

1 Er setzt auf Küchenhelfer von Dörr: Swen Schmidt vor seinem Restaurant 2 Innovativ: die Besteckpoliermaschine von Thomas Dörr.



GLÄNZENDER AUFTRITT

Innovative, leistungsfähige und zuverlässige Großküchenhelfer sparen viel Zeit und garantieren eine schnelle Amortisation. Und: Die Servicequalität steigt – das kommt den Gästen zugute.

BESUCHEN SIE
DÖRR
HALLE 8
STAND 0109

Service hat in Schmidts Altem Schlachthof im badischen Wiesloch oberste Priorität. Deshalb vertraut Familie Schmidt unter anderem auf modernste, zeitsparende Technik. „Der Einsatz einer Besteck- und einer Gläserpoliermaschine von Thomas Dörr hilft uns, die täglich fast 1000 Besteckteile und weit mehr Gläser perfekt poliert und glänzend auf den Tisch zu bringen“, freut sich Swen Schmidt. „Vom ersten Kontakt an haben uns die gute Zusammenarbeit, der umfassende technische Service und die Qualität der Maschinen überzeugt.“

Die positiven Erfahrungen mit den Großküchenhelfern reichen in Schmidts Altem Schlachthof von deutlichen Zeiteinsparungen bis zu glücklichem Personal. „Diese Zeitersparnis können wir dem Gast widmen“, sagt Schmidt.

Die Besteck- und Küchensysteme aus dem baden-württembergischen Sinshelm verstehen sich als proaktiver Partner von Gastronomie und Hotellerie. Das Unternehmen baut ausgeklügelte Besteckpoliermaschinen in verschiedenen Größen, Besteckeinwickelmaschinen und Gläserpoliermaschinen sowie Butterportionierer.

Nützliche Helfer

Glänzendes Besteck garantieren fünf unterschiedliche Ausführungen der Dörr

Besteckpoliermaschinen: Sie schaffen je nach Modell zwischen 2000 und 8000 Besteckteile pro Stunde. Ob Edelstahl, Chrom oder Silber – das Besteck wird einfach im gewaschenen, noch nassen Zustand in die Maschine eingelegt und durchläuft über einen spiralförmigen Aufstieg ein hochwertiges Granulat. Dieses reine Naturprodukt trocknet und poliert das Besteck und sorgt so für dauerhaften Glanz und Hygiene.

Die Besteckeinwickelmaschine mit Füllomat verpackt im Handumdrehen bis zu 800 Bestecksätze pro Stunde – optisch ansprechend, kompakt und hygienisch. Die beiden

Gläserpoliermaschinen trocknen und polieren bis zu 500 bzw. 1000 Gläser pro Stunde. Die feuchten Gläser werden leicht kreisend über den feinen, waschbaren Polierbürsten auf und ab bewegt: Trocknen

und Polieren in einem Arbeitsgang.

EasyButter, der innovative Butterportionierer, macht gekühlte und streichzarte Butterportionen auf Tastendruck möglich. Die Ausgabe erfolgt je nach Einstellung als 10-, 15- oder 20-g-Portion.

Thomas Dörr liefert seit 2001 innovative technische Lösungen für eine hygienische und kostensparende Großküchenorganisation. Die Tochter der 1966 gegründeten Max Dörr GmbH Förderanlagen setzt mit insgesamt rund 70 Beschäftigten Maßstäbe bei Großküchenhelfern. Zu den Kunden gehören

Luxushotels ebenso wie Restaurantketten und kleinere Gastronomiebetriebe. Als Hersteller garantiert Dörr einen umfassenden Schulungs-, Ersatzteil-, Wartungs- und Reparaturservice und liefert auch nützliches Zubehör. Von den innovativen

Küchenhelfern von Thomas Dörr können sich Interessierte auch vom 11. bis 15. November auf der Gast-Herbstmesse (Halle 8, Stand 0109) in Salzburg überzeugen.



www.t-d.com