

ALLGEMEINE BAU CHEMIE

Hygienisch perfekte Böden und Wände

Fliesen waren gestern, die fugenlosen ABC-(Allgemeine Bau Chemie) Kunststoff-TERRAZZO-Böden sind heute. Rutschfeste, dichte, strapazierfähige, thermisch und mechanisch hoch belastbare sowie hygienisch-technisch perfekte und optisch hochwertige Böden sind heute die wichtigste Basis für qualitative Prozesse, vor allem bei der Lebensmittelverarbeitung. Die ABC-Experten bieten je nach Produktions- und Verarbeitungsschritt unterschiedliche Lösungen an: egal ob Lagerung, Verarbeitung, Produktion, Produktveredelung, Kühlung oder Versand. ABC verfügt über umfangreiches Wissen und liefert maßgeschneiderte Lösungen. Die Produktpalette reicht je nach Einsatzge-



biet von dünnen Beschichtungen (ABC ZIR-RUS Imprägnierungen/Versiegelungen) über herkömmliche Industriebeschichtungen (ABC JOKER Beschichtungen) bis hin zu hochwertigsten Spezialbodensystemen (Lebensmittel TERRAZZO, ABC URSUS CT PU Beton), die je nach Branche eigens konfiguriert werden. ABC ist der Experte für langlebige und hochwertige Boden-, Wand- und Deckenbeschichtungen.

www.abc.co.at

STOCKMEIER

Gründliche Schaumdesinfektion

Lerasept Spezial SR 415 ist ein flüssiges Desinfektionsmittel auf Basis von Peressigsäure. Diese Reinigungslösung von Stockmeier wirkt gegen Bakterien, Pilze, Sporen und Viren. Sie kann bei allen Wasserhärten eingesetzt werden und kombiniert die Desinfektion mit einer sauren

Schaumreinigung. Es wirkt aufgrund seines Oxidationspotentials, das für die Mikroorganismen lebensnotwendige Enzymsysteme inaktiviert. Die unspezifischen Oxidationsreaktionen verhindern Resistenzen. Nach Reaktion zerfällt Peressigsäure unbedenklich in Sauerstoff, Wasser und Essig.



www.stockmeier.at

GUGGENBERGER

Spülmaschinen für jeden Bedarf

Die energiesparenden Kammerwaschanlagen von Guggenberger eignen sich zur Reinigung von Stücken und Körben über Wannen, Eimer und Formen bis hin zu Kutterwagen, Besteck und vielem mehr. Die Waschkammer ist leicht zu beschicken. Mit unterschiedlichen Programmen kann verschiedenstes Waschgut gleichzeitig gereinigt werden. Gleichmäßige Temperatur im Waschgang und 90 Grad in der Klarspülung sorgen für nahezu keimfreies Waschgut. Der Filter muss nicht getauscht, sondern nur von Zeit zu Zeit gesäubert wer-

den. Für ein angenehmes Arbeitsumfeld sorgt die geringe Geräuschentwicklung. Besonders die HSA-Reihe eignet sich für gewerbliche Betriebe. Die Rotierdüsen bieten hohe Reinigungsleistung bei geringem Waschmittelbedarf. Auch für individuelle Problemstellungen haben die Experten von Guggenberger ein offenes Ohr.

www.guggenberger.biz



GRAMILLER – FOSS

Mehr Umsatz durch höhere Standards

Qualitätssicherung in der Fleischproduktion bedeutet bis dato häufig, kostspielige Analysen in externen Laboren durchführen lassen zu müssen. Mit dem MeatMasterTM II ist es möglich, externe Analysen zu minimieren und Kosten zu sparen. „Der MeatMasterTM II ist ein Röntgenanalysesystem“, erklärt DI Gerhard Pockenauer-Gramiller, Geschäftsführer von Gramiller. „Das System hat die Doppelfunktion aus einer Fettgehalt-Analyse mit einer Genauigkeit von bis zu 0,6 Prozent und einer Fremdkörper-Erkennung.“ Diese Kombination der FOSS GmbH ermöglicht es, die Erlöse durch die optimierte Rohwarenausbeute zu steigern. „Zudem ist es ein Vorteil des MeatMasterTM II von FOSS, dass er unkompliziert inline integriert werden kann.“ Zusätzlich bietet FOSS die Analytik auch als Tischgerät an. Noch einen weiteren Pluspunkt gibt es: „Weil eine eigene Referenzanalytik zur Verfügung steht, gibt es auch keine Abhängigkeit von einer zeitintensiven externen Referenzanalytik“, sagt der Manager.



www.fossanalytics.com bzw. www.gramiller.at



Ernst GmbH & Co. KG
Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

Reinigung Hygiene Desinfektion
Reinigungstechnik Schulung (HACCP) Service vor Ort

Hygieneprodukte für Fleischereien, Bäckereien, Gastronomen und alle anderen im Lebensmittelhandwerk tätigen Betriebe.

Ernst GmbH & Co. KG
Hemsack 37b
59174 Kamen
Tel. 0 23 07 - 9 24 99-0
www.ernst-kamen.de
www.oxischaum.de

Ihr zuverlässiger Partner für Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der Lebensmittelverarbeitenden Industrie
seit 1998