

Deizisau, November 2002
M/ps

PRESSE-INFORMATION

Wash & Cut Hygiene-Messerreinigung

Neues Arbeitsmittel zur hygienischen Reinigung von Messerklingen direkt am Arbeitsplatz (Patent-Nr. DE 196 39 019 C 2).

Die Friedr. Dick GmbH, Deizisau, stellt ein neues **Hygiene-Konzept** zur Reinigung von Klingen direkt am Arbeitsplatz vor.

Das sind die wichtigsten Vorteile des **Wash & Cut**:

- Nach jedem Schnitt in 2 Sekunden eine saubere und trockene Messerklinge
- Fett- und Schmutzpartikel auf der Messerklinge werden durch Bürsten und Wasser entfernt
- Trocknung der Messerklinge erfolgt durch Abstreiflippen
- Selbstreinigung der Reinigungseinheit während der Betriebszeit
- Geringer Wasserverbrauch – nur ca. 6 Liter pro Stunde
- Fett- und Schmutzpartikel werden nach oben geschwemmt und an der Randzone des Überlaufs entsorgt
- Kein Hygieneproblem beim Wechseln des Schnittguts
- Hohe Funktionalität und leichte Bedienbarkeit
- Kompakte, platzsparende Einheit für den Einsatz im gesamten Lebensmittelbereich
- Kompletter Einbausatz
- Messermagazin integriert für ca. 2 Messer bis 36 cm

Mit dem neuen Klingen-Reinigungsgerät **Wash & Cut** setzt die Friedr. Dick GmbH neue Maßstäbe im Bereich **Hygiene** am Arbeitsplatz.

Die Verunreinigung hochwertiger Lebensmittel wird durch spezifische Hygienemängel des Messers/Palette bei der Nachbearbeitung – Portionieren, Schneiden etc. – provoziert. Diesem akuten Risikobereich (Kontamination) wirkt das Hygiene-Konzept des DICK **Wash & Cut** entgegen!

Ein wesentliches Merkmal des Gerätes ist, dass es sich ständig selbst reinigt, d.h. im Behälter fließt konstant frisches Wasser in Richtung Reinigungseinheit (Bürsten), wodurch gleichmäßige Strömung entsteht. Abgestreifte Fett- und Schmutzpartikel werden nach oben geschwemmt, von der Strömung des Wassers erfasst und an der Randzone des Überlaufes entsorgt.

Blatt 2

Die Anwendung ist äußerst einfach: Das Messer wird senkrecht mit dem Klinsenrücken in Richtung Reinigungseinheit eingetaucht und durchgezogen. Beim Herausziehen gleitet das Messer durch die Reinigungseinheit und wird über dem Wasserspiegel durch die Trockenlippen gezogen.

Das Ergebnis ist frappierend: Parallel zum Arbeitsablauf, d. h. nach jedem Schnitt, erhält der Anwender eine hygienisch, saubere und trockene Klinge für den nächsten, hygienisch einwandfreien, perfekten Schnitt.

Des Weiteren wird ein Verschmutzen der Arbeitskleidung (z. B. unappetitliche Schürzen) vermieden. Abwischlappen verschwinden, bzw. teure Einmal-Tücher werden überflüssig.

Die Einsatzgebiete des DICK **Wash & Cut** umfassen den gesamten Lebensmittelbereich, z. B.:

- Konditorei/Bäckerei
- Käsetheke
- Metzgerei
- Schlachtbetriebe
- Küchen (Restaurant/Bistro/Bar/Snacks)
- Großgastronomie
- Frontcooking
- Feinkostgeschäfte
- Catering
- Mobile Verkaufswagen

Folgender Auszug aus einem Untersuchungsbericht, Labor Dr. Böhm, München, bringt den Nachweis:

„Die Messer waren nach der Reinigung optisch sauber und mikrobiologisch einwandfrei. Die Verwendung des Reinigungsgerätes ist gegenüber der herkömmlichen Praxis (z. B. Mehrfach-Verwendung von Messern, Eintauchen in stehende Flüssigkeiten, Abstreifen von Messern an Tüchern) eine deutliche Verbesserung.“

Wir vom DICK-Team sind überzeugt von der hohen Effizienz dieser Neuentwicklung und rechnen mit starker Nachfrage und großem Interesse der Fachwelt!