

Kalte Klarspülung macht's möglich:

Aus der Maschine direkt zum Ausschank!

Beim Gläserspülen muss es schnell gehen in der Gastronomie, ohne dass dabei Glanz und Hygiene auf der Strecke bleiben. Aufgrund der hohen Anforderungen führt an Profi-Gläserpülmaschinen kein Weg vorbei.

Selbst Gläser mit optimaler Temperatur zum Einschenken direkt aus der Maschine sind heutzutage kein Problem mehr, wie z. B. der Spülautomat **FV 40.2 G-K** der Fa. **Meiko** zeigt. Das „K“ steht für „Kühler Genuss dank kalter Klarspülung!“ „Nach einer hygienischen Reinigung mit heißer Waschlauge werden die Gläser abschließend mit kaltem Wasser klar gespült und können bereits gekühlt, und damit sofort wieder einschenkbereit, der Maschine entnommen werden“, heißt es bei Meiko. „Wenn es im Ausschank mal schnell gehen muss: Kühler Genuss ist sofort zu bewerkstelligen!“

Die FV 40.2 G-K verfügt über Kurz-, Normal- und Intensivprogramme mit Spülzeiten von 90 bis 120 Sekunden. Im Intensivprogramm erfolgt zur heißen Waschung auch eine heiße Klarspülung, was einem standardisierten Spülprozess entspricht, und somit ist die Maschine gewissermaßen universell einsetzbar.

Das Grundmodell, die **FV 40.2 G** hat sich als „Alleskönner“ einen Namen in der Gastrono-

mie gemacht. „Dieser Spülautomat ist dank einer unschlagbaren Waschtechnik und einer in der Welt bisher einmalig integrierten Wasseraufbereitung in der Lage, sowohl Gläser als auch Porzellan und Bestecke zu spülen“, heißt es bei Meiko. „Gläser zu polieren ist ab sofort eine Arbeit, die nie mehr anfällt.“

Die Gastro-Mitarbeiter werden es mit Freude hören. Möglich wird diese Arbeiterleichterung durch eine integrierte Umkehr-Osmose-Anlage. Das modulare System passt sich nach Angaben des Herstellers aus Offenburg jeder Umgebung an, ist hinter, unter oder neben der Maschine anzubringen (sogar in einer gewissen Distanz, falls es räumlich nötig ist).

Die Einbauhöhe des Spülautomaten beträgt 700 mm (passt unter jeden Tresen), das Korbmaß von 500 x 500 mm bietet viel Raum für glänzende Spülergebnisse. Diese werden durch drehende Wasch- und Klarspülarms aus hochwertigem Chromnickelstahl erreicht.

„Diese sind in ihrer Art einzig-



Foto: Meiko

Macht nicht nur unterm Tresen eine glänzende Figur: der Meiko Spülautomat FV 40.2 G.

artig“, heißt es im Hause Meiko. „Das oben in der Maschine angeordnete Waschsyste macht es möglich, dass in ihr nicht nur Gläser aller Größenordnungen (auch langstielige Sektkelche und hohe Weizenbieregläser) gespült werden können, sondern auch Teller und Tassen.“

Die FV 40.2 G-Maschine verfügt über das Meiko-Laugenfiltersystem „Aktiv Plus“, das sich bereits in anderen Maschinen bestens bewährt hat. Für ein erstklassiges Reinigungsergebnis sind in Verbindung mit der effektiven Klarspülung nur noch 2,6 Liter frisches Wasser je Spülgang nötig. Mit der Entwicklung einer Korbrampe wurde die Ergonomie erheblich verbessert. Jetzt verläuft die Bestückung eines Spülautomaten unter der Theke mühelos, die Entnahme der Körbe mit gereinigtem Spülgut ebenfalls.

Vom Bierkrug bis zur Sektkelche

Wein- und Saftgläser, Bierkrüge & Sektkelche: In der Gastronomie müssen die unterschiedlichsten Gläser in möglichst kurzer Zeit wieder auf Tisch und Theke bereit stehen. Die Fa. Miele bietet deshalb einen Gläserspüler mit besonders kurzen Laufzeiten für höchste Ansprüche an. Der Fronttankspüler **PG 8067** reinigt knapp 3.000 Gläser pro Stunde –

und benötigt für eine Charge im Kurzprogramm nur 60 Sekunden.

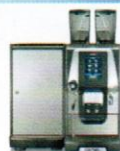
Insgesamt verfügt der PG 8067 über drei Spülprogramme. Neben dem Kurzprogramm stehen das Standardprogramm mit 90 Sekunden und das Intensivprogramm mit 120 Sekunden Laufzeit zur Verfügung. Darüber hinaus gibt es ein Selbstreinigungsprogramm, das den Spülraum automatisch reinigt.

Die Bedienung des Gläserspülers erfolgt per Tastendruck. Der Betriebszustand kann auf einer dreistelligen Anzeige im Display abgelesen werden. Umfangreiche Programmiermöglichkeiten, wie beispielsweise die Veränderung der Nachsprüh-temperatur, optimieren auf Wunsch das Spülverfahren.

Für ein herausragendes Spülergebnis sorgt nach Angaben von Miele das rotierende Spül- und Sprühsystem. Um eine Beeinträchtigung des Reinigungsergebnisses durch einen schwankenden Wasserdruck in der Hausleitung zu verhindern, ist der Miele-Gläserspüler serienmäßig mit einer Druckerhöhungspumpe ausgestattet. Sie garantiert beim Nachsprühen eine konstante Wassermenge und dadurch einwandfrei saubere Gläser.

Schneider Kaffeetechnik

Hans E. Schneider
Gabelsbergerstraße 95, 80333 München,
Telefon +49 89 / 52 56 33, Fax: +49 89 / 5 23 68 30,
www.schneider-kaffeetechnik.de,
info@schneider-kaffeetechnik.de



NEU im Sortiment
EGRO ONE,
Serie ONE/50/70



FAEMA BARCODE

Verkauf, Service, Reparatur, Kundendienst und
Zubehör für FAEMA, EGRO, THERMOPLAN,
BONAMAT & BRITA Wasserfilter. Mo. – Do. von
8.00–17.00 Uhr, Fr. bis 15.00 Uhr. Servicenummer
089/525633 auch am Wochenende und an Feiertagen.



Bitte besuchen Sie uns auf der IBA in Halle 4, Stand 225!



Besticht durch besonders kurze Laufzeiten: der Miele Fronttankspüler PG 8067.

Foto: Miele

Damit beim Gläserspülen ein manuelles Nachpolieren entfallen kann, ist der Einsatz von vollentsalztem Wasser sinnvoll. Deshalb vertreibt Miele professionelle Wasseraufbereitungssysteme, genannt Revers-Osmose-Anlagen, in zwei Größen. Jede Anlage bereitet stündlich bis zu 160 Liter Wasser auf. Je nach Größe wird sie entweder in ei-

nem Seitenschrank oder in einem Unterbau mit Bodenwanne installiert. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Kosten für Vollentsatzungspatronen entfallen. „Durch amortisiert sich der höhere Investitionsaufwand schon nach kurzer Zeit“, so der Tipp von Miele. „Aufbereitetes Wasser spart zudem Reinigungsmittel und schont den Gläserspüler.“

Spülen mit Durchblick

Die Fa. Winterhalter hat ihre UC-Serie um eine Variante erweitert: Die neue Untertischspülmaschine mit Glastür und blauer Innenbeleuchtung ist ein optisches Highlight im Thekenbereich von Bars und Lounges. „Zudem ist die UC-Serie ein technisches Glanzstück: Bereits zum 2. Mal bestätigte der TÜV Rheinland, dass sie das beste Spülergebnis ihrer Klasse liefert“, heißt es beim Hersteller aus Meckenbeuren.

Langstielige Weingläser, kleine Aperitifgläser und Sektfloßen können bekanntlich aufgrund ihrer Form und des Wasserdrucks in der Spülmaschine leicht beschädigt werden. Das innovative Spülsystem „VarioPower“ regelt nach Angaben von Winterhalter den Wasserdruck bei jedem Spülprogramm. So werden feine Weingläser mit geringem Druck ebenso hygienisch rein wie robuste Bierkrüge mit hohem Druck.

Als Ergänzung zu den Untertischspülmaschinen hat Winterhalter die neue Wasseraufberei-

tung „Romatik XS“ auf den Markt gebracht. „Mit dieser kompakten Umkehrosmoseanlage wird bei minimalem Platzbedarf beste Wasserqualität erzielt“, heißt es bei Winterhalter. „Der Vorteil für den Gastronom: Das zeitaufwändige und unhygienische Polieren von Gläsern entfällt und das Personal hat mehr Zeit, sich um die Gäste zu kümmern.“

Frische Maßkrüge am laufenden Band

Mit HACCP ist nicht zu spaßen, deshalb sollte Top-Hygiene auch im Biergarten, bei Volksfesten oder anderen großen Veranstaltungen eine Selbstverständlichkeit sein.

Wer als Gastronom auf der sicheren Seite sein will, sollte auch beim Bierkrug-Spülen Wert auf eine „Drei-Zonen-Spülmaschine“ legen. „Das bedeutet: 1. Waschzone, 2. Heißnachspülung, 3. Kaltnachspülung“, heißt es bei der Fa. Feste-Claas, die Spülsysteme für die Gastronomie verkauft und vermietet. Ihre Band-



www.pier7.de
Foodservice
mit Genussvielfalt

Besuchen Sie unsere neue Website unter:
www.pier7.de
mit unserem WEBSHOP leicht bestellt!



Jetzt neu bei PIER 7!

Art.Nr. 5074 Chunky Seasoned Wedges

Knusprige, rustikale, extra große Kartoffelecken mit Schale. Für Ofen und Friteuse.
4 Beutel á 2,5 Kg im Karton
Zubereitung: Friteuse: ca. 2,5 Min. bei 180 °C

Art.Nr. 5096 CrissCuts gewürzt Seasoned Snackstyle

Gitterkartoffeln gewürzt mit einer herzhaften Panade, die nicht nur lecker schmeckt, sondern das Produkt auch noch warm und knusprig hält (ca. 30 Minuten).
Durch den dicken Schnitt bleibt der natürliche Kartoffelgeschmack erhalten.
4 Beutel á 2,5 Kg im Karton
Zubereitung: Friteuse: ca. 2,5 Min. bei 180 °C
Backofen: ca. 14 Min. bei 220 °C (nach 7 Minuten wenden)

Art.Nr. 5031 Virginia Cheddar Bites

Kleine Appetizer, ein Mix aus geriebenen Jalapenos, Kartoffel und herzhaften Cheddarkäse
6 Beutel á 1 Kg im Karton
Friteuse : 175 Grad , 3 Min – Ofen ca 12 Minuten

Art.Nr. 5094 Pommes Frites 5 x 5 Private Reserve Extra Fine

Superdünne Pommes im 5 x 5 Schnitt, auch als "Stroh-Kartoffeln" oder "Pommes Alumette" umschrieben.
Unsere absolute Top-Ware in der bekannten "Private Reserve" Qualität. Nur für die Friteuse.
5 Beutel á 1,5 Kg im Karton
Zubereitung: Friteuse: ca. 2,5 Min. bei 180 °C

Art.Nr. 5095 Steakhouse Pommes 9/18 Stealth

Die knusprigsten Pommes frites sind jetzt in einer dickeren Steakhouse-Schnittform erhältlich.
4 Beutel á 2,5 Kg im Karton
Zubereitung: Friteuse: ca. 2,5 Min. bei 180 °C

Pier 7 Foods Imports GmbH Industriestraße 11 82194 Gröbenzell Deutschland
Tel. +49 (0) 8142 - 65 24 40 Fax +49 (0) 8142 - 66 74 27

Pier 7 Foods Handels GmbH Mühlgasse 1 Objekt 51/52 2353 Guntramsdorf Österreich
Tel. +43 2236 50 60 75 Fax +43 2236 50 60 75-4



Fotos: Feste-Claas

Bietet Tophygiene im Biergarten und auf Festen: die Fa. Feste-Claas mit der Band-Durchlauf-Spülmaschine BDS 1000.

ist beeindruckend:

- bis zu 2.000 Maßkrüge
- bis zu 2.400 Weizenbieregläser
- bis zu 100 Spülkörbe mit dem Grundmaß 600 x 400 mm
- bis zu 120 Körbe mit dem Grundmaß 500 x 500 mm (für kleine Gläser)

„Vorspülen, heiße Klarspülzone und kaltes Nachspülen garantieren die Einhaltung der Hygienevorschriften“, heißt es bei Feste-Claas, „wobei die Kaltnachspülung optional zu- oder abgeschaltet werden kann. Bei eingeschalteter Kaltnachspülung können die Gläser sofort wieder am Ausschank eingesetzt werden. Wenn die Kaltnachspülung ausgeschaltet ist, können die Gläser dank der Trocknungseigenschaften sofort eingelagert werden.“

Als weitere Pluspunkte der BDS 1000 werden genannt:

- die Maschine verfügt über ein stabiles Gliedertransportband (keine Riemenkonstruktion!)

Durchlauf-Spülmaschine **BDS 1000** war schon bei vielen Festen und in Biergärten im Einsatz – vom Freimarkt in Bremen bis zu den Cannstatter Wasen. Zu den Kunden von Feste-Claas zählen auch Brauereien wie z. B. die Brauerei Zötler aus dem Allgäu.

Die BDS 1000 ist eine leistungsfähige und robuste Spülmaschine, die bei der Fa. Müller Feinblechbautechnik in Frammersbach hergestellt wird, wobei neben der Standardausführung auch Sonderanfertigen möglich sind. Die Kapazität pro Stunde

- alle Tank- und Boilerheizungen sind separat zu- oder abschaltbar (somit ist auch ein Betrieb mit Kaltwasser möglich)
- jederzeit flexible Erweiterung, z. B. mit einer Vorspülstation oder einem Auslaufblech am Ende
- optimal kombinierbar mit anbaubarem Enthärter

Top-Hygiene bei geringem Verbrauch

Wirtschaftlichkeit, Hygiene und Umweltverträglichkeit stehen bei den Spülmaschinen der Fa. **PALUX** im Mittelpunkt. „Bedarfsgerechte, exakt auf die jeweiligen Bedürfnisse zugeschnittene

Stunde erreicht. „Durch das flächendeckende Wasch- und Nachspülssystem arbeitet die GL besonders effektiv“, heißt es im Hause PALUX. „Durch den Einsatz spezieller Körbe bleiben die Gläser während des Spülvorgangs immer in der idealen Position. Und nach dem Tageinsatz kann das Selbstreinigungsprogramm für einen hygienisch sauberen Tankinnenraum gestartet werden.“

Neben bedarfsgerechten Spülmaschinen wird auch eine professionelle Wasseranalyse im Bereich der Wasseraufbereitung angeboten. „Geeignete Wasseraufbereitungssysteme schonen die Geräte und sorgen für ein optimales Spülergebnis“, heißt es bei PALUX. „Eine umfangrei-

Hohe Gläser sind kein Problem für die Gläser-spülmaschine GL von PALUX.



Foto: PALUX

Lösungen bieten die beste Voraussetzung, um Reiniger, Klarspüler, Wasser, Energie und Zeit zu sparen“, heißt es beim Unternehmen aus Bad Mergentheim.

Beim empfindlichsten Geschirr, den Gläsern, verschafft die kompakte Gläserpülmaschine **GL** einen klaren Durchblick. Sie lässt sich nach Wunsch und Bedarf in jeden Theken- und Schankbereich einbauen. Mit einer Glas-Einschubhöhe von 325 mm und bei einer Korbgröße von 400 x 400 mm sind auch hohe Gläser kein Problem. Mit zwei Spülzeiten von 75 bzw. 120 Sekunden wird nach Angaben des Herstellers eine Leistung bis zu 48 Körben pro

che Reinigungs- und Spülmittelpalette rundet unseren Service ab, der alle Einflussfaktoren für eine optimierte Spülorganisation berücksichtigt.“

Karl Umföhler

Infos aus dem Internet

- www.bierkrugspülmaschine.de
- www.decker-spueltechnik.de
- www.meiko.de
- www.miele-professional.de
- www.palux.de
- www.winterhalter.de

Besser Einfälle als Abfälle!

Entsorgung von Speiseabfällen und Speisefetten:

- Pünktliche Abholung
- Blitzsaubere Reinigung der Behältnisse vor Ort im geschlossenen Wasserkreislauf
- Bereitsstellung von Behältern in sinnvollen Größen
- Exakte Berechnung nur des tatsächlichen Abfalls
- Genauer Leistungsnachweis und Zertifikat



☎ 089.9584 7790

LGQA InterCert www.Abfallentsorgung-Matzinger.de