



**Zeit- und Kostendruck.
Knappes Personal.
Optimale Hygiene.**

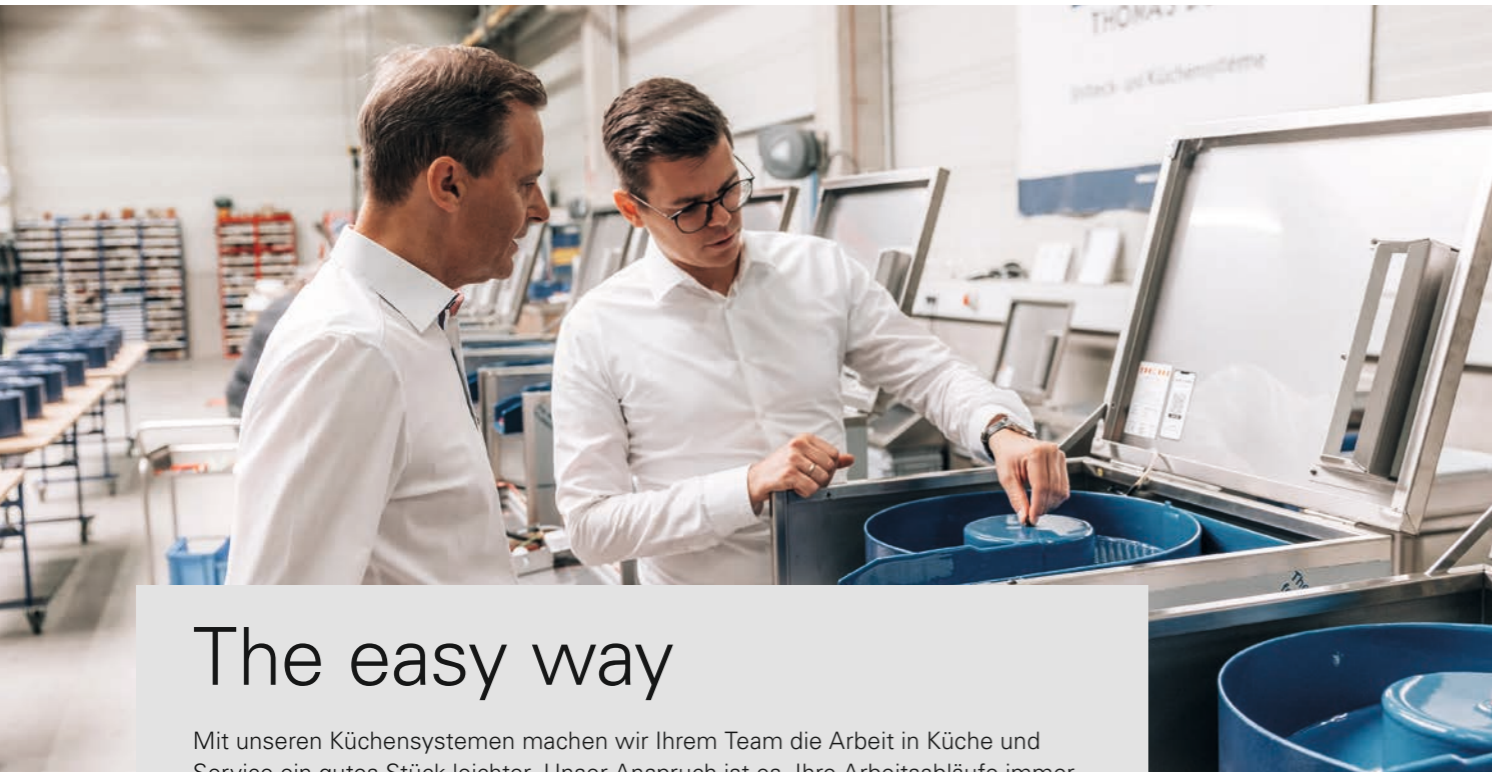
Easy.

Catering und
Gemeinschafts-
verpflegung



THOMAS DÖRR
KÜCHENSYSTEME

the easy way



The easy way

Mit unseren Küchensystemen machen wir Ihrem Team die Arbeit in Küche und Service ein gutes Stück leichter. Unser Anspruch ist es, Ihre Arbeitsabläufe immer weiter zu optimieren und effizienter zu gestalten. Wir treiben die Automatisierung und Digitalisierung voran, damit Sie perfekte Ergebnisse erzielen und nachhaltig Personalaufwand, Zeit, Kosten und Ressourcen sparen.

Wir sind ein inhabergeführtes Familienunternehmen in der dritten Generation. Seit gut 20 Jahren verbinden wir in unseren Küchensystemen über 50 Jahre Erfahrung aus dem Anlagenbau mit innovativen Ideen für die besonderen Herausforderungen von Großküchen und der Gastronomie.



Was spricht für THOMAS DÖRR Küchensysteme?

Hohe Effizienz

Ob Besteckpoliermaschine oder Besteckeinwickelmaschine – unsere ausgereiften Lösungen machen sich schnell für Sie bezahlt, denn Sie steigern sofort Ihre Produktivität und senken langfristig die Kosten.

Partnerschaft und Fairness

Wir hören Ihnen ganz genau zu, beraten Sie individuell und machen Ihnen Ihre Kaufentscheidung einfach – mit einer unverbindlichen Probestellung und Finanzierungsmöglichkeiten.

Qualität made in Gemmingen

Unsere Produkte werden an unserem Standort Gemmingen mit höchstem Qualitätsanspruch gefertigt – für zuverlässigen Betrieb und eine lange Lebensdauer.

Nachhaltigkeit

Der schonende Umgang mit Ressourcen und der Umwelt ist bei unseren Systemen bereits eingebaut. Sie sparen z. B. Energie oder Verpackungsmaterial und nutzen nachwachsende Rohstoffe.

Zuverlässiger Service

Mit unserem technischen Service sind wir für Sie da, wenn Sie uns brauchen und sorgen dafür, dass Ihre Maschine ohne großen Aufwand dauerhaft Leistung bringt.

Sie wollen höchste Standards effizienter erfüllen?

Unsere Lösungen für Catering und die Gemeinschaftsverpflegung machen es Ihnen deutlich leichter, den steigenden Anforderungen an Hygiene, Nachhaltigkeit und Servicequalität gerecht zu werden.

Durch die Automatisierung von aufwendigen manuellen Prozessen – wie das Sortieren, Polieren und Einwickeln von Besteck – sparen Sie jeden Tag viel Zeit und Kosten. Gleichzeitig erfüllen Sie zuverlässig alle Hygienestandards, minimieren Fehler, vermeiden Plastikmüll und können knappes Personal für andere Aufgaben einsetzen. Entdecken Sie den einfachen Weg zu mehr Effizienz.



Besteckeinwickelmaschine

Besteck hygienisch einwickeln – ganz ohne Verpackungsmüll? Easy.

Sie legen Wert auf hygienisch verpacktes Besteck und wollen Plastikmüll vermeiden? Unsere Besteckeinwickelmaschine TD 800 macht es Ihnen einfach, beides zu kombinieren und dabei Zeit und Kosten zu sparen. Sie wickelt automatisch bis zu 800 Bestecksätze pro Stunde optisch ansprechend in Serviettenpapier ein – rundum geschützt vor Bakterien und Viren. Die mit Prägung verschlossene Serviette lässt sich später ganz einfach wieder öffnen.



So easy funktioniert unsere Besteckeinwickelmaschine

1. Einlegen

Legen Sie den gewünschten Bestecksatz (max. 4-5 Teile) in den Eingabeschacht.

2. Einwickeln

Die Maschine wickelt den Bestecksatz vollautomatisch in unser Original DÖRR Serviettenpapier.

3. Fertig

Die fertige Wicklung wird anschließend automatisch in den Besteckbehälter einsortiert. Die Befüllmenge ist individuell programmierbar.



Unsere Besteckeinwickelmaschine

TD 800

- Maximale Bestecklänge: 220 mm
- Abmessungen (B x H x T): 190 x 127 x 80 cm
- Gehäuse: Edelstahl-Vollverkleidung

Die Besteckeinwickelmaschine wird mit Haushaltsspannung betrieben (100/240 V - 50/60 Hz).



Ihre Vorteile

- Automatisches Einwickeln von Bestecksätzen in Serviettenpapier
- Ca. 3-mal schneller als manuelles Einwickeln
- Die Besteck-Sets können zeitlich unabhängig vorbereitet werden
- Das eingewickelte Besteck ist vor Bakterien und Viren geschützt
- Ein Handgriff genügt – nichts verrutscht
- Keine Plastikabfälle



Das Besteck wird direkt in der Serviette verpackt und ist leicht zu entnehmen.



Passend zu Ihrer Maschine: Original DÖRR Serviettenpapier – strapazierfähig und saugstark, in attraktiven Designs und auf Wunsch auch individuell bedruckbar.

Ausführliche Informationen und Zubehör unter www.t-td.de/produkte/besteckeinwickelmaschine





Bestecksortiermaschine

Besteck automatisch sortieren? Easy.

Täglich fällt in Ihrer Spülküche eine Menge Besteck an, das manuell sortiert werden muss. Das kostet enorm viel Arbeitszeit und somit auch Geld. Unsere Bestecksortiermaschine poliert, sortiert und zählt vollautomatisch. Sie gewinnen damit täglich also viel Zeit, die Ihr Personal für andere Aufgaben nutzen kann. Und je mehr Besteck bei Ihnen im Umlauf ist, desto schneller amortisiert sich Ihre Investition.



So easy funktioniert unsere Bestecksortiermaschine

1. Zuführen

Die unsortierten Besteckteile werden entweder manuell zugeführt oder direkt von der Besteckspur der Spültechnik übernommen

2. Sortieren

Mit einem speziell entwickelten Kamerasystem werden die Besteckteile je nach Form und Größe erkannt und entsprechend der Ausrichtung des Griffstücks in verschiedene Behälter einsortiert

3. Behälter wechseln

Wenn ein Behälter die vorab eingestellte Füllmenge erreicht, signalisiert eine Lampe, dass er gewechselt werden muss.



Unsere Bestecksortiermaschine

- Leistung: ca. 3.000 Besteckteile/h
- Gehäuse: Edelstahl-Vollverkleidung
- Anzahl Sortierbehälter erweiterbar

Variante mit Besteckpoliermaschine

- Abmessungen (B x H x T): 488,5 x 190,1 x 89,5 cm



Variante mit Förderband

Abmessungen und Anschlussleistung variieren je nach Ausführung. Details auf Anfrage.

Die Bestecksortiermaschine wird mit Haushaltsspannung betrieben (220/240 V - 50/60 Hz).

Ihre Vorteile

- Vollautomatisches, sortenreines Zählen und Sortieren von Besteckteilen
- Deutlich weniger Zeit- und Personalaufwand
- Einfache Bedienung über intuitives Touch-Display und flexibler Einsatz durch Rollen

Zwei Varianten für noch mehr Effizienz

Polieren und Sortieren

Das Besteck wird im gespülten und nassen Zustand direkt aus den Spülmaschinenkörben auf eine Rutsche gegeben, von der es ohne weiteren Personaleinsatz automatisch und passend portioniert in die Besteckpoliermaschine gelangt. Diese übergibt die getrockneten und polierten Besteckteile automatisch an die Vereinzelungsbänder der Bestecksortiermaschine.

Anbindung an die Spülanlage

Das Besteck wird im gespülten und nassen Zustand direkt von der Besteckspur oder aus Spülmaschinenkörben auf ein Zuführband übergeben. Dieses Band befördert die unsortierten Besteckteile automatisch zu den Vereinzelungsbändern der Bestecksortiermaschine.

Ausführliche Informationen und Zubehör unter www.t-td.de/produkte/bestecksortiermaschine



Besteckpoliermaschinen



Schnell wieder perfekt poliertes Besteck? Easy.

Als Gastronom oder Betreiber von Großküchen wissen Sie: Perfekt poliertes Besteck ist ein Muss. Jedes Besteckteil einzeln von Hand zu trocknen und zu polieren aber nicht. Mit unseren Besteckpoliermaschinen sparen Sie sich zeit- und kostenintensive Handarbeit – ob für Besteck aus Chrom, Edelstahl oder Silber.



So easy funktionieren unsere Besteckpoliermaschinen

1. Befüllen

Einfach Besteck im gewaschenen und nassen Zustand einlegen.

2. Trocknen & Polieren

Danach durchläuft das Besteck ein hochwertiges, keimfreies Granulat und wird getrocknet und poliert.

3. Sterilisieren

Eine spezielle UVC-Lampe sterilisiert das Besteck sowie das Granulat, damit Sie sicher die strengen EU-Hygienevorschriften erfüllen.

4. Fertig!

Das Besteck ist bereit zum Eindecken und der regelmäßige Einsatz der Maschine sorgt für dauerhaften Glanz.



Unsere Modelle

TD 8000

- Leistung: 8000 Besteckteile/h
- Abmessungen (B x H x T): 75 x 79 x 67 cm



TD 8000 FILL&GO

- Leistung: 8000 Besteckteile/h
- Abmessungen (B x H x T): Seitlicher Einwurf 80 x 106 x 81 cm Fronteinwurf 81 x 106 x 78 cm



TD 8000 flach

- Leistung: 8000 Besteckteile/h
- Abmessungen (B x H x T): 75 x 55 x 69 cm



TD 8000 flach angebunden an den Bestecksteigförderer

Bestecksteigförderer

- Abmessungen (B x H x T): 148 x 146 x 529 cm
- Anbindung an Spülanlage oder an TD 8000 flach



Alle Besteckpoliermaschinen werden mit Haushaltsspannung betrieben (220/240 V - 50/60 Hz).

Ihre Vorteile

- Bis zu 8.000 Besteckteile pro Stunde in einem Arbeitsgang getrocknet und poliert
- Geringe laufende Betriebskosten sowie deutlich weniger Zeit- und Personalaufwand
- Das Besteck sieht aus wie neu und ist dank einer UVC-Lampe keimfrei
- Hochwertige Materialien und eine solide Konstruktion für dauerhafte Qualität
- Einfache und sichere Handhabung dank durchdachtem Design



Unser Original DÖRR-Poliergranulat: Dieses reine Naturprodukt wird von uns entstaubt, luftdicht verpackt und sterilisiert. Die Füllmengen sind jeweils perfekt auf Ihr Maschinenmodell abgestimmt.

Ausführliche Informationen und Zubehör unter www.t-td.de/produkte/besteckpoliermaschinen



Probestellung und Finanzierung

Wir wollen Ihnen nicht nur die Arbeit leichter machen, sondern auch die Entscheidung für unsere Produkte. Deshalb haben Sie die Möglichkeit, unsere Lösungen auf Herz und Nieren zu prüfen und nach Ihren Wünschen zu finanzieren.

Unverbindliche Probestellung

Sie wollen unsere Produkte in Ihrem Betrieb testen? Easy. Wir bieten Ihnen die Probestellung für Besteckpoliermaschinen und die Besteckeinwickelmaschine. Sie entscheiden sich nur für unsere Maschinen, wenn Sie 100 % überzeugt sind.



Leasing / Miete / Mietkauf

Sie interessieren sich für unsere Produkte – und für Alternativen zum Kauf? Easy. Wir bieten Ihnen verschiedene Finanzierungsmöglichkeiten – von Leasing über Miete bis Mietkauf. Lassen Sie sich beraten, welche Lösung am besten zu Ihren Zielen passt.



Interessiert an einer Probestellung oder einer maßgeschneiderten Finanzierung? Wenden Sie sich an Ihre Ansprechpartner im Vertrieb oder an unsere Zentrale.

Alle Kontakte auf einen Blick? Easy.

Auf der Rückseite finden Sie Ihren Ansprechpartner und Kontaktdaten. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Service und Wartung

THOMAS DÖRR Küchensysteme steht für Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. Unser hoher Qualitätsanspruch hat zum Ziel, dass Ihre Maschine ohne großen Aufwand dauerhaft Leistung bringt. Dazu trägt auch unser technischer Service bei, der vom Team unseres Schwesterunternehmens MAX DÖRR organisiert und durchgeführt wird.

Technischer Service? Immer für Sie da.

Ob Reparaturen oder Wartungsarbeiten, wir sorgen schnell und effizient dafür, dass Ihre Maschine läuft und läuft und läuft.



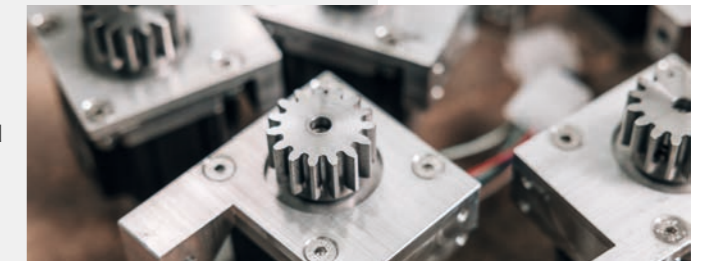
Wartungsvertrag? Lohnt sich.

Mit Abschluss eines Wartungsvertrages stellen Sie sicher, dass Ihre Maschine bedarfs- und fachgerecht gewartet und instandgesetzt wird. Das frühzeitige Erkennen von Verschleißerscheinungen beugt teuren Reparaturen vor und erhöht die Lebensdauer. Der Einsatz von geschultem Fachpersonal reduziert Ausfallzeiten auf ein Minimum. Zudem bieten wir Ihnen Leihgeräte während der Dauer der Wartung oder Reparatur.



Ersatzteile? Liefern wir.

Wir garantieren Ihnen eine 10-jährige Ersatzteilverfügbarkeit und eine schnelle Verteilung an die notwendigen Servicepartner.



Fremdfabrikate? Machen wir.

Sie arbeiten mit einem Fremdfabrikat, sind aber mit dessen technischem Service nicht zufrieden? Kontaktieren Sie uns! In vielen Fällen kennen wir uns mit den Produkten unserer Marktbegleiter aus und können Ihnen passende Ersatzteile und Services anbieten.



Ob Reparaturen, Wartungsverträge, Ersatzteile oder Services für Fremdfabrikate, unser technischer Service hilft Ihnen weiter.

Kontakt

Ihr Ansprechpartner

Bryan Schaffer

Head of Sales

Food Service, Catering & Global Markets

+49 (0) 7261 / 9754-93

+49 (0) 172 23 92 468

bryan.schaffer@t-td.com



Sie haben Fragen?

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail:

+49 (0) 7267 91 22 91

info@t-td.com



THOMAS DÖRR GmbH & Co. KG

Küchensysteme

Robert-Bosch-Straße 2

75050 Gemmingen

+49 (0) 7267 91 22 91

info@t-td.com

www.t-td.com



THOMAS DÖRR

KÜCHENSYSTEME

the easy way