

JWME

INSIDER

5 - 2008



BAUMANN
SCHLACHTHAUSMASCHINEN

Willkommen bei der SÜFFA
See you at SÜFFA in Stuttgart




SÜFFA
Fachmesse für das
Fleischerhandwerk
05.-07.10.2008
Messe Stuttgart

JWE/Baumann
finden Sie in
Halle 8, Stand E45

*You'll find
JWE/Baumann in
hall 8 at stand E45*

Sehr geehrte Kunden
und Freunde unseres Hauses,

die SÜFFA vom 5. bis 7. Oktober auf dem neuen Stuttgarter Messegelände am Flughafen ist die wichtigste Fachmesse für das Fleischerhandwerk in diesem Jahr. Die Fachbesucher der SÜFFA sind überwiegend Entscheider, das Einzugsgebiet ist deutlich überregional mit einem hohen Auslandsanteil – für JWE, mittlerweile in mehr als 50 Ländern ein Begriff für hochwertige Schlachthausmaschinen, somit eine ideale Gelegenheit, um den Kontakt mit unseren Kunden zu pflegen und die vielen Detailverbesserungen in unserem Komplettsortiment zu präsentieren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Stand E45 in Halle 8.

Dear customers and friends,

in 2008 SÜFFA, taking place from 5th to 7th October in the new Stuttgart Trade Fair centre at the airport, is the most important trade fair for the butcher's trade. The vast majority of the visitors are decision makers. Furthermore SÜFFA has developed immense appeal to foreign visitors – altogether an ideal opportunity for JWE, worldwide one of the market leaders for high-class abattoir machines, to cultivate customer care und to present the continuous improvements in our complete range of products. We are looking forward to see you at our stand E45 in hall 8.



Jürgen Weiß
Geschäftsführer / Managing Director

Saubere Sache: Hygienetechnik von JWE

For a clean sweep: JWE hygiene technology

Seit dem 1. Januar 2006 gelten in der Europäischen Gemeinschaft neue Hygienevorschriften. Für das Fleischerhandwerk bedeutet die geforderte klare Trennung von Schlacht-, Verarbeitungs- und Verkaufsräumen, dass in jedem Bereich entsprechende Handwaschbecken, Spül- und Desinfektionsmöglichkeiten vorhanden sein müssen.

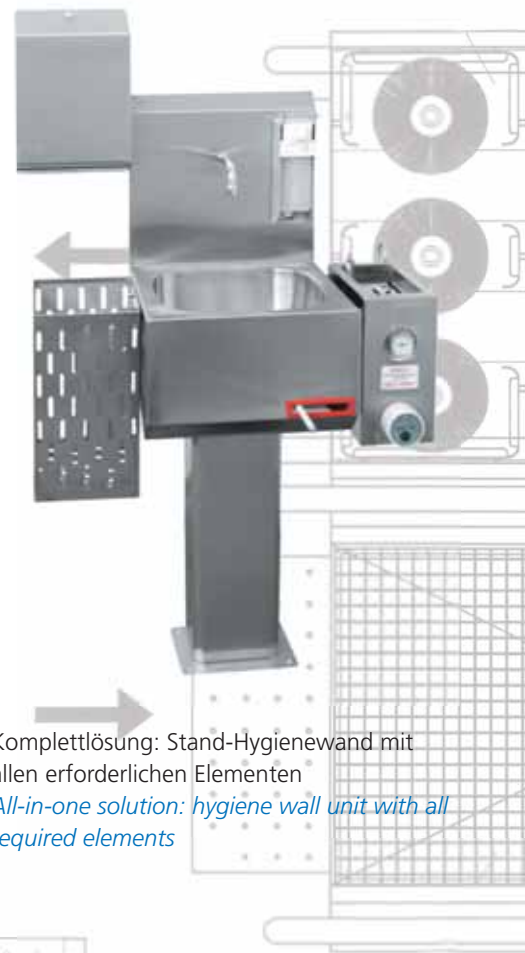
Ein reines Vergnügen: Die sprichwörtliche JWE- Qualität

Als Komplettanbieter hat JWE seine Produktpalette rechtzeitig auf die neuen Anforderungen abgestimmt und bietet ein umfassendes Sortiment an Sterilisationsgeräten, Handwaschbecken, Spülen, Sohlen- und Schuhreinigungsgeräten und Hygieneschleusen. Das reinste Vergnügen – wie immer in sprichwörtlicher JWE-Qualität: langlebig, technologisch ausgereift und exakt auf die Kundenwünsche abgestimmt.

Since January 2006 hygiene requirements in the European Community are subject to new regulations. Every separated area of the butcher's trade – slaughtering, meat processing, selling – has to be equipped with adequate wash basins, sinks and sterilisers.

Pure pleasure: the proverbial JWE quality

JWE is renowned for its all-in-one solutions for the meat processing trade. Hence we expanded our range of products in due time to offer a complete line of sterilisers, basins, sinks, shoe washers and gated hygiene systems. For your pure pleasure – as usual in the proverbial JWE quality: durable, well-engineered and made-to-measure to suit the requirements of our customers.



Komplettlösung: Stand-Hygienewand mit allen erforderlichen Elementen
All-in-one solution: hygiene wall unit with all required elements



Strahlend sauber: Messer-Sterilisatoren mit UV-Licht
Highlighting hygiene: knife steriliser with UV radiation

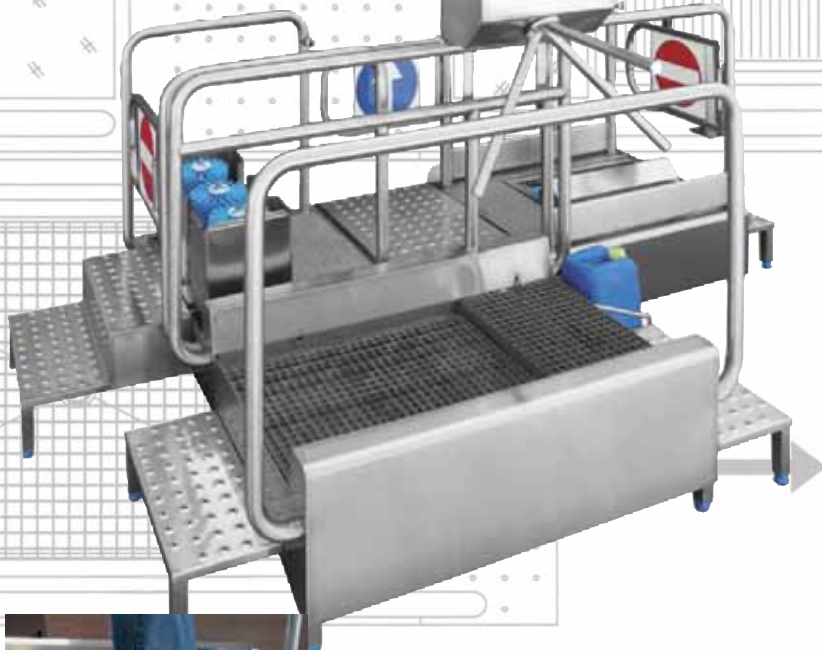


Berührungsfrei betätigt: Handwaschbecken mit Sensorarmaturen
No contact required: hand basins operated by sensor



Hauptrolle für Sauberkeit: Automatischer Schlauchroller mit Sprühpistole
For real cleanliness: automatic hose reel with spray gun





Höchste Sicherheitsstufe: Zwangsgesteuerte Hygieneschleusen
Ultimate perfection: positively controlled gated hygiene systems

Das JWE Lieferprogramm:

- Brüh- und Enthaarungsmaschinen
- Kombinierte Brüh- und Enthaarungsmaschinen
- Vor- und Nachreinigungsmaschinen
- Blutsaug- und Blutrührgeräte
- Pansenreinigungsmaschinen
- Betäubungsanlagen
- Enthaarungsschläger
- Komplettanlagen und Systeme
- Hygienetechnik
- Tische
- Regale
- Schränke
- Wagen
- Zubehör

The JWE delivering program:

- Scalding and dehairing machines*
- Combined scalding and dehairing machines*
- Pre- and final-cleaning machines*
- Blood suck and stirring devices*
- Tripes cleaning machines*
- Stunning equipment*
- Dehairing beater*
- Complete plants and systems*
- Hygiene technology*
- Tables*
- Shelving units*
- Cupboards*
- Trolleys*
- Accessories*

Info-Anforderung

Request for information

Wir interessieren uns für Ihre Produkte
und bitten um kostenlose Zusendung

*We are interested in your products
and we ask for free delivery*

Katalog / *Catalogue* _____ Stück / *Piece*

Preisliste / *Price list* _____ Stück / *Piece*

CD-Rom _____ Stück / *Piece*

Bitte ausfüllen und an folgende Fax-Nummer senden:

Please complete the form and fax to the following number:

FAX  **+49 7361 37053-99**

Firma / *Company*

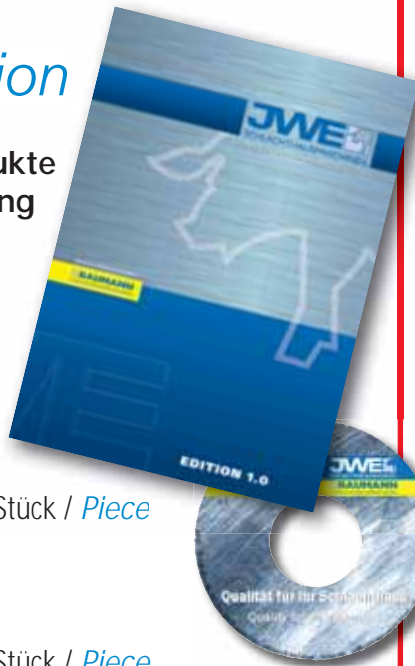
Ansprechpartner / *Contact person:*

Straße / *Street*

PLZ / Ort / *ZIP code*

Telefon / *Phone*

E-Mail / *e-Mail*



Messen 2008

Trade fairs 2008

Wo immer sich, national wie international,
die Branche trifft, ist JWE vertreten.
Unsere Messetermine für 2008:

*You will find JWE at all important meeting
places of the international meat-processing
trade. Our trade fairs in 2008:*



SÜFFA, Stuttgart,
Germany
05.10. - 07.10. 2008



AgroProdMash, Moskau,
Russia
13.10. - 17.10. 2008



Evenord, Nürnberg,
Germany
11. 10. - 12. 10. 2008



Walter Wiedemann
Fleischereibedarf
Augsburg, Germany

Impressum / Imprint

Herausgeber:
JWE GmbH
Im Letten 10
73433 Aalen-Oberalfingen
Germany
Tel.: +49 7361 37053 - 0
Fax: +49 7361 37053 - 99
info@jwe-gmbh.de
www.jwe-gmbh.de

Layout und Realisierung:
Hasenmaile Unternehmenspräsentation
71277 Rutesheim
www.hasenmaile.de

+49 7361 37053 - 0