



Clean24[®]Tauchreinigungssystem



Clean24 Tauchreinigungssystem – Effiziente und sichere Hygiene

Clean24[®] ist ein Tauchreinigungssystem zur mikrobiologischen Reinigung von Küchen und Produktionsgegenständen bei Fleischereien, Bäckereien, Hotellerie und Gastronomie.

Clean24[®] reinigt ohne mechanische Vorbearbeitung der Gegenstände durch Mitarbeiter. Schmutzige Ecken, Kanten und Fugen werden durch das Umspülen mit warmer Lauge gesäubert. Zeitintensives Vorweichen und Schrubben ist nicht länger notwendig.

Reinigt Edelstahl, Aluminium, Stahl, Eisen, Porzellan und Plastik

Durch das kontinuierliche Einwirken von Wärme und Lauge lösen sich die Verschmutzungen von den Oberflächen der Gegenstände. Auch unzugängliche Stellen auf Blechen, Rosten, Filtern, Töpfen, Pfannen, Geschirr und Besteck werden dadurch selbständig gereinigt. Unsere mittelalkalische Lauge erlaubt auch das Reinigen von Aluminium in den **Clean24[®] – Tauchreinigungssystemen**. Durch das Reinigen der Küchengegenstände in Tauchbecken ist der Eintrag von Fett- und Lebensmittel in Spülmaschinen stark reduziert, was Porzellan vor Eiweiß- und Stärkeflecken schützt.





Reduzieren Sie Personal- und Betriebskosten um bis zu 30%!

Clean24® Tauchreinigungssysteme sparen Zeit und Betriebsmittel. Kosten wie Personal, Wasser und Abwasser, sowie Reinigungsmittel können um bis zu 30% reduziert werden. Einmal mit Lauge befüllte Tauchbecken können bis zu 30 Tage verwendet werden ohne dass der Inhalt ausgewechselt werden muss. Gegenstände in Tauchreinigungssystemen werden selbständig gespült, Scheuern und Kratzen durch Mitarbeiter entfällt.

Lösungen für alle Branchen: Gastronomie, Metzgereien, Bäckereien

Durch die hohe Temperatur und die Länge der Einwirkzeit der Lauge auf die Küchen- und Produktionsgegenstände ist eine nachhaltige und dauerhafte Reinigung von Keimen und Bakterien gewährleistet.

Aktiver Schutz für Ihre Mitarbeiter durch Vermeidung von Verletzungen

Clean24® Tauchreinigungssysteme lösen Schmutzreste selbständig von Gegenständen, gefährliches Hantieren mit Stahlschwamm, Messer und Spachteln sowie aggressiven Chemikalien ist nicht mehr notwendig.

Gerätetypen und Größen

Alle Clean24 – Tauchbecken sind in den Abmessungen für die Aufnahme von Branchenüblichen Gegenständen wie z. B. Backbleche konzipiert. Unsere Geräte brauchen bauseits für Wasser- und Abwasser keinen festen Anschluss. Geringer Strombedarf ermöglicht den Betrieb mit 230 Volt Spannung. Die meisten Gegenstände wie GN-Bleche sind stapelfähig und erlauben den effizienten Einsatz von kleinen Becken, welche bereits in kleinen Mauernischen oder unter Spültischen Platz finden.

Alle Gerätetypen & Größen

Änderungen vorbehalten

Typen	Liter	A	B	C	D	E	F	G	H	KW	Korb B	Korb H	Korb L
<i>Mini</i>	120L	660	610	111	350	300	355	747,5	620	2	275	260	560
<i>Super Mini</i>	160L	660	610	111	480	430	485	787,5	669	2	405	260	560
<i>Super Mini MDC</i>	170L	660	610	111	480	430	485	822	719	2	405	260	564
<i>WIWA L</i>	180L	1120	1070	111	352	302	355	747	620	2	275	260	1020
<i>Econo</i>	240L	920	870	111	480	430	485	787,5	660	2	405	260	820
<i>BKEcono</i>	250L	963	913	111	487	437	492	842	715	2	415	260	860
<i>Super Econo</i>	280L	920	870	111	617	567	622	823,5	660	2	543	260	820
<i>S.Super Econo</i>	280L	1120	1070	111	480	430	485	873,5	710	2	405	260	1020
<i>Midi</i>	400L	1070	1030	100	540	505	560	1010	870	3	480	220	985

