ASCOTT®

Vollkonserven auf Knopfdruck.

Eine eingetragene Marke der

Dieter Schott GmbH Lebensmitteltechnik

Neukirchen/Erzgebirge

Editorial

Liebe Interessenten,

inspiriert und motiviert durch die Wünsche und Anforderungen unserer Kunden, können wir Ihnen in diesem Prospekt das Ergebnis einer echten technischen Evolution präsentieren:
Den ASCOTT Autoklaven – in allen Prozessstufen bedienerfrei vom Start bis zum Ausräumen!

Durch den Service- und Vertriebsbereich der Dieter Schott GmbH arbeiten wir seit Jahrzehnten direkt an der Basis der Konserven- und Lebensmittelproduzenten. Als langjähriger Partner eines etablierten deutschen Herstellers von Autoklaven waren wir vertraut mit den Stärken, aber auch den Schwächen der bis dahin bekanntesten Geräte in dieser Maschinen-Kategorie.

Das Selbstverständnis und der Geist guter deutscher Ingenieurskunst des Firmengründers Dieter Schott ist auch in der zweiten und inzwischen dritten Generation tief im Unternehmen verwurzelt.
So nahmen wir uns der Vision von einem Autoklaven an, der besser, flexibler und professioneller arbeitet, als alles, was auf dem Lebensmitteltechnik-Markt bisher verfügbar war.

Nach einer intensiven Entwicklungszeit von über 5 Jahre und vor allem Dank des ständigen Austausches mit unseren Kunden können wir nun voller Stolz sagen: Die Vision ist Realität – Vollkonserven auf Knopfdruck – ohne Kompromisse und mit einzigartiger Produkt- und Arbeitssicherheit!

Wir freuen uns, Ihnen das greifbare Resultat unserer Leidenschaft für Lebensmitteltechnik vorstellen zu können.

Ihr Uwe Oswald (Dipl.-Ing.)
Geschäftsführer Dieter Schott GmbH

Dipl.-Ing. Uwe Oswald, Chefentwickler des ASCOTT Autoklaven

ASCOTT®

Autoklaven

Vollkonserven auf Knopfdruck.

Alles Gute
aus Ihrem
ASCOTT
Eisbeinfleisch
Kalbsbraten
LIEBE
HUNDEMAGEN
LAKEFIELDS
Manufaktur
BODENSEE
WILD
RIND

Der neue Standard für den Mittelstand

Nach dem Verschließen einfach Programm wählen und starten – Sie werden erst wieder zum Entladen gebraucht.

Seit der Entwicklung der Vollkonserve* zu Zeiten Napoleons war es noch nie **EINFACHER**, haltbare Lebensmittel ohne Kühlung herzustellen! Die ASCOTT Autoklaven definieren für mittelständische Konservenhersteller den neuen Produktionsstandard.
Vergessen Sie jegliche Handbedienung und das Drehen irgendwelcher Ventile! Beim ASCOTT läuft das **ALLES VOLLAUTOMATISCH**.

Befüllen, Verschließen und Startknopf betätigen. Das war's!
Sie können Feierabend oder Wochenende machen und Ihre fertigen Vollkonserven ausräumen, wann immer Sie wollen oder können. Jetzt ist auch die Nutzung von Nachtstromtarifen möglich.

Und sicher haben Sie Wichtigeres zu tun, als Zu- und Ablaufventile zu betätigen oder gar per Hand, Druckmesser und Bauchgefühl den hochsensiblen Abkühlprozess zu „steuern", bei dem bekanntermaßen die meisten Fehler passieren. Außer an den hochwertigen Druckbehälter-Verschlüssen gibt es am ASCOTT nichts mehr zu drehen.

Im durchschnittlichen Einsatz können Sie zu Vergleichsgeräten bis zu 2 Stunden täglich sparen. Alles, was geregelt werden muss, erledigt ein perfekt orchestrierter und komplett **DIGITAL GESTEUERTER Prozess**. Hochwertige Sensoren garantieren eine permanente Prozesskontrolle in jeder Sekunde.

Ob Sie nun Gläser, Dosen, empfindliche Kunstdärme, Schalen, Becher, Beutel oder ähnliches sterilisieren – zu allem gibt es das perfekte Programm zur Auswahl.
Mit der Übertragung des Umluftofen-Prinzips haben wir auch eine Lösung für die einstige Temperaturzonen-Problematik entwickelt. Die eingesetzten Hochleistungsumwälzpumpen helfen gleichzeitig dabei, die Prozesszeiten signifikant zu verkürzen.

Da unsere Kunden professionelle Geräte erwarten, haben wir bewusst auf hybride Anwendungsoptionen verzichtet und alles der Hauptanwendung untergeordnet. So sind z. B. die Heizelemente direkt im Druckbehälter angeordnet und sorgen damit für höchste Energie-Effizienz.
Mit einem ASCOTT Autoklaven profitieren Sie von höchster Qualitätssicherheit und Qualitätskonstanz und deutscher Markenqualität.

*Vollkonserven sind natürliche Lebensmittel aus Fleisch, Fisch oder Gemüse, die durch den Autoklavierprozess mittels Erhitzung sterilisiert und damit ohne Kühlung für Jahre halt- und genießbar gemacht werden.

Höchste Effizienz und Sparsamkeit

- schnellere Prozesse durch „Bewegtwasser-Prinzip“
- geringere Anlaufkosten als mit Industriegeräten
- betreuungsfreie Nutzung von Nachttarifen möglich
- massive Einsparung von Lohnkosten
- versetzte Parallelproduktion mit mehreren Geräten
- kein Ausschuss mehr durch menschliche Fehlbedienung

Garantie für Spitzen-Qualität:

- höchste Qualitäts-konstanz durch volldigitale Prozess-steuerung & -kontrolle von Anfang bis Ende
- Aufzeichung und Speicherung aller Daten entsprechend der Dokumentationspflicht lt. Lebensmittelrecht

Sicherheit für alle und alles

- höchste Sicherheit für alle Mitarbeiter (z. B. durch separate Steuereinheit & deutsche Qualitätskomponenten)
- kein menschliches Eingreifen während der „heißen Phase“ erforderlich

ASCOTT

Maximale Bequemlichkeit

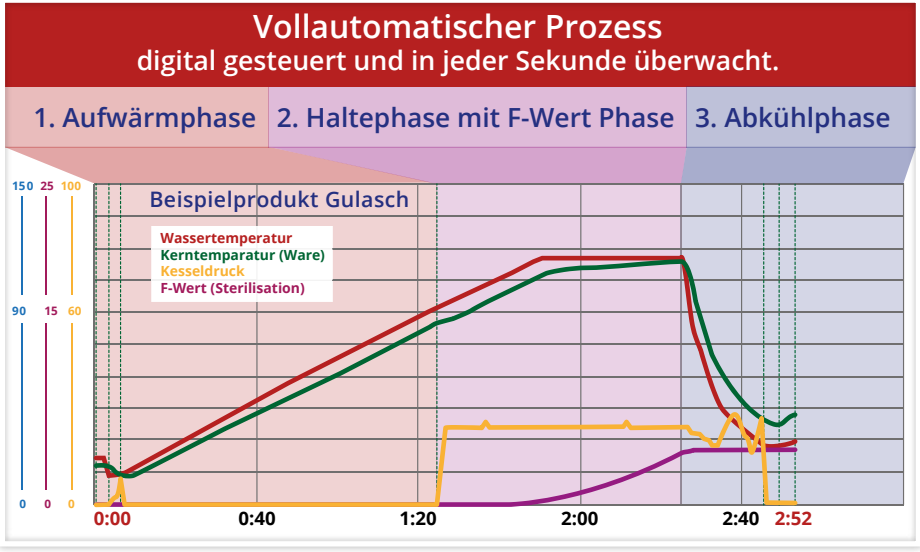
- Produkte können nach Prozessende ohne Kühlung im Gerät bleiben (über Nacht od. Wochenende)
- einfachste Anwahl des Programms + Start ...
- leichte Reinigung

Anwendungsgebiete

Die Einsatzbereiche von ASCOTT Autoklaven sind so vielfältig wie die Lebensmittel- & Konservenproduktion selbst. Ideal und auch betriebswirtschaftlich am sinnvollsten ist die Anschaffung eines oder mehrerer ASCOTTS für mittelständische Unternehmen aus dem Lebensmittel- oder Tiernahrungsbereich.
Aber auch für ambitionierte kleinere Fleisch-, Fisch- oder Gemüseverarbeitungsbetriebe kann sich einer unserer Autoklaven schnell rentieren und zu Wachstum führen.
Industriebetriebe wiederum schätzen die Flexibilität für mittlere Chargen, z. B. innerhalb eines Gesamtsortiments oder den verhältnismäßig günstigen Anschaffungspreis.
Es lohnt sich, jeden möglichen Anwendungsfall einzeln zu prüfen und gemeinsam durchzurechnen.
Mitunter ergeben sich dabei ganz neue Optimierungs- und Innovationchancen, an die vorher nicht zu denken war. Mit so manchem Kunden konnten wir schon ungeahnte Potenziale nutzbar machen.
Das können wir mit vielen Beispielen aus unserer jahrelangen Erfahrung mit verschiedensten Kunden belegen.
Wir betrachten dabei aus der Sicht des Lebensmitteltechnikers stets das komplette Produktionssytem. Nutzen Sie das!

Ein ASCOTT Autoklavierprozess im Schema

Beladen, verschließen und STARTEN



ENTLADEN der fertigen Produkte

Voll im Einsatz.

Erst in der Praxis zeigt sich, ob ein Gerät hält, was die Verkaufsunterlagen versprechen. Das sehen auch unsere Kunden so. Damit Sie sich ein möglichst umfassendes Bild machen können, haben wir ASCOTT Kunden gefragt, die ihre Geräte sowohl seit Jahren als auch erst kürzlich in Gebrauch genommen haben. Sie kommen aus einem klassischen Fleischerei-Betrieb, einer Fischfeinkost-Produktion und der Tiernahrungsherstellung. Die ersten Autoklaven gingen nur wenige Kilometer von unserem Firmensitz in Neukirchen in Betrieb.
Heute verrichten unsere Geräte in ganz Deutschland, in der Schweiz, in Österreich, Lettland und in Kürze auch in den Beneluxstaaten zuverlässig ihren Dienst.
Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass die Anschaffung eines ASCOTT Autoklaven signifikante Verbesserungen bei den Produktionsprozessen nach sich zog.
Doch lesen Sie selbst, was sie zu berichten haben!

Falk Göhler

fleischerei-goehler.de

Die Fleischerei Göhler ist seit 1842 ein traditioneller Handwerksbetrieb und arbeitet in der 4. Generation mit über 80 Mitarbeitern in 9 Filialen. Die Konservenherstellung ist neben der Frisch- und Räucherware ein wesentlicher Bestandteil der Produktpalette.

Herr Göhler, was hat Sie dazu veranlasst, Ihre Vollkonserven mit einem ASCOTT Autoklaven herzustellen?
„Ehrlich? – Wir wollten endlich wieder einmal Feierabend haben und das ohnehin kurze Wochenende mit unseren Familien verbringen."

Das war vor der Anschaffung des ASCOTTs nicht möglich?
„Jedenfalls nicht ohne Unterbrechung. Am Ende eines Arbeitstages steht immer das Autoklavieren. Das kann je nach Produkt drei bis fünf Stunden brauchen.
Häufig wird der Vorgang zum Ende der Schicht gestartet. Früher mussten wir regelmäßig kontrollieren, ob alles okay ist und pünktlich am Gerät stehen, um von Hand mit Ventil und mit Augenmaß den Abkühlprozess zu „steuern". Wenn Sie bei den früheren Geräten darin keine Übung hatten, war schnell die Produktion eines ganzen Tages für die Tonne. Das konnte man also nicht mal eben dem Wachmann anvertrauen."

Und wie läuft es jetzt?
„Nach dem Starten? Komplett ohne uns. Ein Mitarbeiter belädt den ASCOTT bequem per Kran und verschließt ihn. Danach wählt er das richtige Programm, „Start" – und Feierabend. Entladen kann die Frühschicht am nächsten Tag oder am Montag. Bedienerlos heißt hier im Prinzip auch fehlerlos."

Es passt eine ganze Tagesproduktion in den Autoklaven?
„In unserem Unternehmen richten wir das genauso ein, ja. Deshalb haben wir ein großes Modell genommen. Früher waren für die gleiche Vollkonservenmenge mehrere Durchgänge nötig.

Und Ihr Fazit zwei Jahre nach dem Wechsel auf einen ASCOTT?
„Eines der besten Geräte, die wir jemals angeschafft haben. Das finden übrigens auch meine Mitarbeiter."

Bild links:
Ronny Heymann von der Fleischerei Göhler am ASCOTT 500 mit einer Krananlage

Bild rechts: Robert Beck von der Fa. RIENOW beim Veschließen des ASCOTTS mit Warmwasserspeicher

Bianca Fritzsche

rienow-fisch.de

Die RIENOW Feinfischräucherei stellt seit 1991 edle Fischfeinkost her und verkauft diese hauptsächlich über ein eigenes Vertriebsnetz. Bianca Fritzsche ist seit 27 Jahren dabei und leitet ihr Team mit 30 Mitarbeitern inzwischen als Geschäftsführerin.

Frau Fritzsche, Sie haben einen der ersten ASCOTT Autoklaven in Betrieb genommen. Was hat sich für Sie und Ihr Team seitdem geändert?
„Der personelle Aufwand hat sich für das Autoklavieren von Fischkonserven sofort halbiert. Wir haben außerdem einen Warmwassertank verbaut, der die Energie- und Wasserkosten noch einmal stark reduziert – das ist der betriebswirtschaftliche Aspekt."

Es gibt also noch weitere Aspekte?
„Ja, die Sicherheit. Ich muss keinerlei Angst mehr um meine Mitarbeiter haben. Bei den vorherigen Geräten bestand immer die Gefahr des Verbrühens oder anderer Verletzungen. Durch die bedienerlose Vollautomatik kommen die Kollegen nur noch mit handwarmen Produkten in Berührung. So ein Arbeiten macht Freude!"

Wie sieht es mit der Produktqualität nach dem Autoklavieren aus?
„Wir und – was immer der Gradmesser ist – unsere Kunden sind vollauf zufrieden. Jede Charge gelingt wie die andere. Wir konnten ruhigen Gewissens die Haltbarkeit der Produkte verlängern. Durch die vollständige digitale Aufzeichnung und unmittelbare Datenübertragung in unser IT-System haben wir nun über jeden kleinen Schritt eine Dokumentation und die Kontrolle. Mehr Sicherheit geht nicht."

Wolfram Zentner

lakefields.de

Die Lakefields GmbH am Bodensee produziert seit 2015 Qualitätstiernahrung u.a. für Hunde und Katzen. Zum Einsatz kommen natürliche Rohstoffe aus der Region. Unter der Leitung von Salvatore Iozzolino und Wolfram Zentner (Bild r.) ist Lakefields auf Wachstumskurs.

Herr Zentner, Sie nutzen erst seit Kurzem Ihren ersten ASCOTT. Welche Erwartungen hatten Sie und wie wurden diese erfüllt?
„Wir setzten bisher vor allem auf die Geräte des Marktführers. Das starke Wachstum unseres Unternehmens macht es aber notwendig, Geräte mit einer höheren Kapazität anzuschaffen, welche unsere stetig steigende Tagesproduktion ohne Ausfälle jetzt und in Zukunft bewältigen können.

Geschäftsführer Salvatore Iozzolino am ersten ASCOTT bei Lakefields

Was ist Ihnen neben der Größe außerdem wichtig?
Ganz klar die Zuverlässigkeit und die Langlebigkeit der Autoklaven. Deshalb habe ich mich im Vorfeld bei anderen ASCOTT-Nutzern persönlich über die Langzeiterfahrungen informiert. Die durchweg positiven Rückmeldungen waren für mich überzeugend.

Welche Alternativen hatte Sie im Blick?
Es sollte ein deutsches Markenprodukt sein und die Skalierung unserer Produktion ermöglichen. Außer ASCOTT konnte ich keinen Hersteller finden, der unsere hohen Anforderungen erfüllt.

Würden Sie in weitere Geräte investieren?
Wir haben bereits weitere ASCOTT Autoklaven bestellt.

Für alle Modelle

Modellübersicht

Grundausstattung:

- vollautomatische Steuerung in externer, sicherer Einheit — Arbeitsdruck PS -1.0 bis 3.0
- Datenaufzeichnung VisuNet — lieferbar in 2 Druckstufen
- Hochleistungsumwälzpumpe — bis 3 bar* max. / bis 6 bar* max.

ASCOTT 250 Autoklav (250 Liter)

Referenz-Fassungsvermögen:
Standardglas á 230 ml: 370 Stück

Heizleistung: 18 KW
Maße: 88 (B) × 100 (T) × 115 (H) cm

ASCOTT 500 Autoklav (500 Liter)

Referenz-Fassungsvermögen:
Standardglas á 230 ml: 882 Stück
Heizleistung: 30 KW
Maße: 128 (B) × 135 (T) × 133 (H) cm

* PS (maximal zulässiger Druck)

Der beste ASCOTT für mich.

Lieferbare Sonderausstattung:
- HD-Direktdampf
- ECO-Zulauf
- ECO-Tankanschluss

ASCOTT 1000 Autoklav (1000 Liter)

Referenz-Fassungsvermögen:
Standardglas á 230 ml: 1372 Stück

Heizleistung: 60 KW
Maße: 135 (B) × 135 (T) × 155 (H) cm

Hier präsentieren wir Ihnen eine Übersicht über unsere aktuellen ASCOTT-Modelle. Der wesentliche Unterschied besteht in der Größe und dem entsprechenden Fassungvermögen.
Die vollautomatische Funktionsweise und grundsätzliche Ausstattung ist bei allen ASCOTT-Autoklaven einheitlich.
Sie müssen also auf nichts verzichten und können – abgesehen von den Aufstellmaßen – ausschließlich nach betriebswirtschaftlichen Kriterien Ihre Entscheidung treffen.
Auch für die Modellwahl empfehlen wir Ihnen die gemeinsame Betrachtung Ihres Produktionsprozesses.

Um Ihnen zusätzlich einen groben Überblick über die jeweilige Leistungsfähigkeit der Modelle zu geben, nutzen wir als Vergleichgröße ein Standardglas mit 230 ml Fassungsvermögen.
Für Ihre eigenen Produkte lassen sich ähnliche Berechnungen ebenso erstellen und konkrete Anwendungen im Vorfeld simulieren.
So könnten konkrete Anwendungsfälle aussehen:

Anwendungsfall A

Serienproduktion mit einem ASCOTT Autoklaven und Warmwasserspeicher:

Sie stellen unmittelbar nacheinander mehrere Chargen her. Hier lohnt sich die Installation eines Warmwasserspeichers, der einen Großteil des Wassers der vorhergehenden Charge auffängt. Dadurch verkürzen sich die Aufwärmphase der Folgechargen und der Energieverbrauch.

Anwendungsfall B

Versetzte Parallel-Produktion mit mehreren ASCOTTs

Während sich ein Gerät in der Abkühlphase befindet, startet ein zweites (vorprogrammiert) mit der Aufwärmphase. Dadurch vermeiden Sie teure Verbrauchsspitzen und kommen mit niedrigeren Anschlusswerten aus. Zudem lässt sich günstiger Nachtstrom nutzen, ohne dass Personal vor Ort sein muss.
Da in den meisten Betrieben die Produkte nach und nach fertig werden, ermöglicht die versetzte Parallelproduktion ein besonders effizientes Arbeiten.

Gerne analysieren und optimieren wir auch Ihren Anwendungsfall.

Zubehör

Jedes Produktsegment und jeder Herstellungsprozess stellt andere Herausforderungen an das Equipment.
Im Laufe der Jahre haben wir umfangreiches Zubehör entwickelt, das sich für die meisten Anwendungsfälle als optimal erwiesen hat.

Angefangen bei den Transport-Körben in vielen verschiedenen Größen über Hebewerkzeuge bis hin zu den passenden Rollwagen bieten wir alles, was für einen reibungslosen Autoklavier-Ablauf nötig ist und den Herstellungsprozess für Sie und Ihre Mitarbeiter sicher und bequem macht.

Auch ganze Kraneinheiten für Be- und Entladung planen, liefern und montieren wir für Sie. Sie können ganz auf unsere Expertise und jahrzehntelange Erfahrung vertrauen.

Und sollten Sie einmal spezielle Wünsche haben, für die es noch keinen Standard gibt, dann stellen wir uns jederzeit gerne der Herausforderung und finden eine Lösung. Nehmen Sie uns beim Wort!

Auszug aus der Zubehörliste:

1. **Einsatzkörbe in den Standardgrößen: 1er | 1/2 | 1/3**
   aus Edelstahl rostfrei
   Sondermaße möglich durch eigene Fertigung
2. **Aushebe-Werkzeug**
   passend für Ihre Korbsets, aus restfreiem Edelstahl
3. **Transportwagen aus Edelstahl**
   für Produktkörbe mit 4 bremsbaren Profi-Rollen
4. **ECO Wasseranschluss**
   (ermöglicht Zuleitung von extern erhitztem Warmwasser)
5. **ECO Tankanschluss**
   für die Ableitung des Warmwassers beim Abkühlprozess und erneuter Zuleitung für Folgecharge
6. **ECO Warmwasser-Tank**
   doppelwandiger Wasserauffangbehälter/Speicher
7. **Krantechnik** für noch effizienteres Be- und Entladen in kürzester Zeit

So läuft eine Installation/Inbetriebnahme

Eine sorgfältige Analyse Ihrer Arbeitsabläufe geht der Planung voraus.

Der Prozess von der ersten Analyse über die Planung bis zur Installation und Inbetriebnahme folgt einem vielfach erprobten und optimierten Ablauf. Im Wesentlichen gehen wir folgende 4 Schritte:

1.) Beratung & Analyse

- z. B. für optimale Größe, Optimierung im Produktionsprozess
- Kaufentscheidung & Bestellung

2. Bestellung, Installationsplanung und Produktion Ihres ASCOTT

3. Lieferung & Inbetriebnahme

- Installation Ihres ASCOTTs und Anschluss aller Medien (Wasser, Abwasser, Strom, Druckluft, LAN) am Einsatzort innerhalb eines Tages
- optional Montage von Krantechnik
- Funktionsprüfung durch den Monteur

Einweisung & Optimierung mit Ihren Produkten

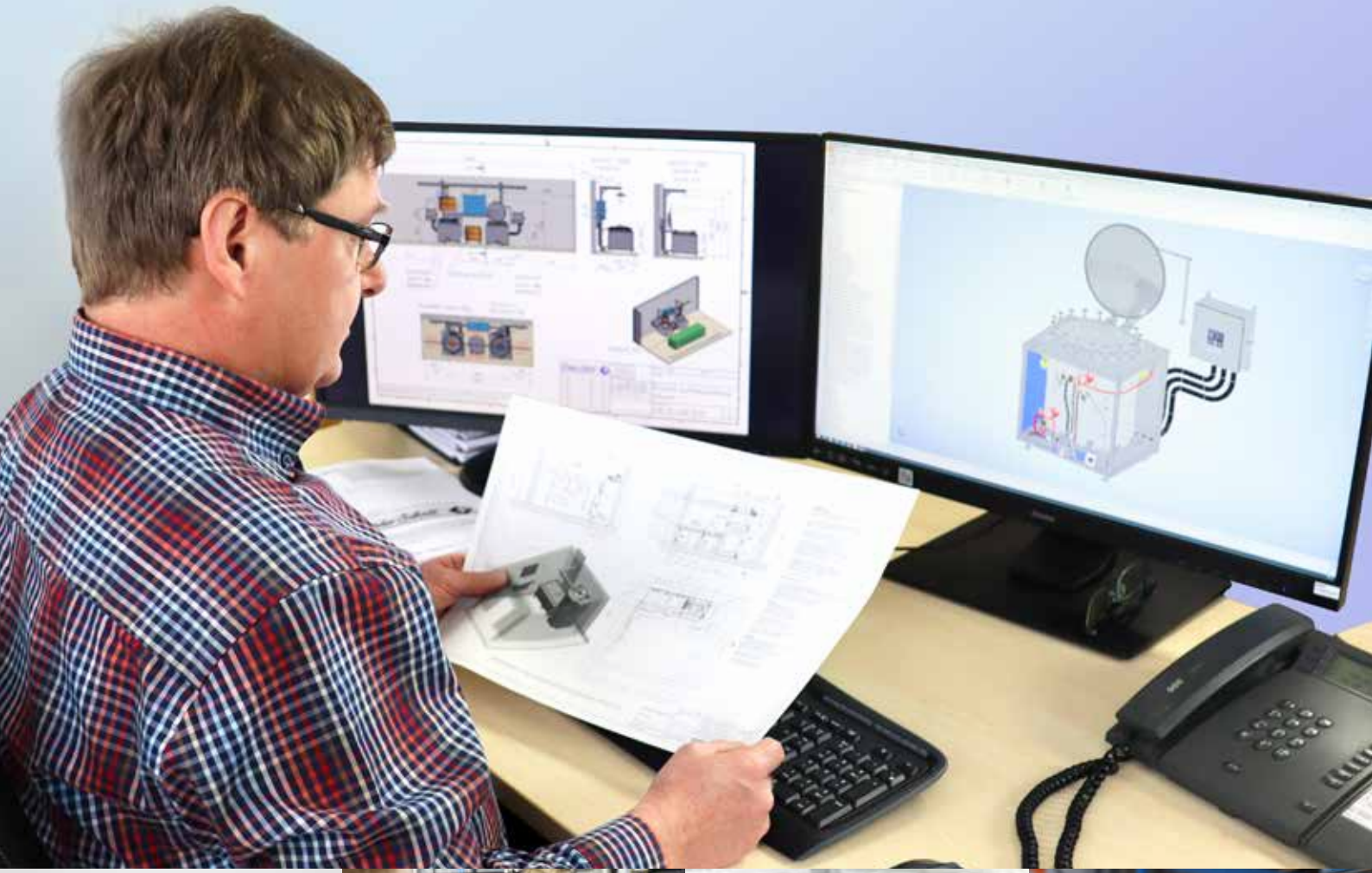
4. Einweisung durch einen Lebensmitteltechniker am Gerät

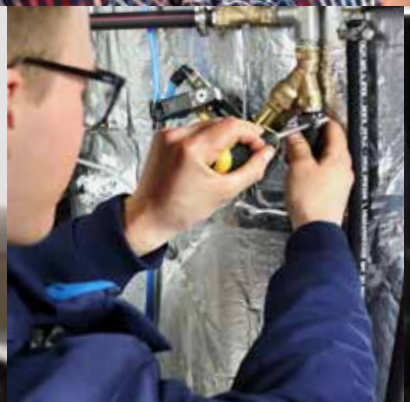
- Befüllung mit Ihrer ersten Produktcharge
- komplette Überwachung des Autoklavierprozesses durch den Lebensmitteltechniker
- danach gemeinsame Auswertung und ggf. Optimierung mit Ihren Produkten (Gesamtzeit: ca. 1 Arbeitstag)

Auch nach der Übergabe steht Ihnen unser Lebensmitteltechniker für Fragen und Optimierungen selbstverständlich zur Verfügung. Ermutigt durch die einmalige Produktsicherheit im praktischen Einsatz, haben einige unserer Kunden bereits neue Produktlinien entwickelt, an die wegen hoher Produktsensibilität vorher nicht zu denken war.
Auch hierbei unterstützen wir Sie gerne auf der technischen Seite und entwickeln für Ihren ASCOTT Autoklavierprozesse, bis die Produktqualität für Ihre Ansprüche perfekt ist.

Auch nach der Inbetriebnahme immer für Sie ansprechbar: Lebensmitteltechniker Robert Seltmann.

Unter einem Dach: Entwicklung, Planung, Fertigung





Dieter Schott GmbH – Tradition und Innovation

Die 2. und 3. Generation der Dieter Schott GmbH:
(v.l.) Sophie, Uwe und Silke Oswald leiten heute das Unternehmen

Dieter Schott
(1942 bis 1997)
Mechanikermeister,
Firmengründer
und Vater von Silke
Oswald (geb. Schott)

Dieter Schott
GMBH ◆ LEBENSMITTELTECHNIK

Bereits 1964 gründete Namensgeber Dieter Schott sein Unternehmen in Neukirchen nahe Chemnitz.
Die Menschen in diesem traditionellen Zentrum des Maschinenbaus sind seit Generationen beseelt von ehrgeizigem Erfinder- & Entwicklergeist. Unermüdlicher Fleiß, Beharrlichkeit und Sparsamkeit sind wichtige Tugenden, die bereits ihre Wurzeln in der Geschichte des Erzgebirges und des Bergbaus haben und sich im Wesen der modernen Maschinen-Industrie fortsetzen. Die Firma Dieter Schott wuchs über Jahrzehnte zu einem wichtigen Handels- und Service-Betrieb für Fleischerei- und Bäckereimaschinen heran.
Bekannt wurde Dieter Schott derweil auch als Erfinder und Produzent der Eierdurchleuchtungsmaschine. Zudem entwickelte er ein Verfahren zur Herstellung hochfester Spezialschrauben für den Fahrzeugbau.

In den 90 Jahren kam zum Ausbau des ursprünglichen Geschäftsfeldes ein weiterer Bereich hinzu: Die Planung und Realisierung von kompletten Produktionsstrecken und schlüsselfertigen Lebensmittelbetrieben.

Der Innovationswille des Gründers setzt sich inzwischen in der zweiten und dritten Generation des Familienunternehmens fort.
Durch den Servicebereich sind alle Mitarbeiter des Unternehmens permanent auf Tuchfühlung mit den Bedürfnissen und Wünschen der Kunden und im Austauch mit der Konstruktions- und Planungsabteilung. So erscheint die Entwicklung der ASCOTT Autoklaven im Rückblick wie eine logische Konsequenz.
Konsequenz kommt auch in der Konstruktion und dem hygienisch-glattflächigen Design der Profigeräte zum Ausdruck. Abgesehen von den notwendigen Medien, wird man Schläuche oder Rohre an einem ASCOTT nicht finden. Alles ist auf das wirklich nötige reduziert.
Aber auch in der Wahl der technischen Komponenten wurde den hohen Ansprüchen der Kundendienst-Monteure gefolgt.
Die bestmögliche Bedienfreundlichkeit im Praxisbetrieb bei höchster Produktsicherheit – das sind wichtige Prinzipien, nach denen wir arbeiten. Es ist die Grundlage Ihres und unseres Erfolges.

Mit Ihrem neuen ASCOTT Autoklaven wird das auch für Sie in Ihrem Betrieb erlebbar. Das kann Ihnen das Team der Dieter Schott GmbH garantieren.

Ein ASCOTT Autoklav könnte auch Sie nach vorn bringen?

Dann zögern Sie nicht!
Wir freuen uns auf Ihren Anruf und ein erstes Gespräch mit Ihnen.

Dipl.-Ing. Uwe Oswald
(Beratung & Verkauf)

Tel.: +49 172 371 65 98
UweOswald@dieterschott.de

Dipl.-Ing. **Silke Oswald**
(Kundendienst & Organisation)

Tel.: +49 371 281460
Kundendienst@dieterschott.de

ASCOTT ist eine eingetragene Marke der

Dieter Schott
GMBH ◆ LEBENSMITTELTECHNIK

Enge Gasse 6 | 09221 Neukirchen
Telefon: +49 371 281460 | Telefax: +49 371 217139 | Mail: info@dieterschott.de

ascott-autoklaven.de

ASC Broschüre | 2. Auflage | Stand 22-09-02 | aricus.de