



DR. WEIGERT

Hygiene mit System

Küche



neomatik®
smart POUCH –
das kompakte System
für die **Profi-
Küche.**

Reinigung & Desinfektion:
flexibel, sicher, nachhaltig.

**Einfach,
sicher,
smart –**

neomatik® smart POUCH.

Zukunft braucht Herkunft!

Dr. Weigert setzt seit über 100 Jahren Maßstäbe im Bereich der professionellen Hygiene. Gerade in den Bereichen der Küchenhygiene sowie der Dosier-technik hat Dr. Weigert immer wieder neue Standards erfolgreich etabliert. Vor dem Hintergrund dieser Erfahrung bietet Dr. Weigert maßgeschneiderte Konzepte und Lösungen, die für maximale Sicherheit, hohe Wirtschaftlichkeit und einfaches Handling sorgen.

neomatik® smart POUCH – für höchste Hygiene-Standards in der Profi-Küche.

Ein großer Schritt für mehr Hygiene-Sicherheit und das bei ganz geringem Raumbedarf. Mit neomatik® smart POUCH bieten wir Ihnen eine Lösung, die nachhaltig, effizient und besonders leicht zu bedienen ist.

Es muss wohl nicht betont werden, wie wichtig das Thema Hygiene in der Profi-Küche ist, aber darüber hinaus gibt es heute noch weitere Faktoren, die zunehmend an Bedeutung gewinnen:

- Effizienz und Zeiteinsparung
- Wirtschaftlichkeit
- Arbeitssicherheit und Arbeitsschutz
- Nachhaltigkeit

Das neue System, das sehr effizient für mehr Hygiene sorgt.

Mit neomatik® smart POUCH ist Dr. Weigert die Kombination aus intelligenter Technik, herausragenden Reinigungskonzentraten und einer besonders leichten Bedienbarkeit gelungen. Die handlichen Gebindebeutel (Pouches) erleichtern die Bestückung und eine automatisierte Dosierung steigert die Wirtschaftlichkeit. Gleichzeitig wird so mehr Nachhaltigkeit erreicht. Das plakative Farbsystem sorgt dabei für eine schnelle und sichere Produkterkennung.

Das besonders platzsparende System lässt sich problemlos in jeder Profi-Küche installieren. Das System besteht aus mindestens einem Zumischgerät neomatik® ZMW compact und einer neomatik® smart BOX (Pouch-Behälter) und den dazugehörigen Produkten im Gebindebeutel (Pouch) und kann je nach Anwendungsfall noch beliebig erweitert werden. Und für Service sowie Wartung steht Ihnen auch beim neomatik® smart POUCH Ihr neodisher® Fachberater zur Seite.



efficiency by:  neomatik®
smart POUCH

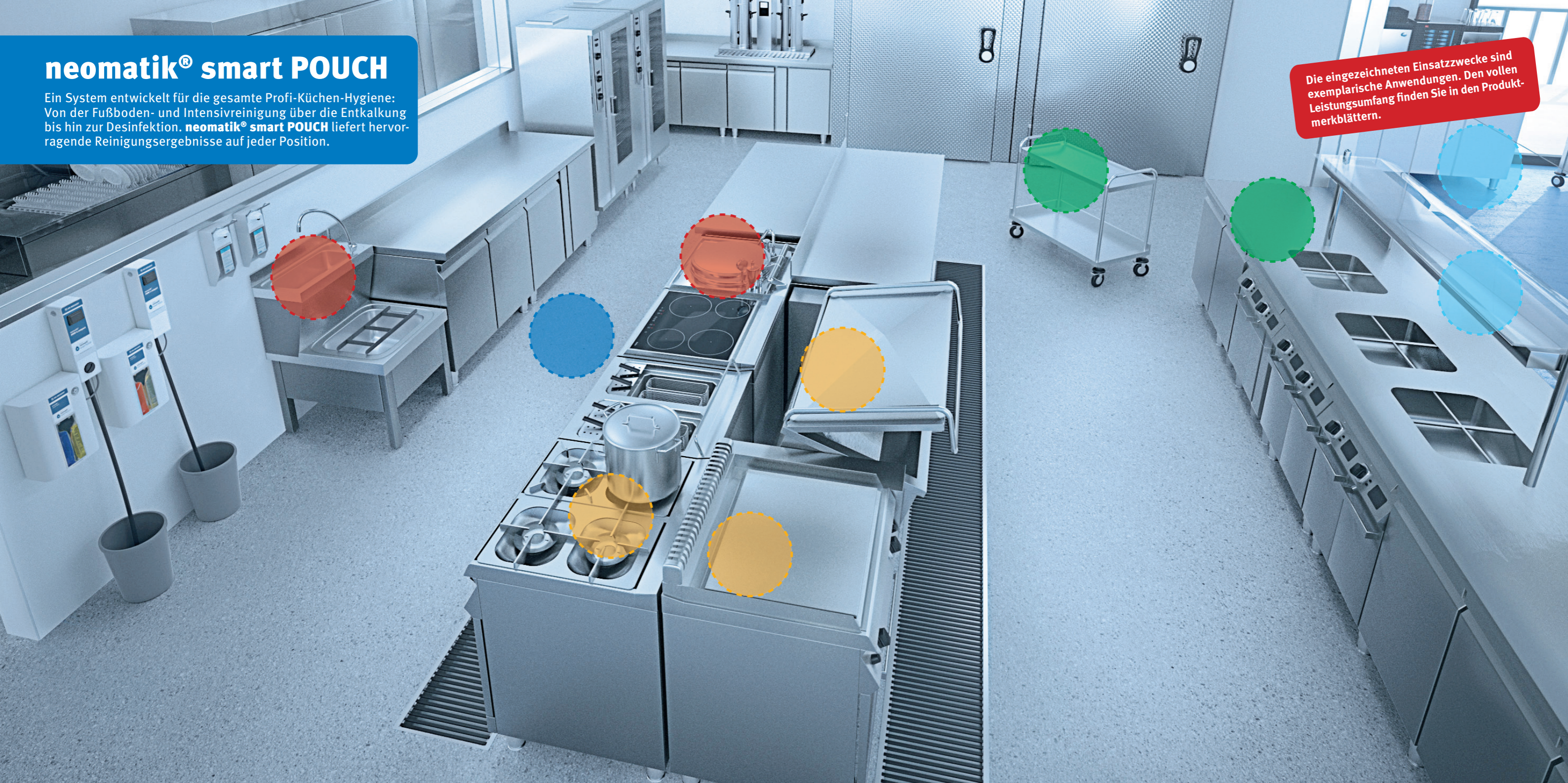
Leicht
zu bedienen –
ideal für die
**Profi-
Küche!**



neomatik® smart POUCH

Ein System entwickelt für die gesamte Profi-Küchen-Hygiene: Von der Fußboden- und Intensivreinigung über die Entkalkung bis hin zur Desinfektion. **neomatik® smart POUCH** liefert hervorragende Reinigungsergebnisse auf jeder Position.

Die eingezeichneten Einsatzzwecke sind exemplarische Anwendungen. Den vollen Leistungsumfang finden Sie in den Produktmerkblättern.



neodisher® POUCH special



- Entkalkung von:**
- Kochkesseln
 - Bain Maries
 - Spül- und Waschbecken
 - Heißwasserkochern
 - Gargeräten
 - Arbeitsflächen

neodisher® POUCH active



- Intensivreinigung von Oberflächen wie:**
- Dunstabzugshauben
 - Arbeitsflächen
 - Geräten (Fritteuse, Grillplatte, Kippbratpfanne)

neodisher® POUCH floor



- Reinigung von:**
- Fußböden
 - Wänden

neodisher® POUCH flex



- Allzweckreiner für alle wasserfesten Materialien wie:**
- Glas
 - Kunst- und Naturstein
 - Marmor, Porzellan (z. B. Fliesen)
 - Kunststoff (auch Fußböden aus PVC, Laminat)
 - Aluminium und Edelstahl
 - Linoleum
 - Versiegeltes Parkett

neoform® K dis*



- Kombinierte Reinigung & Desinfektion von:**
- Oberflächen
 - Geräten

* Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

neodisher® smart POUCH – die Produkte:

neodisher® POUCH active



Intensivreiniger für stark verschmutzte Oberflächen und Geräte in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben, wie Großküchen, Fleischereien und Bäckereien

- Entfernt selbst hartnäckige Fettablagerungen von Oberflächen, wie z.B. Dunstabzugshauben, Arbeitsflächen und Geräten

neodisher® POUCH active:
Pouches 4 × 1,8 L
Art.-Nr. 3424 57

neodisher® POUCH floor



Flüssigkonzentrat für die Reinigung von Fußböden und Wänden in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben, wie Großküchen, Metzgereien und Bäckereien

- Entfernt wirkungsvoll organische und anorganische Rückstände, wie z.B. tierische und pflanzliche Fette, Eiweißverbindungen und andere Verschmutzungen

neodisher® POUCH floor:
Pouches 4 × 1,8 L
Art.-Nr. 3425 57

neodisher® POUCH special



Flüssigkonzentrat für die Reinigung verkalkter Geräte und Oberflächen in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben, wie Großküchen, Fleischereien und Bäckereien

- Entfernt kraftvoll und schnell Kalk und andere säurelösliche Verschmutzungen auf Kochkesseln, Bain Marie, Spül- und Waschbecken, Heißwasserkochern, Gargeräten und Arbeitsflächen

neodisher® POUCH special:
Pouches 4 × 1,8 L
Art.-Nr. 3426 57

neodisher® POUCH flex



Allzweckreiniger für die manuelle Reinigung von wasserfesten Oberflächen z.B. in Kantinen, Großküchen, Fleischereien und Bäckereien sowie Krankenhäusern, Kindertagesstätten, Schulen, Verwaltungsgebäuden

- Universell einsetzbar, entfernt zuverlässig Verunreinigungen z.B. von Arbeitsflächen, Esstischen, Schreibtischen, Möbeln, Geräten und Fußböden, Fenstern und Fensterrahmen

neodisher® POUCH flex:
Pouches 4 × 1,8 L
Art.-Nr. 3427 57

neoform® K dis*



Kombinierte Reinigung und Desinfektion von Oberflächen und Geräten in der Lebensmittelindustrie und in der professionellen Küche

- Bakterizide und levurozide Wirksamkeit sowie begrenzt viruzid und begrenzt viruzid PLUS gutachterlich bestätigt
- Breites Wirkungsspektrum bereits bei geringen Konzentrationen
- VAH**-gelistet und in der Desinfektionsmittel-Liste des IHO*** eingetragen

neoform® K dis:
Pouches 4 × 1,8 L
Art.-Nr. 3470 57

* Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.
** Verbund für Angewandte Hygiene
*** Industrieverband für Hygiene und Oberflächenschutz

neomatik® smart POUCH – das System:

neomatik® ZMW 1 compact neomatik® ZMW 4 compact

Zumischgeräte zur Herstellung von gebrauchsfertigen Lösungen. An das Zumischgerät **neomatik® ZMW 4 compact** können bis zu vier verschiedene Reinigungsmittel angeschlossen werden. Die Auswahl erfolgt über einen Drehkopf. An das **neomatik® ZMW 1 compact** kann z.B. ein Desinfektionsreiniger angeschlossen werden

- Zubereitung gebrauchsfertiger Lösungen in verschiedenen Konzentrationen auf Knopfdruck
- Durch das Venturi-Prinzip ist nur ein Wasseranschluss und keine Elektroinstallation nötig
- Druckknopf kann arretiert werden, so dass größere Mengen gebrauchsfertiger Lösungen bequem hergestellt werden können
- Farbkonzept gegen Verwechslungsgefahr
- Besonders wirtschaftlich, sehr anwenderfreundlich



neomatik® smart BOX

In den Pouch-Behälter können zwei Produkt-Beutel angeschlossen werden. Der Behälter ist mit dem Zumischgerät verbunden und bietet eine sichere Aufbewahrung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel

- Einfacher Austausch der Pouches
- Hohe Arbeitssicherheit, da keine Produktberührung möglich
- Abschließbar, Missbrauch wird vorgebeugt



efficiency by:  **neomatik®**
smart POUCH

Unsere Kompetenz – Ihr Vorteil:

- einfache Herstellung von gebrauchsfertigen Anwendungslösungen
- geschlossenes System
- sicheres und anwenderfreundliches Beutelsystem
- Verwechslungssicherheit durch Farbcodierung
- 1,8 L-Beutel mit Hochkonzentraten
- intelligentes Produktsortiment
- sehr kompaktes System
- Leichtverpackungen

- bedarfsgerechte Dosierung ohne Schütten, sehr wirtschaftlich
- keine Berührung mit dem Konzentrat
- in der Anwendungslösung kennzeichnungsfrei, keine persönliche Schutzausrüstung erforderlich
- Vermeidung von Fehlbestückungen
- kein schweres Tragen, starke Reinigungsleistung, nachhaltig
- Reinigung und Desinfektion für die gesamte Küche
- geringer Platzbedarf, vielfältige Installationsmöglichkeiten
- nachhaltig, da weniger Verpackungsabfall



DR. WEIGERT
Hygiene mit System



In Sachen Hygiene immer vor Ort – in Europa und weltweit:

Chemische Fabrik
Dr. Weigert GmbH & Co. KG
DE • Hamburg
info@drweigert.de
www.drweigert.de

Dr. Weigert (Schweiz) AG
CH • Zug
info@drweigert.ch
www.drweigert.ch

Dr. Weigert Belgium N.V.
BE • Kinrooi-Geistingen
info@drweigert.be
www.drweigert.be

Dr. Weigert España
ES • Madrid
info.spain@drweigert.com
www.drweigert.es

Dr. Weigert France SAS
FR • Villepinte
info@drweigert.fr
www.drweigert.fr

Dr. Weigert
Handelsgesellschaft m.b.H.
AT • Wien
info@drweigert.at
www.drweigert.at

Dr. Weigert Hungária Kft.
HU • Budapest
Info@drweigert.hu
www.drweigert.hu

Dr. Weigert Nederland BV
NL • Assen
info@drweigert.nl
www.drweigert.nl

Dr. Weigert Polska Sp. z o.o.
PL • Warszawa
office_pl@drweigert.com
www.drweigert.pl

Dr. Weigert UK Ltd
GB • Cannock
enquiry@drweigert.com
www.drweigert.uk

Dr. Weigert Management System – Certified according to DIN EN ISO 9001/13485/14001

www.drweigert.com

