(11) EP 1 347 039 A1

(12)

### **EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG**

- (43) Veröffentlichungstag: 24.09.2003 Patentblatt 2003/39
- (51) Int Cl.<sup>7</sup>: **C11D 11/00**, C11D 7/06, C11D 3/386

- (21) Anmeldenummer: 02006099.2
- (22) Anmeldetag: 18.03.2002
- (84) Benannte Vertragsstaaten:

AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU MC NL PT SE TR

Benannte Erstreckungsstaaten:

AL LT LV MK RO SI

- (71) Anmelder: Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG.
  20539 Hamburg (DE)
- (72) Erfinder:
  - Gefcken, Dieter
     22089 Hamburg (DE)

- Preugschas, Michael 22117 Hamburg (DE)
- Kamer, Markus
   21465 Reinbek (DE)
- (74) Vertreter: Glawe, Delfs, Moll & Partner Patentanwälte
  Rothenbaumchaussee 58
  20148 Hamburg (DE)
- (54) Verfahren zur Reinigung von Geschirr
- (57) Gegenstand der Erfindung ist ein Verfahren zum Reinigen von Geschirr mit den Schritten:
  - a) Besprühen des Geschirrs mit einer alkalischen Reinigerlösung, die einen pH-Wert von wenigstens 10 aufweist,
  - b) Hauptreinigen mit einer enzymatischen Reiniger-

lösung.

Die erfindungsgemäße Kombination erlaubt das maschinelle Reinigen stark verkrusteter Töpfe, Bleche oder dergleichen ohne vorheriges manuelles Einweichen.

#### Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft ein Verfahren zum Reinigen von Geschirr.

[0002] Im gewerblichen Bereich (Gastronomie, Großküchen, etc.) wird Geschirr in der Regel maschinell gespült. Gewerbliche Geschirrspülmaschinen weisen kurze Spülzyklen auf, da das Geschirr schnell für eine weitere Benutzung zur Verfügung stehen soll. Die Entfernung angetrockneter, verkrusteter oder eingebrannter Nahrungsmittelreste und sonstiger Verschmutzungen ist schwierig, da weder ein mechanisches Einwirken mit Bürsten oder dergleichen beim maschinellen Geschirrspülen möglich ist, noch eine lange Einwirkdauer chemischer Reinigungsmittel (wie beispielsweise bei Haushaltsspülmaschinen) möglich ist. Es ist daher aus offenkundiger Vorbenutzung bekannt, besonders verschmutzte Geschirrteile wie beispielsweise Töpfe, Pfannen oder Backbleche in einem separaten Behälter in einer Reinigerlösung vorzuweichen, erst anschließend wird die übliche maschinelle Reinigung durchgeführt. Dies ist aufwendig.

**[0003]** Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, ein Verfahren zum Reinigen von Geschirr zu schaffen, das ein sicheres Entfernen auch hartnäckiger Verunreinigungen ermöglicht. Das erfindungsgemäße Verfahren weist folgende Schritte auf:

- a) Besprühen des Geschirrs mit einer alkalischen Reinigerlösung, die einen pH-Wert von wenigstens 10 aufweist,
- b) Hauptreinigen mit einer enzymatischen Reinigerlösung.

Zunächst seien einige im Rahmen der Erfindung verwendete Begriffe erläutert.

**[0004]** Der Begriff Geschirr umfaßt alle im Küchenbereich verwendete Gegenstände, die einer maschinellen Reinigung zugänglich sind, einschließlich Töpfe, Tabletts, Pfannen, Brat- und Backblechen, etc.

[0005] Dieses Geschirr wird erfindungsgemäß mit einer alkalischen Reinigerlösung besprüht. Die Reinigerlösung ist die anwendungsfertige Lösung, die in der Regel aus einem flüssigen Reinigerkonzentrat oder einem fest (insbesondere pulverförmig) formulierten Reiniger mit Wasser hergestellt wird. Es kann sich hierbei um übliches Leitungswasser (Stadtwasser), enthärtetes oder vollentsalztes Wasser handeln.

[0006] Bei dem erfindungsgemäßen Besprühen handelt es sich vorzugsweise um ein feines nebelartiges Besprühen, das die Oberfläche des Geschirrs mit der Reinigerlösung benetzt, ohne mechanisch (in Form harter Wasserstrahlen) auf diese Oberfläche einzuwirken. Das Besprühen soll somit ein chemisches Einwirken der Reinigerlösung und damit ein Einweichen der Verunreinigungen ermöglichen. Erfindungsgemäß ist es jedoch auch möglich, dieses Besprühen mit großen Mengen

Reinigerlösung und sog. harten Sprühstrahlen durchzuführen, insbesondere dann, wenn die alkalische Reinigerlösung in einem Tank einer Spülmaschine ständig umgewälzt wird.

- [0007] Das Hauptreinigen erfolgt erfindungsgemäß mit einer enzymatischen Reinigerlösung. Diese enthält Enzyme als reinigungsaktive Wirkstoffe, vorzugsweise proteolytische Enzyme wie beispielsweise Amylasen oder Proteasen.
- [0008] Die Erfindung beruht auf der überraschenden Erkenntnis, daß die Kombination eines hochalkalischen Vorreinigens mit einem enzymatischen Hauptreinigen zu einer guten und schnellen Entfernung auch hartnäkkiger Verunreinigungen wie beispielsweise angebrannter Nahrungsmittelreste führt.

**[0009]** Der pH-Wert der alkalischen Reinigerlösung liegt bevorzugt bei wenigstens 10,5, weiter bevorzugt bei wenigstens 11.

[0010] Das bevorzugte feine Besprühen mit entsprechend fein verteilten Tröpfchen kann erfindungsgemäß mit verhältnismäßig geringen Mengen alkalischer Reinigerlösung pro Zeiteinheit erfolgen. In einer typischen gewerblichen Geschirrspülmaschine betragen die auf diese Weise versprühten Mengen an Reinigerlösung zwischen 0,3 und 20 l/min, vorzugsweise 0,5 bis 10 l/min, weiter vorzugsweise 1 bis 5 l/min Reinigerlösung. Wenn eine alkalische Reinigerlösung durch das Umpumpsystem der Spülmaschine umgewälzt und dabei mit harten Sprühstrahlen auf das Geschirr gesprüht wird, liegen die so versprühten Reinigerlösungsmengen üblicherweise bei einigen hundert l/min, typisch sind beispielsweise 300 bis 400 l/min.

[0011] Die alkalische Reinigerlösung wirkt vorzugsweise zwischen 5 und 600 s, weiter vorzugsweise 10 und 300 s, weiter vorzugsweise 30 und 300 s, besonders bevorzugt 60 bis 180 s auf das Geschirr ein. Dieses Einwirken kann unter fortlaufendem weiteren Besprühen des Geschirrs (entweder mit nebelartigem Besprühen oder harten Sprühstrahlen) geschehen. Bevorzugt ist es jedoch, nach dem vollständigen Benetzen der Oberfläche des Geschirrs eine Einwirkzeit vorzusehen, in der kein weiteres gezieltes und absichtliches Besprühen des Geschirrs mit alkalischer Reinigerlösung stattfindet.

- 45 [0012] In der alkalischen Reinigerlösung beträgt die Alkalikonzentration (berechnet als Kaliumhydroxid) bevorzugt 0,1 bis 10 Gew.-%, vorzugsweise 0,1 bis 5 Gew.-%, weiter vorzugsweise 0,1 bis 3 Gew.-%, weiter vorzugsweise 0,2 bis 2 Gew.-%.
  - [0013] Das erfindungsgemäße Verfahren kann sowohl in sog. Eintankals auch in Mehrtank-Spülmaschinen durchgeführt werden. In Eintank-Spülmaschinen verbleibt das Geschirr stationär in der Spülmaschine und die verschiedenen Spül- und Reinigungsschritte werden sequentiell durchgeführt. In einer Eintank-Spülmaschine wird daher bei einem Einwirken ohne weitere Besprühung das entsprechende Düsensystem vollständig abgeschaltet. Von besonderem Vorteil ist es bei ei-

ner Eintankmaschine, zum Aufsprühen der alkalischen Reinigerlösung das sowieso vorhandene Düsensystem zu nutzen, das zum Aufbringen des Klarspülers und/ oder Nachspülwassers verwendet wird. Auf diese Weise kann erfindungsgemäß eine übliche Eintank-Spülmaschine verwendet werden, ohne daß diese um- oder ausgebaut werden müßte mit einem separaten Düsensystem. Bei einer Mehrtank-Maschine durchläuft das Geschirr auf einer Transporteinrichtung (in der Regel einem Transportband) verschiedene sog. Tanks, in denen sämtliche Reinigungs- und Spülschritte (je einer pro Tank) gleichzeitig ablaufen. Zum Erzielen einer Einwirkzeit ohne gezieltes absichtliches Besprühen kann in diesem Fall ein entsprechender Zwischenraum zwischen zwei Tanks vorgesehen sein, den das Geschirr durchläuft, ohne dabei gezielt von Sprühstrahlen getroffen zu

**[0014]** In der Praxis kann beispielsweise ein Einsprühen für 12 s gefolgt von einer Einwirkzeit (ohne weiteres Einsprühen) von 120 s vorgesehen sein.

[0015] An das erfindungsgemäße Besprühen schließt sich ein Hauptreinigen mit einer enzymatischen Reinigerlösung an. Dieses Hauptreinigen kann unmittelbar im Anschluß an das Besprühen (und das Einwirken) erfolgen, die noch auf der Geschirroberfläche befindliche alkalische Reinigerlösung wird dann von dem enzymatischen Reiniger abgewaschen. Alternativ kann eine Zwischenspülung vorgesehen sein, um die Alkalität von der Geschirroberfläche weitgehend zu beseitigen. Arbeitet man ohne Zwischenspülung, wird an der Oberfläche anhaftende alkalische Reinigerlösung in den Hauptreinigungsschritt verschleppt, so daß ggf. enzymatischer Reiniger in entsprechend größeren Mengen nachdosiert werden muß, um die gewünschte Zusammensetzung der Hauptreinigerlösung aufrecht zu erhalten. Dies ist insbesondere dann der Fall, wenn der verwendete enzymatische Reiniger gemäß einer bevorzugten Ausführungsform der Erfindung einen schwach sauren bis schwach alkalischen pH-Wert von insbesondere 4 bis 9, vorzugsweise 5 bis 9, weiter vorzugsweise 6 bis 8 aufweist. In diesem pH-Bereich besitzen die verwendeten Enzyme ihre beste Wirkung.

**[0016]** Das enzymatische Hauptreinigen dauert bevorzugt 1 bis 30 min, weiter vorzugsweise 2 bis 20 min, weiter vorzugsweise 5 bis 15 min. Die Temperatur beim Hauptreinigen liegt bevorzugt zwischen 30 und 70° C, weiter vorzugsweise 40 bis 60° C. In diesem Temperaturbereich sind die in der Regel hitzelabilen Enzyme besonders wirksam.

[0017] Die enzymatische Hauptreinigerlösung kann bevorzugt enthalten 0,08 bis 2 Gew.-% Tenside, beispielhaft genannt seien N-C<sub>8</sub>-C<sub>12</sub>-Alkylpyrrolidone. Ferner können darin enthalten sein 0,005 bis 0,125 Anson-Einheiten wenigstens einer Protease und/oder 0,1 bis 6 Kilo-Novo-Einheiten wenigstens eine Amylase pro Liter Reinigungslösung. Der gewünschte pH-Wert wird durch geeignete Puffersysteme wie beispielsweise das Carbonat/Hydrogencarbonat-Puffersystem oder Citronen-

säure/Citrat oder dergleichen eingestellt. Ggf. können übliche Lösevermittler wie beispielsweise kurzkettige Sulfonate, Sulfate oder dergleichen, weitere Tenside wie beispielsweise Addukte von Ethylenoxid und Propylenoxid an Fettalkohole, Konservierungsmittel, Härte-Dispergatoren und dergleichen enthalten sein. Diese Aufzählung möglicher Bestandteile ist nicht abschließend.

[0018] Bei dem erfindungsgemäßen Verfahren ist das Besprühen mit alkalischer Reinigerlösung und das anschließende Hauptreinigen keine abschließende Aufzählung der Verfahrensschritte. Es können übliche Vorspülschritte (beispielsweise ein sog. Vorabräumen) vorgesehen sein, zwischen alkalischen Besprühen und enzymatischem Hauptreinigen kann eine bereits genannte Zwischenspülung vorgesehen sein. In der Regel schließt sich an das Hauptreinigen noch ein Nach- oder Klarspülen an, daß mit einer üblichen Klarspüllösung geschehen kann.

**[0019]** Ausführungsbeispiele der Erfindung werden nachfolgend erläutert. Alle Angaben sind Gewichtsteile.

#### Beispiel 1

20

[0020] Ein alkalisches Reinigerkonzentrat wird gemäß folgender Rezeptur hergestellt:

Natriumhydroxid, 45 %	65,00
Kaliumhydroxid, 45%	19,00
Natriumhydroxid, fest	10,00
DTMP <sup>1</sup> , Na-Salz	3,00
PBTC <sup>2</sup>	3,00

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Diethylentriaminpentamethylenphosphorsäure

#### Beispiel 2

**[0021]** Eine enzymatische Reinigerlösung wird wie folgt angesetzt:

[0022] 25 g eines handelsüblichen Blockadduktes von 5 mol Ethylenoxid und 4 mol Propylenoxid an einen technischen C<sub>12</sub>/C<sub>14</sub>-Fettalkohol, 1 g N-n-Octylpyrrolidon, 5 g einer handelsüblichen wäßrigen Lösung eines Gemisches von Amylasen und Proteasen mit einer Aktivität von 1,5 Anson-Einheiten bzw. 50 Kilo-Novo-Einheiten pro Liter, 0,4 g Natriumbicarbonat und 0,1 g Natriumcarbonat werden mit 100 ml Hamburger Stadtwasser angesetzt. Ein üblicher Polyacrylat-Dispergator wird bis zu einer Konzentration von 100 ppm zugegeben.

#### Beispiel 3

[0023] In eine Eintank-Behälterspülmaschine werden verschmutzte Bratbleche gelegt. In einem ersten Schritt werden diese Ble-che 12 s lang mit einer 1%igen

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Phosphonobutantricarbonsäure

25

35

wäßrigen Lösung des alkalischen Reinigers gemäß Beispiel 1 besprüht. Dieses Besprühen geschieht durch Einspeisen der Lösung in die Zufuhrleitungen zu den Nachspüldüsen, die nach Abschluß des Reinigens die Klarspüllösung aufsprühen. Die Oberfläche der Bratbleche wird dabei vollständig benetzt.

[0024] Die alkalische Lösung wird 120 s lang einwirken gelassen, ohne daß dabei ein weiteres Besprühen stattfindet. Anschließend erfolgt ein Reinigen mit einer um den Faktor 10 mit Wasser verdünnten enzymatischen Reinigerlösung des Beispiels 2. Diese Reinigerlösung wird während 10 min in der Spülmaschine unter dauerndem Besprühen und Bespülen der Bratbleche umgewälzt. Die Temperatur der Reinigerlösung beträgt 60° C.

**[0025]** Nach Abschluß des Hauptreinigens wird ein Klarspülen mit einem üblichen Klarspüler durchgeführt (Dauer des Klarspülschrittes 12 s).

**[0026]** Angebrannte und verkrustete Nahrungsmittelreste können auf diese Weise vollständig von den Bratblechen entfernt werden.

Patentansprüche

- Verfahren zum Reinigen von Geschirr mit den Schritten:
  - a) Besprühen des Geschirrs mit einer alkalischen Reinigerlösung, die einen pH-Wert von wenigstens 10 aufweist,
  - b) Hauptreinigen mit einer enzymatischen Reinigerlösung.
- Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß in Schritt a) ein feines, nebelartiges Besprühen stattfindet.
- 3. Verfahren nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, daß in Schritt a) 0,3 20 l/min, vorzugsweise 0,5 10 l/min, weiter vorzugsweise 1 5 l/min Reinigerlösung versprüht werden.
- 4. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß die alkalische Reinigerlösung 5 600 s, vorzugsweise 10 300 s, weiter vorzugsweise 30 300 s, weiter vorzugsweise 60 180 s einwirken gelassen wird.
- 5. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß die Alkalikonzentration (berechnet als KOH) in der Reinigerlösung 0,1 10 Gew.-%, vorzugsweise 0,1 5 Gew.-%, weiter vorzugsweise 0,1 3 Gew.-%, weiter vorzugsweise 0,2 2 Gew.-% beträgt.
- 6. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 5, da-

**durch gekennzeichnet, daß** die in Schritt b) verwendete enzymatische Reinigerlösung einen pH-Wert von 4 - 9, vorzugsweise 5 - 9, weiter vorzugsweise 6 - 8 aufweist.

- Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß das Hauptreinigen in Schritt b) 1 30 min, vorzugsweise 2 20 min, weiter vorzugsweise 5 15 min dauert.
- Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß der enzymatische Reiniger proteolytische Enzyme enthält.
- 9. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß das Hauptreinigen bei einer Temperatur von 30 70°C, weiter vorzugsweise 40 60°C stattfindet.

4

50



### EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung EP 02 00 6099

	EINSCHLÄGIGE		·	
Kategorie	Kennzeichnung des Dokun der maßgeblich	nents mit Angabe, soweit erforderlich, en Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int.CI,7)
X	(NL)) 30. Mai 1996	′- Seite 4, Zeile 32;	1-9	C11D11/00 C11D7/06 C11D3/386
X	WO 96 16152 A (UNIL (NL)) 30. Mai 1996 * Seite 12, Zeile 2 Ansprüche; Beispiel	0 - Zeile 29;	1-9	
X	WO 00 04117 A (PROC 27. Januar 2000 (20 * Beispiele I-VI *		1	
X	EP 0 808 894 A (WEI 26. November 1997 ( * Spalte 1, Zeile 3		1-9	
A	Ansprüche *		1-9	RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (Int.Cl.7)
	Recherchenort	Abschlußdatum der Recherche	I	Prüfer
	MÜNCHEN	9. Juli 2002	Hil	lebrecht, D
X : von l Y : von l ande A : tech	ATEGORIE DER GENANNTEN DOK besonderer Bedeutung allein betrach besonderer Bedeutung in Verbindung eren Veröffentlichung derselben Kateg nologischer Hintergrund tschriftliche Offenbarung	tet E : älteres Patentdo nach dem Anmel prit einer D : in der Anmeldun gorie L : aus anderen Grü	kument, das jedo dedatum veröffer g angeführtes Do nden angeführtes	rtlicht worden ist kument

## ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.

EP 02 00 6099

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben.
Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

09-07-2002

Im Recherchenbe angeführtes Patentdo		Datum der Veröffentlichung		Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
WO 9615710	А	30-05-1996	AU AU BR CA DE DE WO EP ES JP ZA	713330 B2 4255096 A 9509918 A 2202162 A1 69514824 D1 69514824 T2 9615710 A1 0793439 A1 2142504 T3 10509990 T 9509924 A	02-12-1999 17-06-1996 30-09-1997 30-05-1995 02-03-2000 15-06-2000 30-05-1996 10-09-1997 16-04-2000 29-09-1998 22-05-1997
WO 9616152	Α	30-05-1996	AU AU BR CA DE WO EP ES FI JP TR US ZA	702654 B2 3928395 A 9509917 A 2205034 A1 69522117 D1 69522117 T2 9616152 A1 0793710 A1 2161912 T3 972179 A 10509066 T 960496 A2 5807438 A 9509925 A	25-02-1999 17-06-1996 30-09-1997 30-05-1996 13-09-2001 22-11-2001 30-05-1996 10-09-1997 16-12-2001 22-05-1997 08-09-1998 21-07-1996 15-09-1998 22-05-1997
WO 0004117	A	27-01-2000	GB AT AT AU AU AU AU AU BR BR BR BR BR	2340840 A 212660 T 211503 T 215985 T 213767 T 4964299 A 4964399 A 4964499 A 4968699 A 4978599 A 5093599 A 5093699 A 9912150 A 9912157 A 9912833 A 9912834 A 9912836 A 9912838 A	01-03-2000 15-02-2002 15-01-2002 15-04-2002 15-03-2002 07-02-2000 07-02-2000 07-02-2000 07-02-2000 07-02-2000 07-02-2000 07-02-2000 07-02-2000 10-04-2001 10-04-2001 09-10-2001 02-05-2001 02-05-2001 02-05-2001 22-08-2001

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82

# ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.

EP 02 00 6099

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben.
Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

09-07-2002

Im Recherchenbe angeführtes Patentd		Datum der Veröffentlichung		Mitglied(er) Patentfam		Datum der Veröffentlichung
WO 0004117	A		CN CN CN DE DE DE DE DE DE DE DE DE DE DE DE DE	1309693 1337997 1309694 29911484 29911486 29923872 29923874 29923876 69900736 69900833 69900931 69901211 976819 979864 979866 1104805 1103595 1103597 0976819 0979864 0979865 0979866 1097191 1098955 1097192 1133542 1144567 1155112 1144584	T T U1 U1 U1 U1 D1 D1 T3 T3 A2 A2 A1 A1 A2 A2 A1 A2	22-08-2001 27-02-2002 22-08-2001 24-02-2000 18-11-1999 30-08-2001 26-07-2001 30-08-2001 28-02-2002 14-03-2002 04-04-2002 16-05-2002 13-05-2002 22-04-2002 17-06-2002 06-06-2001 30-05-2001 30-05-2001 30-05-2001 02-02-2000 16-02-2000 16-02-2000 16-02-2000 16-02-2000 16-02-2000 16-02-2000 16-02-2001 19-09-2001 17-10-2001 21-11-2001 17-10-2001
EP 0808894	A	26-11-1997	DE AT DE EP	19621053 207107 59704924 0808894	T D1	27-11-1997 15-11-2001 22-11-2001 26-11-1997
EP 0806472	А	12-11-1997	DE AT DE EP	19618725 206752 59704832 0806472	T D1	13-11-1997 15-10-2001 15-11-2001 12-11-1997

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82

**EPO FORM P0461**