



Assistent „Wudu“

Garantiert eine dauerhafte Wassereinsparung von bis zu 95%

Das Produkt wird gekühlt, anstelle es zu „wässern“

Die Qualität der Ware (Farbe, Geschmack) bleibt erhalten

Ein Einbau ist in jeden Raum möglich.

Es wird keine Kabine benötigt.

Die Kühlzeit mit WUDU entspricht den Duschzeiten.



Kühlen statt Duschen!

Wasser sparen

Statt herkömmlicher Duschanlagen, die große Mengen Trinkwasser verbrauchen (bis zu 60% der Wasser- und Abwasserkosten), kühlt das System "WUDU" mit bis zu 95% weniger Wasserverbrauch.

Innovatives Kühlprinzip

"WUDU" nutzt ein patentiertes Verfahren: Mikrofeiner Nebel aus Zweistoff-Zerstäuberdüsen wird direkt auf die Produkte gesprüht, wodurch durch Verdunstung gekühlt wird – und das gezielt auf Produkthöhe, nicht den ganzen Raum.

Produktqualität erhalten

Die Methode führt zu stabiler Farbe, geringem Gewichtsverlust (ca. 2% weniger als beim Duschen) und bewahrt wertvolle Aromen.

Vielfältiger Einsatz

Neben Würstchen können auch andere Fleischprodukte wie Aufschnitt, Fleischkäse, Braten oder Kochschinken in verschiedenen Formen gekühlt werden.

Optionale Genusssäure-Zudosierung

Eine Sonderausstattung ermöglicht die kontinuierliche Beimischung von Genusssäuren, um den Geschmack im letzten Kühlvorgang zu optimieren.

Insgesamt bietet "WUDU" eine nachhaltige, kostensparende und umweltfreundliche Alternative zur herkömmlichen Wurstdusche.

