



FOTO: ELECTROLUX PROFESSIONAL

*Electrolux
green&clean
Haubenspül-
maschine*

Electrolux Professional

Haubenspülmaschinen green & clean

Die neue Generation der Electrolux Haubenspülmaschinen green & clean bleibt der hohen Qualität der ersten Generation treu, wartet aber mit zusätzlichen Extras auf.

Ohne Verlust beim Spülergebnis sind erhebliche Einsparungen bei Wasser-, Energie-, Reinigungsmittel- und Klarspülmittelverbrauch möglich. Unabhängig von den Wasserzulaufbedingungen wird nur 2 l Frischwasser pro Zyklus für die Nachspülung benötigt. Der geringe Wasserverbrauch führt dazu, dass nicht nur weniger Spül- und Klarspülmittel eingesetzt werden muss, sondern dass auch weniger Energie verbraucht wird. Das ESD Energiesparsystem (ein hocheffizientes Verfahren zum Vorheizen des Zulaufwassers, das den anfallenden Wasserdampf verwertet) und die Zero-Lime-Funktion (automatisches Entkalkungsprogramm für ablagerungsfreie Komponenten) bewirken eine weitere Senkung des Energieverbrauchs und der Betriebskosten (bis zu 40 % Reduktion).

Während des Reinigungszyklus hält das Clear-Blue-Filtersystem das Wasser frei von Lebensmittelrückständen, erhöht damit die Effizienz des Reinigungsmittels und macht optimale Spülergebnisse möglich. Das Wasser im Tank kann so möglichst lange sauber gehalten werden. Beim Nachspülen sorgen der atmosphärische Boiler, die geneigte obere Innenverkleidung und die abgeschrägten Wascharme bei jedem Spülgang für bestmögliche Ergebnisse. Durch die abgeschrägten Wascharme wird ein Nachlaufen des Wassers verhindert, und es kann nichts mehr auf das Geschirr tropfen.

Eine spezielle Funktion, die Wash Safe Control genannt wird, gewährleistet bei einer konstanten Nachspültemperatur von 84 °C einwandfreie Hygienebedingungen und sorgt für eine restlose Entfernung aller Reinigungsmittelrückstände unabhängig vom Wasserdruck.

Die Maschine ist mit dem ETL-Sanitation-Kennzeichen zertifiziert und konform mit der Norm DIN 10512.

Der Betriebszustand der Haubenmaschine wird über ein weithin gut sichtbares LE-Display angezeigt. Die green&clean Haubenmaschinen der neuesten Generation sind in drei Ausführungen lieferbar. Das Topmodell verfügt neben einer doppelt isolierten Haube auch über einen automatischen Haubenlift. Die Kapazität der Geräte liegt zwischen 63 und 80 Körben pro Stunde, das entspricht etwa 1100 bis 1400 Geschirrstücken.

Krefft

Rühren und Kneten

Die Küchenmaschinen-Familie PR von Krefft wurde im Top-Segment um zwei neue Maschinen mit 60 l und 80 l Kesselinhalt, sowie um praktische Zubehörteile erweitert.

Ab sofort umfasst die Produktlinie insgesamt acht Maschinen und reicht jetzt vom 5-l-Tischgerät PR 5 über die Edelstahl-Kesselgrößen 8 l, 10 l, 20 l, 30 l und 40 l bis zu den beiden Standgeräten PR 60 und PR 80. Die robusten Küchenkleingeräte bieten eine hohe Leistung bei einem vergleichsweise niedrigen Anschlusswert. Zu den Rennern im PR-Sortiment zählt beispielsweise die PR 5, für die es ab sofort einen Nudelteigausroller gibt.

Als sehr flexibel erweisen sich auch die Modelle PR 10-S(T) und PR 21-S(T) mit ihrem 10-l-beziehungsweise 20-l-Edelstahl-Kessel. Zu den Ausstattungsmerkmalen gehören unter anderem Timer, Spritzschutz beziehungsweise Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung sowie Schnellwechselsysteme für Kessel und Werkzeuge. Mit Hilfe der kompatiblen Vorsatzteile G 24 oder W 60 N verwandeln sich die beiden Küchengeräte in Gemüseschneider oder Fleischwölfe.

Die beiden High-End Geräte PR 60 und PR 80 eignen sich besonders für die Verarbeitung größerer Mengen von Teigen und Massen jeglicher Art in der Gemeinschaftsverpflegung. Zur Ausstattung gehören Edelstahl-Werkzeuge wie beispielsweise Rührbesen, Flachrührer und Knethaken, aber auch Kesselschaber und Kessel-Rollwagen. Mit Hilfe sog. Reduktions-

Krefft Antrieb KU 1105 ECO 2



FOTO: KREFFT

sets können für den kleineren Mengenanfall an beiden Maschinen alternativ auch 30-l-beziehungsweise 40-l-Edelstahl-Kessel betrieben werden.

Mit der neuen Antriebseinheit KU 1105 ECO 2 erhält der Küchenchef ein extrem leistungsfähiges, flexibles und dabei außerordentlich energiesparend arbeitendes Gerät, das dank des modularen Aufsatzsystems viele Aufgaben in der Küche bewältigen kann.

Alleinstellungsmerkmal der neuen Antriebseinheit ist der geringe Stromverbrauch. Seine stufenlose Regelung gewährleistet, dass alle Speisekomponenten produktschonend bearbeitet werden können. Das Universalsystem KU 1105 ECO 2 ist als einziges seiner Art DGUV-geprüft. Zur universell einsetzbaren Küchenmaschine für das Rühren, Mischen und Kneten wird die KU 1105 ECO 2 mit Hilfe von praktischen Vorsatzgeräten wie dem Planeten-Rühr- und Knetwerk R 1100 mit 15-l-Kessel. Da die Antriebseinheit nur eine 230-Volt-Steckdose für den Betrieb benötigt, lässt sie sich überall dort einsetzen, wo in kürzester Zeit größte Mengen zu bewältigen sind.



FOTO: THOMAS DÖRR

BEM TD 800 mit integriertem Fillomat

Thomas Dörr Besteck- und Küchensysteme

Besteckeinwickelmaschine TD 800

Die BEM TD 800 ist noch schneller und effizienter geworden. Sie wickelt nun max. 800 Bestecke in der Stunde in Serviettenpapier ein. Der bisher optional angebotene Fillomat, der die fertig gewickelten Bestecksätze gleichmäßig in Auffangkörbe verteilt, ist jetzt integriert und erfordert keinen zusätzlichen Platzbedarf.

Die gespülten Bestecke werden in der gewünschten Zusammenstellung (bis zu vier Besteckteile) in den Eingabeschacht eingelegt. Die fertig eingewickelten Bestecksätze werden dann mittels des Fillomats gleichmäßig in den Besteckbehälter einsortiert.

Speziell auf den Großküchenbedarf ausgerichtet bietet das Unternehmen das passende, auf den Einsatz in der Besteckeinwickelmaschine abgestimmte Qualitäts-Serviettenpapier an, welches auch nach Kundenwünschen individuell bedruckt werden kann.