

Newsletter +++ Newsletter +++ Newsletter +++ Newsletter +++ Newsletter

FP-Anlagentechnik und Service



Produkte des Monats Oktober

Schaumreinigung: Hauptstation incl. Schauminjektor



Hauptstation Callisto 2	Hauptstation Callisto 5	Hauptstation Callisto 7
SC-210-202020	SC-210-205020	SC-210-207020
5.300,00 EUR*	5.760,00 EUR*	7.900,00 EUR*
für max. 1 Benutzer gleichzeitig	für max. 3 Benutzer gleichzeitig	für max. 5 Benutzer gleichzeitig
Wandmontage	Wandmontage	Wandmontage
mit BSP Zu- und Abgang	mit BSP Zu- und Abgang	mit BSP Zu- und Abgang
Pumpe mit E-Motor	Pumpe mit E-Motor	Pumpe mit E-Motor
Spannung 1 x 230 V, 50Hz, 1,1 KW	Spannung 3 x 400 V, 50Hz, 5,5 KW	Spannung 3 x 400 V, 50Hz, 7,5 KW
Anschlüsse für:	Anschlüsse für:	Anschlüsse für:
Wasser, Strom, Druckluft,	Wasser, Strom, Druckluft,	Wasser, Strom, Druckluft,
konzentriertes Schaumprodukt	konzentriertes Schaumprodukt	konzentriertes Schaumprodukt
Lieferung inkl.	Lieferung inkl.	Lieferung inkl.
1 Spülrohr 750 mm	1 Spülrohr 750 mm	1 Spülrohr 750 mm
1 Spüldüse	1 Spüldüse	1 Spüldüse
1 Schaumdüse	1 Schaumdüse	1 Schaumdüse
1 Düsenhalter mit Schrauben	1 Düsenhalter mit Schrauben	1 Düsenhalter mit Schrauben
1 Wandbeschlag mit Schrauben	1 Wandbeschlag mit Schrauben	1 Wandbeschlag mit Schrauben
1 Schlüssel	1 Schlüssel	1 Schlüssel
incl. Callisto Funktion F	incl. Callisto Funktion F	incl. Callisto Funktion F
1 Chemiezulauf - 1 Ausgang	1 Chemiezulauf - 1 Ausgang	1 Chemiezulauf - 1 Ausgang
Anschluss:	Anschluss:	Anschluss:
./.	- druckerhöhtes Wasser	- druckerhöhtes Wasser
- Strom	- Strom	- Strom
- Druckluft	- Druckluft	- Druckluft
- konzentriertes Schaumprodukt	- konzentriertes Schaumprodukt	- konzentriertes Schaumprodukt
Funktion:	Funktion:	Funktion:
- Spülen	- Spülen	- Spülen
- Schaum	- Schaum	- Schaum
- Desinfektion	- Desinfektion	- Desinfektion
./.	- versorgt Satelliten mit druckerhöhtem Wasser	- versorgt Satelliten mit druckerhöhtem Wasser
inkl. 1 Wasserfilter 800 µm	inkl. 1 Wasserfilter 800 µm	inkl. 1 Wasserfilter 800 µm

+++ wichtiger Hinweis +++++ wichtiger Hinweis +++++ wichtiger Hinweis +++

*Bei diesem Angebot handelt es sich um eine befristete Aktion bis zum 15.11.2011 (Bestelleingang bis 20.00 Uhr), excl. Frachten, Verpackung und MWST. Zubehör wie, zum Beispiel Spülschläuche, Handpistolen, Schlauchaufroller, Verbindungsschläuche, Kanisterhalter, ... müssen gesondert bestellt werden.

Es gelten dafür die Listenpreise abzügl. Ihrer Konditionen.

+++Bestellhotline: + 49 (0) 9144 927195 oder f.pompetzki@web.de

BRAU-Beviale 2011

Natürlich sind WIR dieses Jahr wieder auf der BRAU Beviale 2011 vertreten.

Allgäuer Brauereivereinigung.

Bierpreise vom 10. November 1923 an:

<u>Faßbier:</u>	<u>Lieferpreis:</u>		<u>Verkaufspreis:</u>	
Vollbier dunkel	Mk.	52 000 000 000	Mk.	72 800 000 000
Vollbier hell	Mk.	54 600 000 000	Mk.	75 400 000 000
Exportbier dunkel	Mk.	67 600 000 000	Mk.	93 600 000 000
Exportbier hell	Mk.	72 800 000 000	Mk.	101 400 000 000

<u>Faschenbier:</u>	<u>1/4 Flasche</u>	<u>1/2 Flasche</u>	<u>3/4 Flasche</u>	<u>1 Flasche</u>
Vollbier dunkel	Mk. 70 000 000 000	35 100 000 000	Mk. 85 400 000 000	42 800 000 000
Vollbier hell	Mk. 72 800 000 000	36 500 000 000	Mk. 88 200 000 000	44 200 000 000
Exportbier dkl.	Mk. 91 000 000 000	45 600 000 000	Mk. 112 000 000 000	56 100 000 000
Exportbier hell	Mk. 98 000 000 000	49 100 000 000	Mk. 120 400 000 000	60 300 000 000

Limonaden Preis 10 000 000 000 Mk.

Für Wirtschaftsführer erhöhen sich die Lieferpreise um 2 000 000 000 Mk.

Das Flaschenpland beträgt pro Flasche 200 Millionen; für nicht zurückgegebene Flaschen ist voller Wertersatz zu leisten.

Die Annahme der Bestellungen erfolgt unter Vorbehalt in Bezug auf Menge, Lieferzeit und Lieferungsmöglichkeit sowie unter der Voraussetzung der Barzahlung beim Empfang. Bei späterer Zahlung gilt der Ganterpreis des Zahltages.

Scheck auf Nebenplätze können nicht mehr in Zahlung genommen werden.

Hochachtend!

Allgäuer-Brauerei-13

*Postkarte des Allgäuer Brauhauses an Herrn Seybold, z. Stiftsgarten, Kempten

Gerne nehmen wir uns Zeit für SIE und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.
Übrigens auch bei der Suche nach Übernachtungsmöglichkeiten!

Bei uns finden Sie:

Armaturen, Fittings, Getränkeleitungsrohre aus Edelstahl, Kugelhähne und Hygieneanlagen für die Nahrungsmittelindustrie

Planung, Montage- und Projektabwicklung mit Inbetriebnahme von Anlagen

Reinigungslösungen mit Niederdruck-Schaumreinigungsanlagen manuell - auch automatisiert z.B. Fülleraußenreinigung

Kabelträgersysteme aus Edelstahl

Elektrolyseanlagen für die Herstellung eines Desinfektions- und Reinigungsmittels, welches über eine Diamantzellenelektrolyse produziert wird. Dieses elektrochemisch veränderte Wasser ist als ActiWa eingetragen und zugelassen.

CHECKLISTE für „EILIGE“

Messe-Kataloge bereits bestellt?	
Katalognutzer im Vorfeld informiert?	
Besuchsliste „Lieferanten“ erstellt?	
Themenliste für Gespräche erstellt?	
Rahmenprogramm geplant? (Vorträge, Kongresse, Seminare)	
Hotelzimmerreservierung?	
zeitlicher Ablauf für den Messebesuch festgelegt?	
Gesprächstermine vereinbart?	
Visitenkartenvorrat?	
Termin mit FP-Anlagentechnik und Service vereinbart? Halle 7a Stand 420/2	Sie finden uns an allen drei Tagen in den Hallen der BRAU. Terminabsprache vorab per Mail f.pompetzki@web.de oder jederzeit unter 0163. 813 7712.

Feedback /Rückmeldungen/ Mithilfe

Dieser Newsletter wird von ca. 2000 Entscheidungsträgern aus den Bereichen Lebensmittel- und Genussmittelindustrie und dem Anlagenbau gelesen. Gerne veröffentliche ich in der Rubrik Partner-News auch interessante Produkte oder Projekte von Ihnen.

Haben Sie heute ein Thema vermisst? Bitte geben Sie mir Bescheid!

f.pompetzki@web.de



[Newsletter abbestellen](#)

Verantwortlich für den Inhalt dieses Newsletter: FP-Anlagentechnik und Service: Inhaber: Frank Pompetzki

Hohenweiler 59a, 91785 Pleinfeld, Telefon +49(0) 9144.927 195, Telefax +49(0) 3212.813 7712

Mail: f.pompetzki@web.de, USt-ID-Nr.: DE 274 046 067