



Sicherheit geht vor

Hygienische Reinigung & Desinfektion von
Milchsystemen & Sahne- und Eismaschinen



Dr. Becher GmbH
Vor den Specken 3 · D-30926 Seelze
Tel.: +49 5137 9901 0
www.drbecher.de · info@drbecher.de

April 2022

Kompetenz aus Erfahrung seit 1896

Dr. Becher informiert:

Warum gibt es unterschiedliche Reiniger für Sahne- und Eismaschinen und Milchsysteme?

Sahne- und Eismaschinen

30%tige Schlagsahne hat **30g Fett** pro 100g

- > Fett und Eiweiß lagern sich ab
- > ein **ALKALISCHER** Reiniger ist notwendig

Regelmäßige Reinigung **und** Desinfektion sind notwendig. Dr. Becher Sahne- und Eismaschinendesinfektionsreiniger SE3000* löst Fett und Eiweiß Rückstände und desinfiziert in einem Arbeitsgang.



Milchsysteme

Milch enthält ca. **87% Wasser** und max. 4% Fett

- > Milchstein (Kalk) lagert sich ab
- > ein **SAURER** Reiniger ist notwendig

Regelmäßige Reinigung **und** Desinfektion sind notwendig. Dr. Becher Milchaufschäumer Reiniger* löst Kalk (Milchstein) und leichte Fettablagerungen und desinfiziert in einem Arbeitsgang.



Wussten Sie schon ...

... dass 2018 eine großflächig durchgeführte Untersuchung von Sahneprobe aus Aufschlagautomaten stattgefunden hat? Jede zweite Probe fiel durch. 38 von 71 Proben überschritten die Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM), was einer Quote von 53,5 Prozent entspricht. Der Grund für diese hohe Quote kann unzureichende Reinigung, Desinfektion und Wartung

sowie eine falsche Handhabung der Geräte sein. Die Verantwortung für ein einwandfreies Produkt tragen Sie als Unternehmer und haften im Schadensfall: **Produkthaftungsgesetz § 1. Haftung** (1) Wird durch den Fehler eines Produktes jemand getötet, sein Körper oder seine Gesundheit verletzt oder eine Sache beschädigt, so ist der Hersteller des Produktes verpflichtet, dem Geschädigten den daraus entstehenden Schaden zu ersetzen. (...)

Alkalität löst Fett, Säure löst Kalk.

Um Ihren Gästen ein hygienisch einwandfreies Produkt anbieten zu können, sollten Sie für Ihre Sahne- oder Eismaschine und Ihren Milchaufschäumer unterschiedliche Desinfektionsreiniger nutzen. Der Desinfektion kommt eine besondere Bedeutung zu, da es sich bei Sahne und Milch um leicht verderbliche Lebensmittel handelt.

In regelmäßigen Abständen wird eine zusätzliche Wechselreinigung mit dem jeweils anderen Reinigungsmittel empfohlen. Sollten Sie einen Nicht-desinfizierenden Reiniger nutzen, ist eine anschließende Desinfektion unumgänglich.

Sie haben Fragen zu diesen oder anderen Produkten? Kontaktieren Sie uns gerne!

*Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.