

Kaltwasser-Hochdruckreiniger für häufige Reinigungsarbeiten

Artikel vom **6. Oktober 2026**

Hochdruckreiniger / Nass- und Trockensauger

Kärcher bringt mit dem »HD 8/12-4 MX Food« einen mobilen Kaltwasser-Hochdruckreiniger für Küchen, Metzgereien, Bäckereien und Lebensmittelbetriebe. Das Gerät nutzt bis zu 80 °C heißes Zulaufwasser und ist auf häufige Reinigungsaufgaben ausgelegt.



Der Kaltwasser-Hochdruckreiniger ist auf Hygieneanforderungen in gewerblichen Küchen, Metzgereien, Bäckereien und lebensmittelverarbeitenden Betrieben ausgelegt. (Bild: Kärcher)

Mit dem »HD 8/12-4 MX Food« erweitert Kärcher das Angebot mobiler Kaltwasser-Hochdruckreiniger um ein Modell für Bereiche mit erhöhten Hygieneanforderungen. Dazu zählen gewerbliche Küchen, Metzgereien, Bäckereien und lebensmittelverarbeitende Betriebe. Das System verarbeitet heißes Zulaufwasser mit bis

zu 80 °C direkt aus der hauseigenen Versorgungsleitung. So lässt sich thermische Fettlösung und Tiefenreinigung ohne zusätzliches, kraftstoffbetriebenes Heizsystem umsetzen. Gegenüber der Nutzung von Kaltwasser können sich Reinigungszeiten verkürzen sowie Wasser- und Reinigungsmittelbedarf reduzieren. **Technik für den täglichen Einsatz** Die technische Basis bildet ein langsam laufender 4-poliger Elektromotor in Kombination mit einer Axialkolbenpumpe aus Messing. Der Arbeitsdruck liegt zwischen 30 und 120 bar, der maximale Druck bei 180 bar. Die Durchflussmenge beträgt 400 bis 800 l/h. Die Versorgung erfolgt über 400 V, 3~ und 50 Hz, die Anschlussleistung liegt bei 3,5 kW. Das Stromkabel ist 5 m lang. Inklusive Verpackung wiegt das Gerät 44 kg, die Maße betragen 455 x 400 x 890 mm. Für den Einsatz im Lebensmittelumfeld ist die Geräteabdeckung glatt sowie kratz- und fettbeständig ausgeführt. Durch die weiße Oberfläche sollen Verschmutzungen gut erkennbar sein. Abriebfeste, graue Räder sollen außerdem verhindern, dass schwarze Streifen oder Spuren auf empfindlichen Küchenböden entstehen. **Ausstattung für wechselnde Reinigungsaufgaben** Alle Zubehörteile sind am ergonomischen Chassis untergebracht. Die manuelle Schlauchtrommel führt den 15 m langen, lebensmittelechten Hochdruckschlauch am Gerät und kann so Stolperstellen in engen Arbeitsbereichen reduzieren. Über die Servo-Control-Regelung an der Edelstahl-Spritzlanze lassen sich Wassermenge und Druck während des Betriebs anpassen. Anwender können dadurch etwa von der Bodenreinigung zum Abspülen sensibler Produktionsbänder wechseln, ohne das Gerät umzurüsten. Zum serienmäßigen Lieferumfang gehört eine Becher-Schaumlanze für die Ausbringung von Reinigungsschaum.

Hersteller aus dieser Kategorie
