

Het reinigen en behandelen van verdamper. Een schone lucht, een schone zaak?

Volgnummer: 2010/08

Inleiding

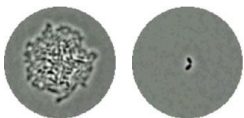
Vecom is al jarenlang actief in zowel de voedselverwerkende industrie als de transportsector met producten variërend van truckwashshampoo tot reinigings- en desinfectie-middelen. In dit technisch bulletin wordt een behandeling toegelicht die zowel op "Food" als "Transport" van toepassing kan zijn. We hebben het dan over de reiniging en behandeling van verdamper op koelinstallaties, zoals o.a. in trailers en vrachtauto's maar ook voor "vaste" verdamper in bijvoorbeeld een koelcel. Deze onderdelen zijn essentieel voor de koelinstallatie, maar worden vaak niet meegenomen in de het reinigings- en hygiëneplan. Laten we snel overgaan op de zin of onzin over het reinigen en behandelen van verdamper.

Over of boven het hoofd gezien?

Bij de meeste foodbedrijven is alles ogenschijnlijk perfect voor elkaar. De hygiëne is er optimaal en alles wordt met behulp van HACCP plannen onder controle gehouden. Toch kan men een bacteriologisch probleem hebben dat zich niet zo eenvoudig laat traceren. Alles is uit de kast gehaald, de dosering op de chemie gecontroleerd en zondig veranderd, de schoonmaakmethodieken aangescherpt en toch blijft het resultaat beneden peil.

Hoe zit het met uw lucht?

Dat is de vraag die men zich vaker zou moeten stellen. Ja, wel degelijk. Als proef op de som plaatsen we een aantal rendac plaatjes op strategische plaatsen na de schoonmaak en laten deze gedurende de nacht staan. De uitslagen liegen er niet om, de lucht is vervuild. Uit nader onderzoek blijkt dat men de verdamper tot op heden nooit heeft schoon gemaakt c.q. behandeld.



Meest voorkomende problemen en gevolgen bij verdamper

Verdamper of luchtkoelers raken bevuild door allerlei bacteriën, schimmels, vetten en stof. Door vervuiling van de verdamper kunnen er vele problemen optreden, zoals:

- de verdamper verliest zijn koelcapaciteit;
- de vervuiling in de koeler wordt door de aanwezige ventilatoren verspreid over de rest van de ruimte en kan dus allerlei producten bevuilen;
- door de vervuiling kunnen de lekbak en de afvoer verstopt raken waardoor de verdamper kan gaan lekken, met alle gevolgen van dien;
- de vervuiling tast eveneens de verdamper aan en vermindert daardoor de levensduur van uw dure installatie.



Verdamper van een vrachtwagen

Verdamper bevinden zich vaak in een omgeving met een verhoogde luchtvochtigheid. Hier vormen zij een ideale **voedingsbodem voor bacteriën, gisten en schimmels**. Het gevolg is dat dit ernstige gezondheidsrisico's met zich mee kan brengen.

De oplossing

Labaz® Foodline Chillsafe is een ready-to-use reinigingsmiddel. Chillsafe wordt gebruikt om warmte-wisselaars of koelunits in de levensmiddelenindustrie en transportsector te reinigen en hygiënisch te houden. Labaz® Foodline Chillsafe bevat goede vuilpenetrerende en emulgerende eigenschappen. Chillsafe vormt een gelfilm met het condenswater. De gelfilm lost langzaam op waardoor een lange reinigende en hygiënische werking gewaarborgd is.



De Chillsafe gereed maken

Chillsafe is niet corrosief en kan worden toegepast op de meest voorkomende materialen in koelunits, inclusief aluminium, koper en gegalvaniseerde oppervlakken. Niet geschikt voor het gebruik op koelunits met een gecoate warmtewisselaar.

Chillsafe draagt bij aan een hoog hygiëneniveau en heeft voldoende biocide eigenschappen om ingezet te worden tegen bestrijding van micro-organismen, waaronder *Listeria monocytogenes*. (Onafhankelijke laboratoriumrapporten zijn op verzoek verkrijgbaar).

Gebruiksaanwijzing

Bij sterke verontreinigingen wordt aangeraden de koelunit voor te spoelen met water en eventueel een aluminiumveilig reinigingsmiddel. Chillsafe onverdund aanbrengen met lage druk apparatuur. Chillsafe mag niet worden afgespoeld.

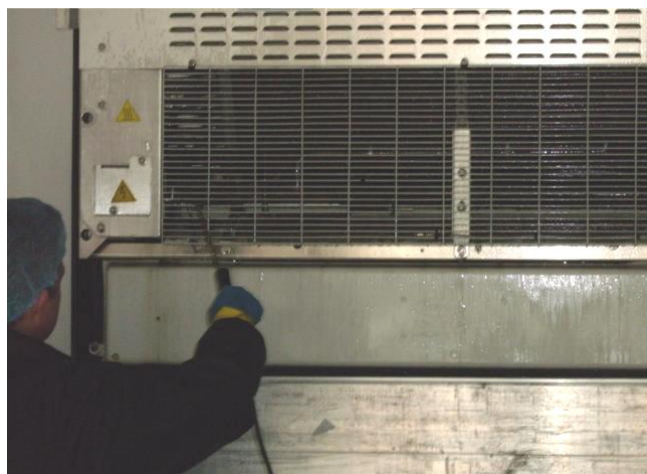
Verbruik

Elke drie tot vier weken onverdund aanbrengen met lage druk apparatuur op koeloppervlakken met 0.25—0.50 liter per m³.

Verkrijgbare verpakking

Can à 5 liter

Doos 4x5 liter.



De verdampers behandelen

Auteur: Rob Kamphuis (Segment Manager Food)
Reacties en/of vragen? E-mail: tb@vecom.nl - www.vecom-group.com

Labaz is een geregistreerd merk van Vecom Group B.V.