

Tauchwanne AS 2200

„Das überzeugendste Verfahren
zur Reinigung von Stikkenwagen“

Umweltfreundlich · Energiesparend
Kostengünstig · Effizient



Zum äußeren Erscheinungsbild eines
aufgeräumten Backbetriebes gehören, auch
der Hygiene wegen, permanent saubere
Stikkenwagen.

Weil das mit einem erheblichen
Arbeitsaufwand verbunden ist und kein
zufriedenstellendes Ergebnis garantiert, haben
wir dafür eine nachhaltige Lösung anzubieten.

Ihre Ansprechpartner für Vertrieb und Service:

HOSPAMED
Fritz Stoffels

Arienhellerstrasse 10
D - 56598 Rheinbrohl
Tel. +49 (0) 2635 / 24 17
Fax +49 (0) 2635 / 92 23 51
Mobil: +49 (0) 175 / 60 56 586
E-Mail: fritz.stoffels@freenet.de

Verkaufsbüro / Wartungsservice
Deutschland: Mitte / Nord

Lutz Ringel
Am Schafhaus 36
D - 53557 Bad Honningen
Mobil: +49 (0) 170 / 86 83 777
E-Mail: menatwork64@freenet.de

Verkaufsbüro / Wartungsservice Süd / Ost
Cleantec Management Alu-Star Reinigungsanlagen

Anton Moritz
Forststraße 1
D - 83134 Prutting
Tel. +49 (0) 8036 / 30 30 320
Mobil: +49 (0) 176 / 39 08 53 60
E-Mail: c-t-m@gmx.de

Österreich:

Alu-Star Josef Ritzer
Walchseestraße 5
A - 6342 Niederndorf
Tel. +43 (0) 5373 / 61 400
Mobil: +43 (0) 664 / 54 24 026
E-Mail: josefritzer@aon.at

Alu-Star

Ihr Hygienepartner

Reinigungsanlagen von Stikkenwagen und Backblechen



www.stikkenstoffels.de

Tauchbadreiniger AS 750

„Der Anspruchsvolle“



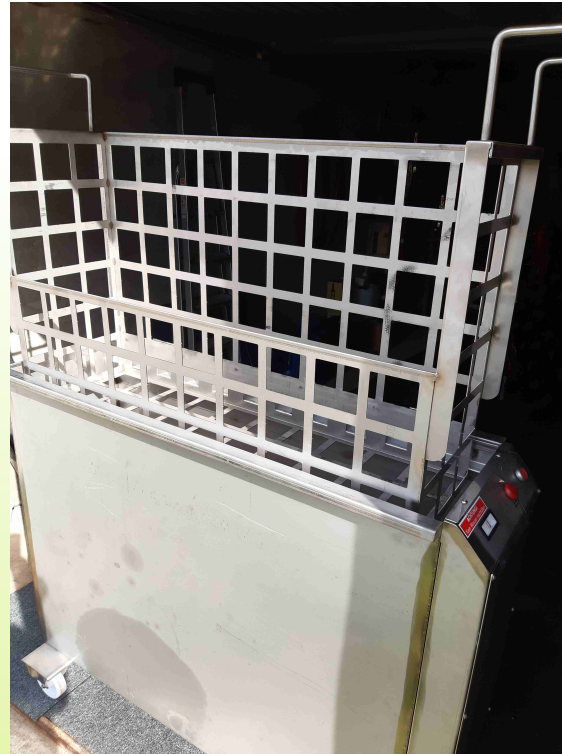
Für Backbetriebe mit größeren Beständen
an Kastenverbänden bzw. Backblechen

- Elektrische Hebevorrichtung mit gelochtem Eintauchkorb für bis zu 150 kg Füllgewicht
- Tauchkapazität pro Korb ca. 40 3-Randbleche bzw. 24 Kastenverbände
- Reinigungsinhalt ca. 560 Ltr.
- 2 Ablassöffnungen zum Auffangen bzw. Entleeren des Inhalts
- Bedienfeld mit Hauptschalter für Heizung, temperaturgeregelt auf etwa 40°C; Heizleistung 2,0 kW bei 230V Anschluss
- Fahrbarer Korpus komplett aus CNS
- Abmessungen: B 1500 x T 660 x H 1910 mm



Tauchbadreiniger AS 250

„Der Praktikable“



Für Backbetriebe mit geringeren Ansprüchen,
die eine durchdachte Handhabung bevorzugen

- Eintauchen des Korbes mittels seitlicher Griffe durch manuelle Bedienung
- Tauchkapazität pro Korb ca. 18 3-Randbleche bzw. 12 Kastenverbände
- Reinigungsinhalt ca. 280 Ltr.
- 2 Ablassöffnungen zum Auffangen bzw. Entleeren des Inhalts
- Einklinkvorrichtung zum Einhängen des Korbes für Abtropfvorgang
- Bedienfeld mit Hauptschalter für Heizung, temperaturgeregelt auf etwa 40°C; Heizleistung 2,0 kW bei 230 V Anschluss
- Fahrbarer Korpus komplett aus CNS
- Abmessungen: B 1200 x T 400 x H 970 mm

Unser Alu-Reiniger

„Mit Langzeit-Wirkung“

Zur Reinigung des Backzubehörs bedarf es nicht nur eines Tauchbades, sondern, viel wichtiger, ist ein dafür geeignetes Reinigungsmittel das in unserem Falle:

Pur zu verwenden ist, daher eine Wirkungsdauer von mehreren Jahren aufweist.

Die Tauchtemperatur max. nur 40°C beträgt.

Das Aluminium selbst bei längerer Tauchzeit nicht angreift.

Eine energiesparende und wirkungsvolle Reinigung garantiert und in verdünntem Zustand biologisch abbaubar ist.

