

## Goed reinigen met stoom



Tjibbe de Boer met links de TCE C35 en rechts de TCE M8.

**Wie levensmiddelen verkoopt weet dat zijn winkel makkelijk vuil wordt. Terwijl een schone winkel juist een vereiste is. Regelmatig reinigen hoort dan ook bij het vak. Met stoom gaat dat sneller en makkelijker: tijdens de Vakbeurs Foodspecialiteiten viel het oog op de presentatie van The Clean Experience.**

The Clean Experience BV (TCE) is het bedrijf van Tjibbe en Yvonne de Boer. TCE is leverancier van stoomapparatuur in het hoge segment, gericht op professionele reiniging voor bedrijven. Veel klanten zitten in de food-sector, omdat stoom binnen de HACCP-regels is goedgekeurd als reinigingsmethode. De machines reinigen grotendeels met enkel water en stoom. Voor bepaalde toepassingen zijn ondersteunende middelen nodig, bijvoorbeeld voor het oplossen van vet. Wat maakt stoom zo goed als reinigingsmethode? Tjibbe de Boer:

“Stoom werkt zo goed omdat het veelal zonder chemie kan. Maar ook omdat wij een droge stoom-techniek hanteren, waarbij je bijna geen vochtontwikkeling krijgt. En omdat je met de hoge temperatuur een schokeffect creëert op de vervuiling, waarmee je je vervuiling losweekt en direct kan opzuigen. Onze core-business is dan ook de stoomstofzuiger, waarmee je bijna alles kunt reinigen en je geen schade aan de te reinigen materialen kunt berokkenen.” De droge stoom waarover De Boer spreekt is oververhitte

stoom in een boiler, waardoor slechts tussen de 3 en 10 procent vocht wordt gecreëerd. Voor kaasplanken betekent dat een droogtijd tussen de 15 en 60 minuten. “We desinfecteren en reinigen met een zeer korte droogtijd. Dat betekent ook dat je hiermee de hele dag zou kunnen schoonmaken zonder dat er een druppel vocht aan de muur komt. Met traditionele stoomreiniging zou dat nooit lukken. In vriescellen treedt natuurlijk wel meer stoomontwikkeling op.” Dat reinigen loopt volgens De Boer van linoleum of natuur-

stenen vloeren tot kaasplanken, glasplaten en sanitair. Dat is nogal breed. Sanitair én kaasplank? Dat kan, zolang je maar verschillende hulpstukken gebruikt. TCE levert hiervoor borstels in verschillende kleuren.

Het voordeel is verder dat de stoomreinigers breed inzetbaar zijn. Afhankelijk van het model kan er met heet én koud water worden gewerkt, bedoeld voor voorwerpen of oppervlakken die niet heet mogen worden. Hiervoor zitten er meerdere pompen in de machine. Deze toepassing is in samenwerking met klanten ontwikkeld. "Bij onze machines kun je de verschillende functies los van elkaar gebruiken maar ook tegelijk. Maar het grootste voordeel is wel dat je kunt reinigen zonder chemische middelen."

TCE levert aan alle soorten speciaalzaken in food, van vis tot chocolade. Voor foodspeciaalzaken zijn twee modellen zeer geschikt: de TCE C35 en de compactere TCE M8. Beide modellen kunnen stomen en daarna opzuigen, maar ook stomen en zuigen tegelijk. Het reinigen van randjes, altijd lastig in de foodwereld, is voor deze machines een kwestie van seconden. Door de hoge temperatuur en de hoge druk van 8 tot 10 Bar, wordt het vuil zeer snel verwijderd. Voor een winkel van 40 tot 100 vier-



kante meter is deze oplossing de snelste methode. Voor veel grotere oppervlakken, zoals een supermarkt, zou een schrob-zuig-machine sneller zijn werk kunnen doen. Maar juist de kleinere winkels vinden veel voordeel bij het reinigen van alle kleine hoeken en gaten. "Gemiddeld genomen gaat het schoonmaken nu in de helft of tweederde van de oorspronkelijke tijd. En omdat je met stoom veel grondiger reinigt is het na de eerste reiniging ook veel makkelijker schoon te houden, waardoor je ook toekunt met minder vaak schoonmaken. Alleen de eerste keren haal je er zo veel vuil mee weg, dat je er langer mee bezig bent; daarna ga je op je schoonmaaktijd besparen, en kun je toe

met twee of drie keer per week, waar je voorheen elke dag aan het poetsen was. Onze meeste klanten maken nog steeds elke dag schoon hoor, maar ze zijn zo klaar."

De TCE M8 en TCE C35 zijn beide zeer geschikt. De duurdere C35 heeft meer mogelijkheden en meer capaciteit. De prijzen liggen op 2250,- en 3500,- euro. De garantie: acht jaar op de boiler en twee jaar overall-garantie. De extra kosten gaan over water en stroom, en het eens per maand ontkalken (kosten flesje ontkalker: 12,- euro per jaar), en over eventuele toe te voegen reinigingsmiddelen.

Meer informatie: [www.tce.nl](http://www.tce.nl) 