



Täglich frisch & sauber – HEFTER cleantech

AMBERG – Mit viel Liebe zum Beruf und handwerklichem Können begeistert die Bäckerei Hiltner GmbH seit mehr als 60 Jahren in und um Amberg. Täglich verwöhnen über hundert Mitarbeiter im hochmodernen Bäckereibetrieb die Gaumen ihrer Kunden. Enorm engagiert und motiviert entstand aus dem ehemaligen Landwirtschaftsbetrieb in mehreren Generationen ein sympathisches und fortschrittliches Familienunternehmen.

Damit es aber in den vier Filialen, Cafes und der Produktion selbst, nicht nur appetitlich sauber, sondern auch nach den gängigen Hygienevorschriften rein ist, müssen mehr als 1100 qm gereinigt werden. Das Auge isst bekanntlich mit und der Qualitätsanspruch der Bäckerei Hiltner bezieht sich nicht nur auf die hergestellten Köstlichkeiten. Diesen Anspruch haben sie auch an die einzusetzenden Reinigungsmaschinen.

Mehr als vier Tonnen Mehl verarbeitet Bäckermeister Hiltner mit seinen Mitarbeitern wöchentlich. Das stellt höchste Anforderungen an das Reinigungssystem. Deshalb hat sich die Bäckerei Hiltner GmbH gleich für die zwei HEFTER cleantech Reinigungsmaschinen TURNADO® 38 und TURNADO® 55 PRO entschieden:

Die TURNADO® 38 ist ideal für die Reinigung der Cafes, Kaminlounges und Verkaufsräume, die TURNADO® 55 PRO sorgt in der Produktion für gründliche Reinigung und zuverlässige Sauberkeit.



Die TURNADO® 55 PRO reinigt spielend auch unter Überbauungen

Bei regem Kundenverkehr ist es besonders wichtig, dass Verkaufsbereiche zu jeder Zeit tadellos gereinigt sind und weder Mitarbeiter noch Kunden durch die „Reinigung zwischendurch“ gestört werden.

Dank ihrer Idealmaße eignet sich die TURNADO® 38 bestens für kleinere Räume mit engen und verwinkelten Platzverhältnissen, sie ist somit ideal um auch unter Theken, Tischen und Aufstellern für Sauberkeit zu sorgen.

Die patentierte Anordnung der Saugleiste direkt hinter den Bürsten ist die Grundlage der entscheidenden Vorteile dieser innovativen Technologie. Dank dieser ist der Boden, egal in welche Richtung gefahren wurde, sofort trocken und begehrbar. Deswegen besteht zu keiner Zeit Rutschgefahr für die Kunden und Mitarbeiter.

Soeben nass geputzt – sofort trocken und sauber

In der Produktion verlangen hartnäckige Verschmutzungen alles vom eingesetzten Reinigungssystem. Durch die handwerkliche Herstellung landet mancher Rest natürlich auch auf dem Boden. Die Kombination großer Wassermengen, Säften und Teigresten fordert Höchstleistung von der Reinigungsmaschine um dem hohen Qualitätsanspruch Tribut zu zollen.

Mit 55 cm Arbeitsbreite und dem um endlos drehbaren Schrubb- und Saugkopf beseitigt die gut zu überblickende TURNADO® 55 PRO auch hartnäckigsten Schmutz schnell und effizient.

Selbst unter Vorbauten kann mit der wendigen und kompakten TURNADO® 55 PRO optimal gereinigt werden. Da jetzt mehr Flächen maschinell gereinigt werden können und das lästige manuelle Nachreinigen von Ecken und Nischen nahezu entfällt, wird die Reinigungszeit deutlich reduziert und das Ergebnis deutlich optimiert.

Durch ihre ausgefeilte Schalldämmung ist kein Mitarbeiter in der Backstube zusätzlichen Lärmquellen ausgesetzt. Das Bedienteil ist sowohl in der Höhe, als auch in der Neigung beliebig einstellbar und kann somit für jeden Mitarbeiter ergonomisch optimal angepasst werden.

Innovation – made in Germany in allen Bereichen

Vorbei die Zeit des guten alten Mops, der immer wieder ins gleiche Putzwasser getaucht wird - hier wird mit ständig frischem Wasser gereinigt. Der geschlossene Schmutzwassertank verhindert dass bereits aufgenommener Schmutz wieder auf den Boden kommt – auch die Gefahr durch herumstehende Putzeimer ist endgültig passé.

„Die umständliche Zeit in der mühevoll mit Wasser, Schrubber u. Nasssauger gereinigt wurde, ist nun endlich vorbei!“, freut sich Andreas Hiltner, Geschäftsführer der Bäckerei Hiltner GmbH.

Weitere Vorteile der TURNADO® 55 PRO sind ihre Kompaktheit und ihr großes Tankvolumen. Während in anderen Geräten zwei gleich große Tanks für Frisch- und Schmutzwasser verbaut werden, benötigt die TURNADO® 55 PRO dank ihrer flexiblen, mitwandernden Membran-Trennwand zwischen Frisch- und Schmutzwasser nur einen Tank.

Acht Mitarbeiter sind in der Bäckerei für die Reinigung der Räume verantwortlich und begeistert: „Die leicht verständliche Bedienbarkeit war ein wichtiger Faktor bei der Entscheidung für ein neues Reinigungssystem.“ Mit nur wenigen Handgriffen ist der Schmutzwasserbehälter geleert, Frischwasser aufgefüllt.

„Ganz klar mit Note 1+“ bewertet Andreas Hiltner beide HEFTER cleantech Reinigungssysteme, die nun seit mehreren Monaten im Einsatz sind.

Weitere Informationen:

Bäckerei Hiltner GmbH
Dorfstr. 21
92269 Fensterbach

Ansprechpartner:
Andreas Hiltner

Tel.: +49 (0)9621-917227- 0
www.baecerei-hiltner.de

HEFTER cleantech
Marketing
Am Mühlbach 6
83209 Prien am Chiemsee



re. Michael Holzschuh Bäcker- & Konditormeister,
Betriebsleiter der Bäckerei Hiltner GmbH
li. Franz Fischer (HEFTER cleantech)

Tel.: +49 (0) 8051 686-175
Fax: +49 (0) 8051 686-179
E-Mail: cleantech@hefter.de
www.hefter-cleantech.de



TURNADO® 38



TURNADO® 55 PRO