

MOOSHAMMER – Modernes Hygienemanagement

Know-how, Erfahrung und optimales Service am Kunden

Eine der wichtigsten Punkte bei lebensmittelproduzierenden und -verarbeitenden Betrieben sind Hygiene und Sauberkeit. Was in den Bereichen wie der Fleisch- und Milchverarbeitung bereits gang und gäbe ist, hat im Weinbau noch keinen vollen Einzug gehalten. Vereinzelt interessieren sich Weinbauern für Reinigungsgeräte mit einer Schaumreinigung oder zur Handdesinfektion.

Der Hygienegedanke hat sich noch nicht weitläufig durchgesetzt. In den anderen Lebensmittelbereichen wurde die Reinlichkeit in Österreich mittels EU- und nationalen Verordnungen auf einen Höchststand gebracht, was z.B. auch die Bäcker erfahren mussten. Darum ist es zu empfehlen, sich frühzeitig nach Reinigungsgeräten umzusehen. Zu empfehlen ist zumindest ein Schaumreinigungsgerät und ein Edelstahl-Schlauchaufroller, um den Presshaus- und Abfüllbereich im Bedarfsfall auch mit Chemie reinigen zu können.



Mooshammer eine so rasch als mögliche Lieferung, eine hohe Flexibilität durch eigenen Fuhrpark, sowie vorzügliche Wartung und Betreuung durch bestens geschultes Serviceteam, welches innerhalb kürzester Zeit alle anfallenden Probleme restlos beseitigt.

Ali Meyer ■

MOOSHAMMER hygiene & technik bietet in der Hygiene- und Reinigungstechnik Handwaschbecken, Sterilisationsgeräte, Stiefel-, Sohlen- und Schürzenreiniger, Stiefeltrockner, Hygieneschleusen und Schaumreinigung an. In kürzester Zeit haben sich in der lebensmittelverarbeitenden Industrie automatische Reinigungsanlagen zu einem nicht mehr wegzudenkenden Produktionshilfsmittel entwickelt.



Die Entwässerungsrinnen aus Edelstahl haben bei den Weinbauern ja bereits guten Anklang gefunden, welche bakteriell um vieles geeigneter als Beton- und Kunststoffablaufsrinnen sind. Durch unterschiedliche zum Patent angemeldete Neuheiten wird eine punktgenaue Verlegung mit exakter Einstellung, Höhenjustierung und Fixierung erleichtert. Dadurch erzielt man einen Vorteil von über 30 % gegenüber herkömmlichen Montagen. Für die Entwässerung in Fleischereien, Nassräumen, Küchen, Nahrungsmittel- und chemischer Industrie – wie auch in Weinbaubetrieben – die beste Lösung.

Entwässerungsrinnen und Reinigungsgeräte erhalten Sie bei MOOSHAMMER hygiene & technik aus einer Hand. Im Bedarfsfall liefert die Firma jederzeit nach Rücksprache mit dem Kunden maßgeschneiderte Sonderanfertigungen in Edelstahl. Die Montage- und Servicetechnik garantiert laut



MOOSHAMMER hygiene & technik gmbh Industriestraße 6 | A-4710 Grieskirchen
TEL +43 (0) 7248 644 34-0 | FAX +43 (0) 7248 644 34-33 | www.mooshammer.at | info@mooshammer.at