

INTELLIGENTE GESCHIRR-HYGIENE

Die vollautomatische und nachhaltige Dosiertechnik hollutech DISHES unterstützt Sie bei der Geschirr- & Gläserreinigung. NOAconnect verbindet die Dosiertechnik mit dem digitalen Hygienemanager NOA und bringt so Transparenz für noch mehr Wirtschaftlichkeit und Effizienz. Intelligente Hygienetechnik in Kombination mit den nachhaltigen hollueco Reinigungsprodukten ist die optimale Lösung für Ihre Spülküche.

hollutech
DISHES

 **Effizient & wirtschaftlich**
automatisiert & smart verbunden

 **Sichere Anwendung**
ohne Chemiekontakt für Anwender

 **Systemlösung**
individuell konfigurierbar

 **Nachhaltig & ressourcenschonend**
systemunterstützte Dosierung

 **Betriebs- & Hygienesicherheit**
dank bewährter Technik & hollu Service

 **NOAconnect**
verbunden mit NOA



 Mehr Infos unter:
www.noa.online

NOAconnect

DIE SMARTE VERBINDUNG

Die IoT-fähigen hollutech DISHES Dosiergeräte kommunizieren mit der Softwarelösung NOA und bieten in NOAconnect ein übersichtliches Reporting von Spülaktivitäten und Gerätestatus – die beste Basis, um Ihre Spülküche wirtschaftlich, effizient und nachhaltig zu führen!

Monitoring der Dosiertechnik

Für bedarfsbasiertes Service & Wartung durch den technischen Service und technische Ausfallsicherheit.

Gerätestatus Dosiertechnik

Status der Dosiertechnik schnell
ersichtlich über einfaches Anzeigesystem

Maschinen & Produkte

Alles auf einen Blick: angeschlossene
Spülmaschinen, eingesetzte Reinigungs- &
Desinfektionsprodukte

Reporting & Auswertung

Überblick zu all Ihren Spülaktivitäten: Waschtankfüllungen, Anzahl
Spülvorgänge, Monitoring zur Einhaltung kritischer Parameter wie
Leitwert oder Temperatur etc. – ermöglicht eine genaue Analyse und
das Erkennen von Optimierungspotential.



HYGIENE MIT SYSTEM!

Wir unterstützen Sie in Sachen Geschirreinigung mit innovativer Dosiertechnik, nachhaltigen Produkten, umfangreichen Serviceangeboten und digitalem Hygienemanagement. So können sich Ihre Gäste, Bewohner, Kunden und Mitarbeiter rundum wohlfühlen.



NACHHALTIGKEIT— FÜR EINE LEBENS- WERTE ZUKUNFT!

Unsere Unternehmensstrategie basiert auf den 17 Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen – Sustainable Development Goals, kurz SDGs – und wird von uns im Alltag gelebt.

Mehr entdecken unter:
www.hollu.com/verantwortung



TECHNISCHE SERVICELEISTUNGEN

- Installation, Inbetriebnahme & Einschulung Bedienpersonal
- Mit unseren Wartungs- & Funktionspaketen versorgen
- Technische Servicehotline: +43 5 0979 10466
Montag bis Sonntag, 8:00 bis 20:00 Uhr



HYGIENECHECKS & INDIVIDUELLES CONSULTING

- Beratung & Know-how von unseren Geschirrhgiene Spezialisten
- Fachexpertise für hohe Reinigungsqualität und Werterhalt
- Wirtschaftliche und umweltfreundliche Lösungen



NACHHALTIG SAUBERES GESCHIRR

- Umweltfreundliche hollueco Reinigungs- und Pflegeprodukte
- Entwickelt und produziert in Zirl, Tirol
- Ausgezeichnet mit dem EU-Ecolabel und dem Österreichischen Umweltzeichen



RECHTSSICHERHEIT BEI DESINFEKTION

- Unterstützung bei rechtskonformer Desinfektion
- Auf Wunsch Systemzertifizierung durch akkreditiertes Labor
- Einhaltung gesetzlicher Vorschriften, Normen und Leitlinien z.B. ÖGHMP



hollu Systemhygiene GmbH
A-6170 Zirl | hollu Campus 1 | Info-Hotline: 00800 52800 900 | E-Mail: info@hollu.com | www.hollu.com

hollu Italien Srl
I-39055 Laives/Leifers (BZ) | Via Rio Vallarsa, 6 | Brantenbachstr. 6 | Tel. +390471 950177 | Fax +390471 951107

© hollu Systemhygiene GmbH | 10/2022 | Flyer hollutech DISHES | Irrtümer, Satz- & Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten. Symbolbilder.
Im Sinne der besseren Lesbarkeit werden personenbezogene Bezeichnungen nur in der männlichen Sprachform angeführt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung der weiteren Geschlechter (w/d), sondern soll im Sinne der sprachlichen Vereinfachung als geschlechtsneutral zu verstehen sein.

so geht sauber. **hollu**