



**Zeit- und Kostendruck.
Knappes Personal.
Perfekter Service.**

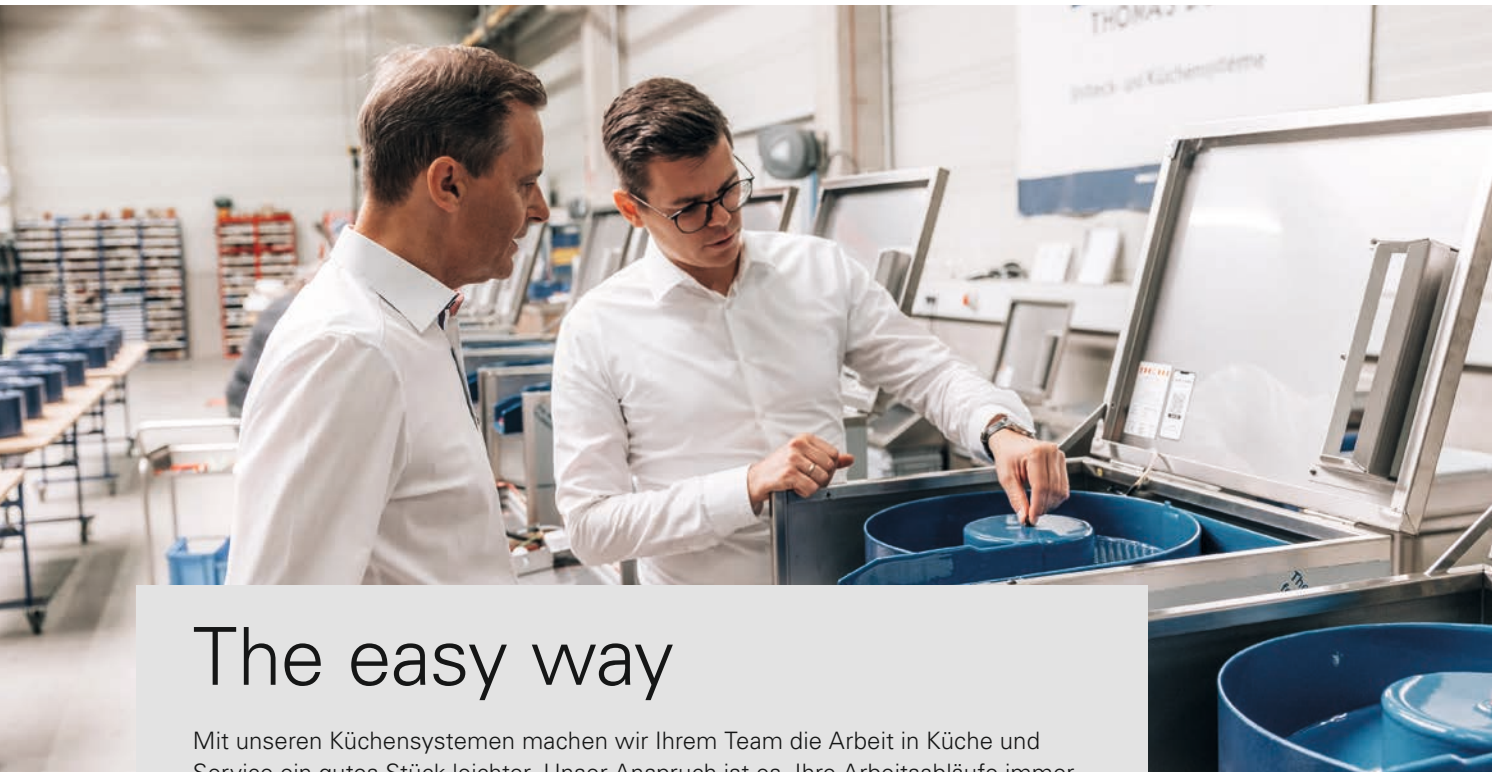
Easy.

Gastronomie
und Hotellerie



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 Besteck- oder Gläserpoliermaschine – 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 Ihre Gäste Tag für Tag mit perfektem Service verwöhnen?

Mit unseren Lösungen machen wir es Ihnen leichter, diesen hohen Anspruch zu erfüllen. Auch wenn in Zukunft die Zeit noch knapper wird, gutes Personal immer schwieriger zu finden ist und Sie gezwungen sind, immer härter zu kalkulieren.

Entdecken Sie den schnellen und einfachen Weg zu perfekt polierten Besteckteilen und Gläsern und unsere praktische Lösung für hygienisch portionierte Butter auf Knopfdruck.



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 2000

- Leistung: 2000 Besteckteile/h
- Abmessungen (B x H x T): 50 x 44 x 43 cm



TD 3000L

- Leistung: 3000 Besteckteile/h
- Abmessungen (B x H x T): 60 x 40,5 x 54 cm



TD 4000

- Leistung: 4000 Besteckteile/h
- Abmessungen (B x H x T): 60 x 45,5 x 53,5 cm



TD 8000

- Leistung: 8000 Besteckteile/h
- Abmessungen (B x H x T): 75 x 79 x 69 cm



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

TD 8000 FILL&GO

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



Ihre Vorteile

- 2.000 bis 8.000 Besteckteile pro Stunde in einem Arbeitsgang getrocknet und poliert.
- Geringe laufende Betriebskosten und 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





Gläserpoliermaschinen

Perfekt polierte Gläser im Handumdrehen? Easy.

Ob Wein, Bier, Cocktails oder Mineralwasser – erst makellos polierte Gläser machen den Genuss für Ihre Gäste perfekt. Mit unseren Gläserpoliermaschinen erzielen Sie ganz einfach glänzende Ergebnisse. Feine, waschbare Bürsten trocknen und polieren alle Arten von Gläsern gründlich und schonend auf Hochglanz – und Glasbruch ist für Sie kein Thema mehr.



So easy funktionieren unsere Gläserpoliermaschinen

1. Polieren

Führen Sie mit leicht kreisenden Auf- und Abwärtsbewegungen Ihre gespülten, noch feuchten Gläser über die Polierbürsten.

2. Trocknen

Feine Bürsten trocknen und polieren nun Ihre Gläser auf Hochglanz. Die eingebaute Heizung verhindert, dass die Polierbürsten zu feucht werden und Schlieren hinterlassen.

3. Fertig!

Ihre Gläser sind makellos poliert.



Unsere Modelle

TD 500

- Leistung: 500 Gläser/h
- Abmessungen (B x H x T): 26,5 x 47 x 40 cm



TD 1000

- Leistung: 1000 Gläser/h
- Abmessungen (B x H x T): 60,5 x 47 x 30 cm



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

Ihre Vorteile

- Trocknen und Polieren in einem Arbeitsgang
- Deutlich weniger Glasbruchgefahr
- Reduzierter Zeit- und Personalaufwand
- Einfache Handhabung
- Poliert alle Gläserarten, auch feinste mundgeblasene Gläser



Die Bürsten können einfach in der Waschmaschine gewaschen werden.



Wasserflecken, Schlieren, Kalkreste und Mineralsuren werden entfernt.

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





EasyButter Pro – der Butterportionierer



Butter hygienisch perfekt portionieren? Easy.

Sie wollen es Ihren Gästen am Frühstücksbuffet so einfach wie möglich machen, die gewünschte Menge Butter auf ihren Teller zu bringen – streichzart, hygienisch und ohne Einzelverpackung? Mit unserem EasyButter Pro geht das auf Tastendruck. Die Butter wird appetitlich hinter einer Scheibe präsentiert und bleibt durch eine indirekte Kühlung frisch.* Für die Befüllung eignet sich jede handelsübliche 250 g-Blockbutter.

So easy funktioniert der Butterportionierer EasyButter Pro

- 1. Befüllen**
Das Magazin mit handelsüblicher 250g-Blockbutter befüllen.
- 2. Präsentieren**
EasyButter Pro mit integrierten Kühlakkus am Buffet platzieren.
- 3. Genießen**
Portionsgerechte und streichzarte Butter auf Knopfdruck.
- 4. Aufbewahren**
Unverbrauchte Butter kann problemlos mithilfe der Freshbox (kann zusätzlich erworben werden) bis zum nächsten Einsatz aufbewahrt werden.



Unser Butterportionierer

EasyButter Pro

- Füllvermögen: 6 x 250g, entspricht 150 Portionen à 10g
- Abmessungen (Ø x H): 29 x 57 cm
- Spülmaschinengeeignete Einzelteile
- Auf Wunsch auch als Deluxe-Variante (Sockel mit Echtholz-Verkleidung)



Der EasyButter Pro wird mit Haushaltsspannung betrieben (120/240 V - 50/60 Hz).

Ihre Vorteile

- Keine Einzelverpackung, weniger Abfälle
- Die Butter bleibt frisch, ist streichzart und appetitlich
- Der EasyButter Pro ist ein optisches Highlight am Frühstücksbuffet



Mit nur einem Knopfdruck erhält der Gast seine Butterportion direkt auf den Teller.



Die Butter befindet sich hygienisch sicher hinter einer Scheibe.

Ausführliche Informationen und Zubehör unter
www.t-td.de/produkte/easybutterpro-der-butterportionierer



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 Besteck- und Gläserpoliermaschinen sowie EasyButter Pro. 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 alle 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.

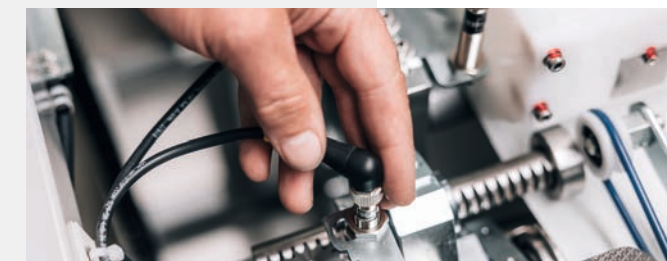
Technischer Service? Immer für Sie da.

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



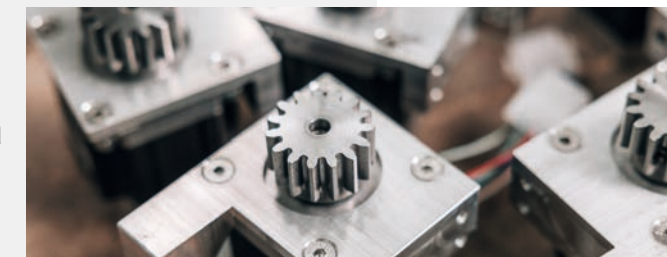
Wartungsvertrag? Lohnt sich.

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

Ihre Ansprechpartner

Lucian Stirbu

Vertrieb Deutschland Nord

+49 (0) 172 23 92 470
lucian.stirbu@t-td.com

Udo Denzinger

Vertrieb Deutschland Süd

+49 (0) 173 39 54 892
udo.denzinger@t-td.com

Roland Gutwenger

Vertrieb Österreich/Südtirol

+43 (0) 664 22 32 513
roland.gutwenger@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