Chemische Standreinigung mit einem Reinigungscontainer

Voraussetzung für ein gutes Reinigungsergebnis einer Getränkeschankanlage ist ein hygienisch einwandfreier Reinigungscontainer. Ablagerungen im Container reduzieren die Wirkung des frisch eingebrachten Reinigungsmittels und verfälschen das Reinigungsergebnis. Kennzeichnen Sie die Getränkeschankanlage während der Reinigung und Desinfektion deutlich als gesperrt um eine Gefahr Dritter auszuschließen.

Vorspülen

Um unerwartete chemische Reaktionen mit dem Reinigungsmittel und dem Leitungsinhalt (Bier, alkoholfreie Getränke, Wein) auszuschließen, ist ein Vorspülprozess unumgänglich!

- Füllen Sie den Reinigungscontainer mit Frischwasser und schließen den Container
- Setzen Sie den Zapfkopf (KEG) auf den Container auf und entfernen Sie die Getränkereste mit dem Frischwasser aus der Getränkeschankanlage

Chemische Standreinigung

Lesen Sie die Herstellerangaben des von Ihnen benutzen Reinigungs- und Desinfektionsmittels durch und beachten Sie dabei insbesondere die Angaben der Reinigungsmittelkonzentration, der empfohlenen Einwirkzeit und Temperatur.

Betätigen Sie das Entlüftungsventil um den Container öffnen zu können
- Entleeren Sie den Container vollständig
- Bringen Sie das Reinigungsmittel nach Herstellerangabe in einen sauberen Container ein
- Füllen Sie den Reinigungscontainer mit Frischwasser auf und schließen Sie den Deckel Beachten Sie dabei die Wassertemperatur
- Setzen Sie den Zapfkopf (KEG) auf den Container auf und füllen das Leitungssystem mit der frisch angesetzten Reinigungslösung
- Wiederholen Sie diesen Vorgang entsprechend der Herstellerangaben
- Bei größeren Leitungssystemen muss der Container eventuell erneut befüllt werden

Nachspülen

- Betätigen Sie das Entlüftungsventil um den Container öffnen zu können
- Spülen Sie den Container gründlich mit Frischwasser aus
- Füllen Sie den Reinigungscontainer mit Frischwasser und schließen Sie den Container
- Setzen Sie den Zapfkopf (KEG) auf den Container auf und entfernen Sie die Reinigungslösung mit dem Frischwasser vollständig und restlos aus der Getränkeschankanlage
- Bei größeren Leitungssystemen muss der Container eventuell erneut mit Frischwasser befüllt werden
- Überprüfen Sie im Anschluss den Nachspülprozess mittels Indikator-Papier (PH-Wert)
- Lagern Sie den Reinigungscontainer vollständig entleert bei geöffneten Deckel

Beachten Sie bitte das die ständig mit der Umgebungsluft in Verbindung kommenden Bauteile einer Getränkeschankanlage einer besonderen **Verschmutzung** bzw. **Verkeimung** ausgesetzt sind. Dazu zählt insbesondere der Zapfkopf (KEG) und der Zapfhahn. Widmen Sie diesen Bauteilen während der Einwirkzeit der chemischen Standreinigung Ihre Aufmerksamkeit und reinigen bzw. Desinfizieren Sie diese Bauteile entsprechend der geltenden Richtlinien für Getränkeschankanlagen.

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Reinigungskonzept für Ihre Getränkeschankanlage.

Bitte sprechen Sie uns an.

Stand: 12/2024