JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen

Tel: +49(0)6449-92897919
Fax: +49(0)6449-92897911
E-Mail: info@kf-gastrobraeter.de
www: www.kf-gastrobraeter.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß
Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE268482647

Datum: 30.10.2026
Angebotnummer: 1793363729

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild	Artikel	Preis
	**Turbocleaner** Hersteller: ChattenTec EAN: 4062531314038	**7.876,00 EUR**

inkl. 19 % MwSt.:	1.257,51 EUR
Versandkosten:	0,00 EUR
Summe:	**7.876,00 EUR**

Artikelbilder:










Produktbeschreibung:

Gastro Turbocleaner

Jeder Gastronom freut sich über zufriedene Gäste. Das Essen war lecker, die Letzten verlassen gerade das Lokal und zurück bleiben schmutzige Töpfe, Pfannen, Grillspieße, Backbleche und Grillroste. Der wohlverdiente Feierabend rückt damit in weite Ferne.

Doch das muss nicht sein!

Mit dem Gastro Turboleaner wird der Abwasch von Edelstahl- und Aluminium-Gerätschaften zum Kinderspiel. Nie wieder mühsames Schrubben und ein früherer Feierabend sind nicht die einzigen Vorteile unseres Reinigungsbeckens:

Produktdetails:

Made-in-Germany: Der Gastro Turbocleaner besteht aus hochwertigem V2A Edelstahl und wird in Deutschland hergestellt.

Die Reinigungsbox besitzt ein doppelwandiges und isoliertes Gehäuse aus Edelstahl, dass die Energiekosten um einiges senkt.

Der Deckel des Edelstahl-Cleaners ist mit einer Gasdruckfeder ausgestattet. Das ermöglicht das einfache und sichere Einräumen, ohne dass der Deckel zufallen kann oder festgehalten werden muss.

Das Reinigungsbecken aus Edelstahl besitzt 4 Lenkrollen. Damit können sie den Standort des Beckens jederzeit ändern. Zur Sicherung befinden sich an 2 der Rollen Bremsen, damit die Reinigungsbox nicht wegrollen kann.

Im unteren Teil des Beckens befindet sich der Tauchheizkörper, der das Wasser auf Temperatur bringt. Ein Thermostatregler zur Temperaturkontrolle befindet sich rechts seitlich im unteren Bereich.

Mehrwert:

- Spart Energiekosten, da isoliertes Becken
- verkürzte Arbeitszeit
- Verringerung der Lohnkosten
- Rund um die Uhr einsetzbar
- Reinigungsmittel wirkt bakterizid.
- Kann bedenkenlos über die Kanalisation entsorgt werden
- Eine Füllung des Beckens hält bis zu 4 Wochen
- Spart Wasser

Inbetriebnahme:

1. Wasser in das Becken füllen. (Die Aufheizzeit wird durch warmes Wasser verkürzt)
2. Reinigungspulver (Detergent) hinzugeben und verrühren
3. GastroCleaner an das Stromnetz anschließen

4. Thermostatregler auf die höchste Stufe stellen
5. Warten, bis das Wasser auf ca. 86 Grad aufgeheizt ist. Danach ist der GastroCleaner einsatzbereit.
6. Nun den Korb zum Befüllen anheben. Dazu mit den Griffen wechselseitig jeweils eine Stufe höher stellen
7. Einsortieren der verschmutzten Küchenutensilien und den Korb wieder herunterlassen
8. Der Reinigungsvorgang kann ca. 1-3 Stunden dauern, je nachdem wie verschmutzt die Teile sind. Sie können die Gerätschaften aber auch über Nacht im GastroCleaner liegen lassen.
9. Zum Schluss die einzelnen Teile mit klarem Wasser abspülen.
10. Thermostatregler auf 0 stellen
11. Um die Reinigungsflüssigkeit zu wechseln, den Cleaner vom Stromnetz trennen und das Becken über den Ablaßhahn leeren.

Lieferumfang:

- Einhängekorb
- Deckel
- Reinigungsbox mit Lenkrollen
- Thermostatregler
- Tauchheizkörper

Richtlinien:

- Richtlinienerfüllung nach HACCP
- Material entspricht den europäischen Nahrungsmittel-Normen
- Nach Vorgaben der Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien hergestellt
- Artikel trägt richtlinienkonforme CE-Kennzeichnung

Technische Daten:

Ausführung:	Elektro
Größe:	118,5 x 59 x 90 cm
Gewicht:	100 kg
Füllmenge:	ca. 200 Liter
Energieverbrauch pro 24 Stunden:	max. 9 kW (inkl. Aufheizen)
Leistung:	3 kW