

Lernen Sie die
LEMA Winzer Edition
kennen.

LEMA

PREMIUM IN DER
HOCHDRUCKTECHNIK

So entspannt kann Hochdruck sein.



LEMA**PREMIUM IN DER
HOCHDRUCKTECHNIK**

So entspannt kann Hochdruck sein.

LEMA Winzer Edition.

Für einen besonderen Bedarf braucht es eine besondere Lösung. LEMA ist immer einen Schritt voraus und hört den Kunden sehr genau zu. Schon seit Jahrzehnten wissen wir, dass Winzer Hochdruckreiniger für ihre tägliche Arbeit und vor allem für die Erntezeit verwenden.

Die Winzer Edition von LEMA kann mit speziellen Funktionen aufwarten, die in der Lebensmittelindustrie benötigt werden, und mit dem nützlichsten Zubehör für die Weinbranche haben wir eine Lösung im Angebot, die den Markt für Hochdruckreiniger anführt.

Und das Beste daran ist: Sie können selbst bestimmen, aus welchen Komponenten Ihre spezielle Edition besteht. Es gibt drei Schritte zu Ihrem perfekten Hochdruckreiniger.

Schritt 1 - Grundgerät wählen:



Winzer mobil Kaltwasser

Wenn Sie bereits über eine Warmwasseranlage verfügen oder ohnehin nur mit kaltem Wasser reinigen, ist dies die richtige Serie für Sie. Sehr mobil durch die geringe Größe.

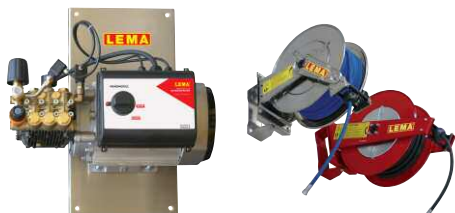
- 150-200bar Arbeitsdruck
- 600-1.300l/h Wassermenge
- 55°C max. Zulauftemperatur
- 1.450 Umdrehung/min



Winzer mobil Heißwasser

Er ist immer noch mobil, kann aber auch das Wasser bis zum Dampf erhitzen. Mit einer variablen Heizstufe wird die Temperatur eingestellt. Optimal auch für die Reinigung von Erntemaschinen im Freien.

- 150-200bar Arbeitsdruck
- 800-1.800l/h Wassermenge
- 55°C max. Zulauftemperatur
- 1.450 Umdrehung/min



Winzer stationär unbeheizt

Die platzsparendste Lösung: Das Wandmodul wird samt der Konsole in angenehmer Höhe an die Wand geschraubt. Für noch mehr Komfort mit einem Schlauchroller zu kombinieren. Einfach perfekt.

- 120-200bar Arbeitsdruck
- 840-1.260l/h Wassermenge
- 55°C max. Zulauftemperatur (optional bis 85°C)
- 1.450 Umdrehung/min



Winzer stationär beheizt

Wenn ein gesonderter Raum zur Verfügung steht, ist das das Gerät der Wahl. Maximale Power und Performance. Automatische Schlauchaufröller, mehrere Entnahmestellen: Die Reinigung wird zum Vergnügen

- 130-220bar Arbeitsdruck
- 600-1.800l/h Wassermenge
- 55°C max. Zulauftemperatur
- 1.450 Umdrehung/min

LEMA

PREMIUM IN DER HOCHDRUCKTECHNIK

So entspannt kann Hochdruck sein.

Schritt 2 - Wählen Sie die besonderen Merkmale und das Zubehör:



Edelstahl Heizschlange

Die Heizschlange aus Edelstahl gewährleistet, dass die Hygienestandards der Lebensmittelindustrie bei jedem Reinigungsvorgang eingehalten werden.



Fassreinigungs-Roboter

Für eine einfache, schnelle und effiziente Fassreinigung. Dieses Zubehörteil reinigt ein 200-Liter-Fass in etwa 4 Minuten und saugt am Ende das Wasser ab. Auf diese Weise wird Ihr Fass schnell und hygienisch gereinigt.



NIRO Flächenwäscher

Egal ob unter, hinter, zwischen den Fässern oder entlang der Laufwege, unsere Bodenreiniger machen die Reinigungsarbeit sehr einfach. Erhältlich in verschiedenen Größen sollte der Hochdruckreiniger nie weit weg sein.



Schlauch für Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Nicht nur im Heizelement, sondern auch auf dem Weg zur Pistole und Lanze hat das Wasser einen bakterienfreien Weg. Genießen Sie die saubere Kraft des Wassers!



Kalkschutz zum Abschalten

Mit einer Drehung des Reglers können Sie den Kalkschutz ausschalten. Es wird empfohlen, das Wasser 1 Minute lang laufen zu lassen, um alle Rückstände des Mittels in der Heizschlange zu entfernen.



Speziell Räder für Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Die Räder sind aus hochwertigem Kunststoff gefertigt, so dass sie keine Spuren hinterlassen und sich kein biologisches Leben darauf halten kann.

Vollständig NIRO

Für alle, die höchsten Ansprüchen an die Hygiene gerecht werden wollen. Der Deckel und der Wagen sind komplett aus rostfreiem Stahl, keine Kunststoffelemente mehr.



LEMA

PREMIUM IN DER
HOCHDRUCKTECHNIK

So entspannt kann Hochdruck sein.

STEININGER



Schritt 3 :
Wottle Berater
kontaktieren.



WOTTLE

MASCHINEN- UND WEINPRESSENBAU GMBH

Tel. 0 25 52/24 36

Email: info@wottle.at Web: www.wottle.at