

# ALESUN Fleischbox



(c)2020 ALESUN OG

Die **ALESUN Fleischbox** ist ein Behälter aus PLEXIGLAS® und besteht aus Basisteil, herausnehmbarer Gittereinlage und transparenter Haube mit Grifföchern.

<p><b>Für die Kostbarkeit Fleisch</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• länger frisch</li> <li>• kein Fleischabfall</li> <li>• kein Austrocknen</li> <li>• keine Graufärbung</li> </ul>
<p><b>Für unsere Umwelt</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kein Folieren</li> <li>• kein Vakuumieren</li> <li>• weniger Einweghandschuhe</li> <li>• wartungsfreundlicher Aufbau</li> <li>• recyclebar</li> </ul>
<p><b>Für unsere MitarbeiterInnen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reduzierter Arbeitsaufwand</li> <li>• erhöhte Sauberkeit</li> <li>• einfache Handhabung</li> <li>• leichte Reinigung</li> </ul>
<p><b>Für den Betrieb</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• langlebiges Produkt</li> <li>• rasche Amortisation</li> </ul>
<p><b>Für die KundInnen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• immer frische Ware</li> <li>• ansprechende Präsentation</li> <li>• kürzere Wartezeit beim Bedienungsvorgang</li> </ul>

## Das Material

Die **ALESUN Fleischbox** besteht aus Polymethylmethacrylat (Acryl), welches z.B. unter dem Markennamen PLEXIGLAS® im Handel ist. PLEXIGLAS® ist bruchfester und dabei leichter als Glas, hat aber eine kratzempfindliche Oberfläche. PLEXIGLAS® brennt zwar, jedoch ohne Ruß und Rauchbildung. Es darf nicht mit Alkohol in Berührung kommen, da sonst sogenannte Spannungsrisse entstehen. PLEXIGLAS® ist langlebig und kann – wenn die Oberfläche mit der Zeit rau wird – durch Aufpolieren wieder glatt und hoch glänzend gemacht werden. Am ‚Lebensende‘ kann es dem Recycling zugeführt werden.

## Die Handhabung

Das Basisteil mit Gitter wird in der Vitrine aufgestellt, dann wird das Fleischstück daraufgelegt und schließlich die Haube darüber gestülpt. Mittels Thermometer ist regelmäßig zu überprüfen, ob die Temperatur innerhalb der Box maximal 4° Celsius beträgt. Das Fleisch darf weder den Rahmen des Basisteils noch die Haube berühren. Zu große Stücke müssen zerkleinert werden. Die Haube soll ausschließlich an den Grifföchern festgehalten werden – so werden Fingerabdrücke und Beschädigungen vermieden! Die **ALESUN Fleischbox** ist stets vorsichtig zu behandeln. Ein Zusammenstoß mit anderen Boxen oder sonstigen Gegenständen ist unbedingt zu vermeiden.

## Die Reinigung

Die richtige Reinigung ist entscheidend für die Haltbarkeit der **ALESUN Fleischbox**. Dazu der Grundsatz: *Reinigung nur bei Bedarf!*

Basisteile werden am besten im Geschirrspüler gereinigt. Die Haube sollte vorzugsweise manuell gereinigt werden.

Dabei ist Folgendes zu beachten:

- Zur Reinigung dürfen nur Spülmittel und Wasser verwendet werden,
- Keinesfalls folgende Mittel verwenden: Scheuerpulver, Scheuermilch, Alkoholhaltige Flüssigkeiten
- Um den Oberflächenglanz zu erhalten ist ein Baumwolltuch als Reinigungshilfe empfohlen. KEINEN kratzenden Schwamm verwenden! Mikrofasertuch nur ausnahmsweise verwenden.
- Der Anpressdruck beim Reinigen ist möglichst gering zu halten.
- Zur Reinigung der Innenseite der Haube wird diese zuvor mit der entsprechenden Außenseite auf eine weiche Unterlage gelegt
- Zur Reinigung der Außenseite der Haube wird diese auf einer weichen Unterlage abgestellt, an den Grifföchern festgehalten und gereinigt.

## Problembehandlung

Problem	Maßnahme
Bruchstelle wird entdeckt	Die <b>ALESUN Fleischbox</b> nicht weiterverwenden. Fleisch entnehmen und die Box vorsichtig beiseite legen. Filialleitung verständigen.
Flüssigkeit tritt aus dem Basisteil aus	Basisteil muss frisch abgedichtet werden. Box aus der Vitrine entfernen und Filialleitung verständigen
Oberfläche der Haube verliert nach langem Gebrauch an Glanz, wird ‚stumpf‘	Haube muss zum ‚Aufpolier‘-Service gebracht werden. Dazu Filialleitung verständigen.

## Abmessungen

	Länge x Breite x Höhe in Millimeter
Basisteil	300 x 260 x 40
Haube	271 x 231 x 139
<b>ALESUN Fleischbox</b> gesamt	300 x 260 x 164

## **ALESUN OG**

Dammgasse 34, 9020 Klagenfurt am Wörthersee  
Gerichtsstand Klagenfurt  
FN 535926 b | ATU75670409

E-Mail: [office@alesun.at](mailto:office@alesun.at)  
Internet: [www.alesun.at](http://www.alesun.at)  
Telefon: +43 660 5534856

Mai 2021