

Eine perfekte Kombination

Die green&clean Technologie der neuen Spülmaschinen-Generation von Electrolux Professional vereint verringerte Umweltbelastungen und sinkende Betriebskosten mit brillanten Spülergebnissen. Die Geräte verbrauchen bis zu 25 Prozent weniger Wasser und Energie als herkömmliche Maschinen, so das Unternehmen. Dadurch sinkt die notwendige Menge an Spül- und Klarspülmittel pro Gang auf ein Minimum.

Eine verbesserte Isolation des Gehäuses reduziert unter anderem den Wärmeverlust.

Auf Hochglanz gebracht

Innovative technische Lösungen für hygienische, schnelle und kosten sparende Abläufe in der Großküche – diese Aufgabenstellung hat das Unternehmen Thomas Dörr Besteck- und Küchensysteme mit dem Bau seiner Besteckpoliermaschinen gemeistert.

Die Anlagen TD 3 000, TD 5 000 und TD 8 000 trocknen, polieren und sterilisieren sowohl Edelstahl- und Chrom- als auch Silberbesteck. Die Teile verlassen die Maschinen absolut trocken und in perfektem Glanz. Dank Kapazitäten von bis zu 8 000 Stück pro Stunde amortisieren sie sich sehr schnell, meldet der Hersteller.

Für kleinere Betriebe lohnt sich der Einsatz zum Beispiel des Tischmodells TD 3 000. Das aktuelle Design und die kompakte Bauweise ermöglichen den Einsatz auf engstem Raum. Technische Besonderheiten sind der eingebaute Ventilator für perfekten Glanz sowie die Anzeige bei Betriebsbereitschaft und die Funktionsprüfung der UVC-Lampe.

Sauber und nass in die Besteckpoliermaschine eingelegt, durchläuft das Besteck ein Getreidegra-

nulat, das die Gabeln, Messer und Löffel trocknet und poliert.

Um den EU-Hygienenormen zu entsprechen werden Besteck und Granulat anschließend mittels einer UVC-Lampe sterilisiert. Erst danach gelangt es in den Maschinenkreislauf zurück.

Mit dem neuen Modell TD 3 000 »Fill & Go« entfällt der bisherige zeitliche Personalaufwand des manuellen Einwerfens des Besteckes. Es wird nach dem Spülvorgang direkt aus den Körben auf eine Rutsche geschüttet, von wo es automatisch und passend »portioniert« in die Poliermaschine gelangt.

Zwei in Einem

Alle Maschinen von Comenda können sich der Reinigung unterschiedlicher Geschirrgüter (Teller, Gläser, Besteck) anpassen. Die jüngste Innovation ist das Multi Pressure System (MPS). Dieses wurde vor allem für Arbeitsbereiche entwickelt, in denen aus Platzmangel nicht zwei separate Maschinen zu installieren sind.

Es handelt sich hierbei um ein neues Reinigungssystem, mit dem eine Anlage mit zwei unterschiedlichen Funktionen ausgestattet werden kann. Es lässt sowohl in Band- als auch in Haubengeschirrspülmaschinen einsetzen.

Dabei werden zwei Pumpen hintereinander installiert und hydraulisch miteinander verbunden. Auf diese Weise lassen sich unterschiedliche Spülgänge steuern:

Beim Säubern von Tellern und Gläsern läuft nur eine der Pumpen. Der Wasserstrahl hat dann einen geringen Druck, der aber für die Verschmutzungsart und das zu reinigende Geschirrmaterial geeignet ist. Bei Töpfen, Pfannen und Behältern kommen dagegen beide Pumpen zum Einsatz, damit der Wasserstrahl ausreichend Druck für die Entfernung selbst hartnäckiger Verschmutzungen hat.



Hier wird das Besteck sozusagen ganz nebenbei getrocknet, poliert und sterilisiert.