

AKROTANK

Az AKROTANK hatásosan megtisztít mindenféle sütődei eszközt és konyhai edényt, beleértve:

filtereket, fazekakat, serpenyőket, tűzhely részeket, sütő belsőt, gázsütőt, grill pálcákat, sütőtetőket, sütőedényeket, vas edényeket, sütő tálcákat, sütő formákat, sütő tálcákat és lemezeket, fémzsűrőket, tálaló edényeket, műanyag termékeket, stb.

Ehhez csak az AKROTANK-ba kell behelyezni a fenti eszközöket és áztatni a szennyeződéstől függően különböző ideig.

Kérem, tekintse meg termékismertetőnk 3. oldalán található táblázatunkat az áztatási időkről.

A berendezés páratlan előnye az alumínium eszközök (tálcák, lemezek, formák, konyhai edények) tisztításánál mutatkozik, mivel az eljárás **nem bontja meg az alumínium anyagszerkezetét.**



A gépbe töltött tisztítószer eltávolítja a zsír és szén lerakódásokat, így a konyhai eszközök minimális fáradozással cseppmentesen tiszták lesznek.

Használata egyszerű, hiszen a betöltött vízben feloldott vegyszert a gép felmelegíti kb. 80°C-ra, a belső kosárba tett eszközöket bele kell engedni a tartályba. Bizonyos idő letelte után a belső kosarat a kezelő könnyedén (elektromos emeléssel) kiemelheti, a kosárból pedig kiszedheti az eszközöket.

Az élelmiszerhigiéniai fejlődésnek való megfeleléshez, a költségek optimalizálása és a személyzet hangulatának jobb tételének eléréséhez az AKROTANK egy nélkülözhetetlen elem bármely nagy forgalmú konyhában, sütődében.

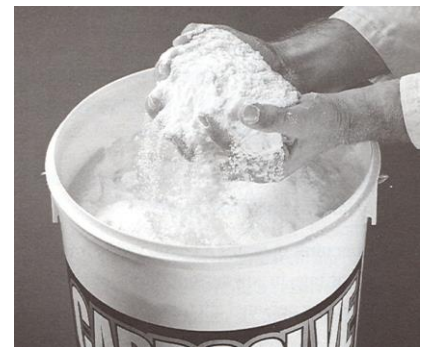
A rendszert különböző méretekben kínáljuk, hogy az bármilyen típusú konyhának, sütődének megfeleljen.

Áztató rendszerekre mindig is szükség volt a konyhákban, az AKROTANK megfelelően felhasználóbarát ahhoz, hogy széles körben elterjedjen. A felhasználóbarát jelző alatt biztonságos, pH egyensúlyban lévő tisztítószer és olyan tankot értünk, amely egyszerűen és biztonságosan működik.

Önnek nem kell megvásárolnia az AKROTANK-ot, mi ezt a berendezést bérbe adjuk Önnek.

Nem kell Önnek költséges beruházásba fogni, az egyedüli költség a felhasznált villamos energia és a havonta a gépbe engedett tiszta csapvíz. Levesszük az Ön válláról a drága vegyszer vásárlásának költségét, mivel a havi bérleti díj tartalmazza a működéshez szükséges tisztítóanyag árát is.

Az AKROTANK-ot a nap 24 órájában használhatják és olyan magas higiéniai és tisztasági minőséget érhetünk el, amelyet más eszköz használatával vagy kézi erővel nem érhetünk el.



A költséget érintő előnyök

A tisztítási folyamat mindenhol különböző. Tapasztalatunk szerint egy dolgozó minden este a mosogató mellett állva, a hideg és a meleg vizet is folyamatosan folytatva súroló szivaccsal és sokszor maró vegyszerekkel súrolja le a szennyeződést a konyhai edényekről.

Ahhoz, hogy az elvárható tisztítást elvégezzük a konyhai eszközökön, melyet az AKROTANK-kal könnyedén megcsinálhatunk, legalább 1 vagy 2 óra kézi munka szükséges minden este.

Az AKROTANK ezt a lélekölő munkát vállalja át.

A kézi tisztítás költség és higiénia szempontjából sem hatékony.

Magyar közműhasználati költségeket alapul véve, a **kézi tisztításra vonatkozó kalkulációk**, napi csupán kétórás munkát figyelembe véve a következők:

1. MELEG VÍZ KÖLTSÉGE

Egy csap egy órai használata során kb. 1080 liter víz folyik el. A víz- és csatorna költsége 272,20 Ft/1000 liter, így 2 óra intenzív súrolás alatt képződő költség: **588,- Ft**

A 2160 liter víz felmelegítésének költsége 44,28 Ft/kWh energiaköltségen és 30 kW fűtőteljesítménnyel számolva 2 óra alatt eléri a **2.657,- Ft**-ot.

A teljes havi költsége egyedül a meleg víznek = 2.657,- Ft * 30 nap = **79.710,- Ft/hónap**

2. MUNKAERŐ KÖLTSÉGE

Egy ember napi 2 óra munkájával számolva, 679,- Ft/óra munkaóra díjon (2014-es garantált bérminimummal kalkulálva): egy este **1.358,- Ft**

A munkaerő erre a munkára eső havi költsége: 1.358,- Ft * 30 nap = **40.740,- Ft/hónap**

3. TISZTÍTÓSZEREK, TISZTÍTÁSHOZ SZÜKSÉGES KELLÉKEK

Egy közepes méretű konyhában használt tisztításhoz szükséges kellékek ára, kézi tisztítás esetében **150,-Ft/nap**.

Ezen tisztítószernek legnagyobb hátránya, hogy nem tudják ugyanazt a tisztítási hatékonyságot elérni, mint az AKROTANK és nagyon maró hatásúak lehetnek, így speciális használatot igényelnek, főleg kockázatot hozva így konyhájába.

A tisztítószer összes költsége: 150 * 30 nap = **4.500,- Ft/hónap**

4. TELJES HAVI KÖLTSÉG MEGTAKARÍTÁS

Napi 2 órás tisztítási időt alapul véve – amely valójában nem is sok egy normál méretű konyha vagy sütőde esetén, Ön **feltehetőleg több mint 124.950,- Ft-ot költ tisztításra havonta**.

**HA ÖN KÖZEPES MÉRETŰ GÉPÜNKET HASZNÁLJA, FELE ENNYI KÖLTSÉGEN
ELSŐRENDŰ EREDMÉNYT ÉRHET EL.**

**HA ÖN A NAGYMÉRETŰ GÉPÜNKET HASZNÁLJA 15%-AL KEVESEBB KÖLTSÉGEN
MINIMUM 2 SZERES ELSŐRENDŰ EREDMÉNYT ÉRHET EL.**

Ezek a mi számításaink az Ön feltételezett költség megtakarításairól. Ezek óvatos becslések és nagyon sok ügyfelünk szerint ennél sokkal többet takarítanak meg.

Melyik az Önnek megfelelő rendszer

Az alábbi lista alapján „azonosítsa be” magát és mi ajánlunk Önnek egy típust, amely a legjobban megfelel Önnek.

AKROTANK-MINI

Kis konyha, kisebb gyorsétterem, kisebb pizza sütő, kisebb vendéglő, kis pékség

AKROTANK-ECONO

Közepes méretű konyha, nagyobb és nagyobb forgalmú gyorsétterem, nagy és nagy forgalmú étkeztetéssel foglalkozó vendéglő, kisebb pékség

AKROTANK-MIDI




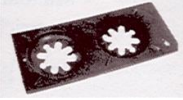
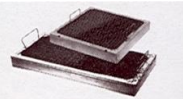


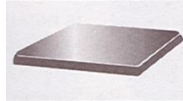




Nagyméretű konyha, nagy forgalmú gyorsétterem, nagy és nagy forgalmú étkeztetéssel foglalkozó vendéglő, nagy pékség, valamint ahol 0,8 x 1 méteres hosszúságú tárgyat is szeretnének tisztítani.

A tisztítható anyagok:

Rozsdamentes acél, alumínium, öntött vas, acél, műanyag, amely nem lágyul meg 80°C-os hőmérsékleten.

A tisztítható termékek, a teljesség igénye nélkül:

- Zsiradék kivonó F filterek (fém és műanyag)
 - Sütőrács
 - Sütőtálcák
 - Sütőlemezek
 - Lapos tálcák
 - Serpenyő tetők
 - Gázégetők
- Alumínium pizza tálcák
 - Jelzett vasak
 - Serpenyők
 - Nyeles serpenyők és fazekak
 - Fémszűrők
 - Nagy leves fazék
 - Bádogg sütőedény

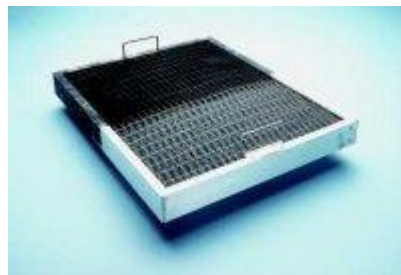
Eszközök	Áztatási idő (óra)			Eszközök	Áztatási idő		
	Erős lerakódás	Közepes lerakódás	Napi tisztítással		Erős lerakódás	Közepes lerakódás	Napi tisztítással
 Edények, lábasok	18	6÷12	1÷2	 Mély sütőkosarak	18÷24	10÷18	1÷2
 Sütőfelületek	14 5 perc zsírtalanítással	8	6	 Gázsütő felületek	12÷18	6÷8	1÷2
 Filterek	4÷6	2÷4	1÷2	 Gázégők	12÷18	6÷8	1÷2
 Sütőtálcák	18	6÷12	1÷2	 Vágó táblák	1	1	1
 Kínáló tálcák	12÷18	6÷12	1÷2	 Évőeszközök	1	1	1
 Sütőrácsok	12÷18	6÷10	1÷2	 Mázás cserépedények	1	1	1



Minták félig áztatott termékekre



Mély tálca



Filter



Serpenyő



Grill tálca



Grill rács

