegen. Unsere Anlagen werden nach dem Plug and Play Verfahren bei Ihnen vor Ort installiert und können dank definierter „Rezepte“ einfach in die gewünschte Anwendung gestartet werden. Jede Anlage kann Industry 4.0 ready ausgelegt werden.

### PASSGENAU

Jede Anlage wird von unseren spezialisierten Ingenieur/innen und Programmierer/innen auf die kundenspezifischen Anforderungen entwickelt und realisiert.

### GREEN TECHNOLOGY



Keine Chemie, keine anderen Medien. Einfach mit Licht.

### MEHR INFOS

zu unserer  
Branchen-  
Expertise:



### FRAGEN?

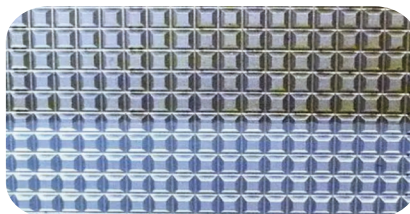
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!  
+49 2423 950 93-0



LIGHTCLEANER PRO – der flexible Alleskönner bringt Licht in jeden Winkel

### Warum Laserreinigung für Backformen?

Backformen in der Lebensmittelindustrie sind durch den täglichen Gebrauch starken Verunreinigungen ausgesetzt. Herkömmliche Reinigungsmethoden sind oft zeitaufwendig, schädigen die empfindlichen Antihaft-Beschichtungen und führen zu hohen Betriebskosten. Die Laserreinigung bietet hier entscheidende Vorteile:



Reinigung einer industriellen Waffelform im laufenden Betrieb

#### 1. Verlängerung der Lebensdauer

Die berührungslose Laserreinigung schont die Antihaft-Beschichtungen, was die Lebensdauer Ihrer Backformen erheblich verlängert und die Neuanschaffungskosten senkt.

#### 2. Verbesserte Produktqualität

Durch die vollständige und schonende Entfernung von Rückständen wird die Anhaftung des Backguts minimiert. Dies führt zu einer gleichmäßigeren Bräunung und einer besseren Produktqualität.

#### 3. Maximale Hygiene

Laser entfernen selbst hartnäckigste Bakterien und Keime, die in den Poren der Oberfläche sitzen. Dies gewährleistet höchste Hygienestandards und reduziert das Risiko von Kreuzkontaminationen.

#### 4. Effizienzsteigerung

Der Reinigungsprozess ist signifikant schneller als manuelle Methoden und erfordert keine Trocknungszeit. Ihre Backformen sind in kürzester Zeit wieder einsatzbereit, was Stillstandszeiten minimiert.

#### 5. Nachhaltigkeit

Es werden keine Chemikalien oder abrasive Strahlmittel verwendet. Dies schont die Umwelt und reduziert die Entsorgungskosten.