



Highlights

- **Arbeitsgeschwindigkeit bis 10x höher**
- **Erhebliche Arbeits-erleichterung**
- **Einfache Bedienung**
- **Fässer verbleiben auf den Racks**

Zeit sparen bei der Fassreinigung

Die Fässer rechtzeitig für die nächste Belegung sauber zu bekommen ist für jedes Weingut eine Herausforderung. Mit dem richtigen Reinigungsgerät kann viel Zeit gespart und das Handling vereinfacht werden.

Markus Schneider GbR

Markus Schneider und sein Team haben sich in den letzten Jahren einen Namen gemacht mit Kreationen wie dem «Holy Moly» oder dem «Tohuwabohu». Das pfälzische Weingut gehört zu den innovativsten Deutschlands. Die Produktion liegt bei ca. 800'000 Flaschen pro Jahr.

Herausforderung

1'800 auf Racks gelagerte Barriques sollen in nützlicher Zeit gereinigt und für die nächste Belegung vorbereitet werden. Bei der konventionellen Reinigung von Hand müssen die Fässer vom Gestell gehoben werden, was sehr zeitintensiv und körperlich anstrengend ist.

Lösung

Der Fassreiniger BRM ermöglicht es, die Fässer schnell und effizient zu reinigen, ohne diese vom Gestell heben zu müssen. Hochdruckreinigung und Rotation des Spritzkopfes

werden durch einen handelsüblichen Hochdruckreiniger erzeugt; Der Fassreiniger BRM selbst läuft gänzlich ohne Strom. Düsen mit Fächerstrahl reinigen schonend und dennoch effektiv das Fassinnere. Das Schmutzwasser läuft über das Spundloch ab.



«Durch die Umstellung auf den Fassreiniger BRM haben wir die Arbeitsgeschwindigkeit der Barriquereinigung um fast ein Zehnfaches beschleunigt. Ebenso hat sich die Qualität der Reinigung erheblich verbessert. Früher mussten alle Fässer aufwändig vom Gestell gehoben und per Hand gereinigt werden, dies war bei größeren Fasszahlen für die ausführende Person eine enorme körperliche Belastung. Dies gehört nun der Vergangenheit an.»

Dominik Missikiewitsch, Markus Schneider GbR



Viniculture



Highlights

- Work speed up to 10 times faster
- Considerably less work load
- Simple operation
- Barrels remain on the racks

Saving time when cleaning barrels

Getting the barrels clean on time for the next filling is a challenge for every vineyard. A great deal of time can be saved and the handling can be simplified with the right cleaning device.

Markus Schneider GbR

Markus Schneider and his team have made a name for themselves in recent years with creations such as the «Holy Moly» or the «Tohuwaboju». The vineyard in the Rhineland Palatinate is among the most innovative in Germany. And their annual production is about 800'000 bottles each year.

Challenge

The 1'800 barriques on racks need to be cleaned within a useful period of time and then prepared for the next filling. For a conventional cleaning by hand, the barrels have to be lifted off the racks, which is very time-consuming and very demanding physically.

Solution

The BRM barrel cleaner makes it possible to clean the barrels quickly and efficiently without having to lift them from the rack. High-pressure cleaning and the rotation of the power-spray head are done using

a standard pressure washer. The BRM barrel cleaner itself is operated completely without power. Jets with fanjet spray clean gently and still are very effective in the interior of the barrel. The wastewater is drained through the bung hole.



«By converting to the BRM barrel cleaner, we have increased the speed of the work for the barrel cleaner by almost 10 times. In addition, the quality of the cleaning is much improved. Previously, all of the barrels had to be lifted from the rack at great expense and then cleaned by hand. This was an enormous physical challenge for the person doing the cleaning when there were a large number of barrels requiring this work. This is now a thing of the past.»

Dominik Missikiewitsch, Markus Schneider GbR

MOOG Cleaning Systems AG | Neufeldstrasse 11 | CH-3076 Worb
T +41 31 838 19 19 | F +41 31 838 19 13 | info@moog.ch | www.moog.swiss





Highlights

- Vitesse de travail augmentée jusqu'à 10x
- Nette facilitation du travail
- Opération simple
- Les fûts restent sur les racks

Économiser du temps lors du nettoyage de fûts

Garantir que les fûts soient parfaitement propres à temps pour le prochain remplissage est un défi pour tout domaine viticole. Un appareil de nettoyage adéquat permet de gagner beaucoup de temps et de simplifier la manipulation.

Markus Schneider GbR

Markus Schneider et son équipe se sont fait un nom ces dernières années avec des créations comme «Holy Moly» ou «Tohuwabohu». Ce domaine viticole palatinois est l'un des plus innovateurs d'Allemagne. La production est d'environ 800'000 bouteilles par an.

Défi

1'800 barriques entreposées sur des racks doivent être nettoyées en temps utile et préparées pour le prochain remplissage. Avec le nettoyage conventionnel à la main, les barriques doivent être soulevées des racks, ce qui prend beaucoup de temps et est physiquement très exigeant.

Solution

Le nettoyeur de fûts BRM permet de nettoyer rapidement et efficacement les fûts, sans devoir les retirer des racks. Le nettoyage à haute pression et la rotation de la tête

de giclage sont produits par un nettoyeur haute pression ordinaire du commerce; le nettoyeur de fûts BRM même fonctionne sans électricité. Les buses à jet en éventail nettoient avec ménagement mais efficacement l'intérieur du fût. L'eau sale s'écoule par la bonde.



«En changeant pour le nettoyeur de fûts BRM, nous avons réduit de dix fois le temps de travail nécessaire pour le nettoyage des barriques. La qualité du nettoyage s'est elle aussi nettement améliorée. Auparavant, tous les fûts devaient être retirés et nettoyés avec beaucoup d'efforts à la main. C'était physiquement très éprouvant pour l'opérateur, en particulier si les fûts à nettoyer étaient nombreux. Tout cela est maintenant du passé.»

Dominik Missikiewitsch, Markus Schneider GbR