

Firmenname

Titel	Ausgabe	Red_mm	Art	von Seite bis	Inhalt	Monat
Bartscher 01 Titelaufgabe aus den aktuellen Mediadaten						
Hotel&Technik		Auflage: 20.505		Satzspiegel-mm: 1.056	1/1-4c-Seite € 7.920,00	
??? Zum Anzeigen des Artikels im PDF-Dokument die vorne aufgeführte PDF-Seitenzahl eingeben						
PDF-Seite:	23	2019-01		Red 1009	Spezial Marktübersichten 2018: Kombidämpfer	2019-02
PDF-Seite:	24	2019-07		Red 42	Marktübersicht Haubenspülmaschinen: Bartscher G	2019-10
Hotel&Technik		=		Mediawert 2 Red.-Erwähnung/en Titel-Reichweite		41.010
Küche		Auflage: 18.454		Satzspiegel-mm: 1.024	1/1-4c-Seite € 8.200,00	
??? Zum Anzeigen des Artikels im PDF-Dokument die vorne aufgeführte PDF-Seitenzahl eingeben						
PDF-Seite:	25-26	2019-07/08		Red 98 100	Wärmelampen mit Stil - Bartscher / Philips Leuchten	2019-07
PDF-Seite:	27-28	2019-12		Red 64 65	Salamander: Feuer und Flamme - Einsteiger- und P	2019-12
Küche		=		Mediawert 2 Red.-Erwähnung/en Titel-Reichweite		36.908
Superior Hotel		Auflage: 19.125		Satzspiegel-mm: 1.060	1/1-4c-Seite € 6.280,00	
??? Zum Anzeigen des Artikels im PDF-Dokument die vorne aufgeführte PDF-Seitenzahl eingeben						
PDF-Seite:	29	2019-01		Red 55	Internorga-Küchentechnik: Technikinnovationen in	2019-03
PDF-Seite:	30	2019-02		Red 52	Kaffeevollautomaten: Für alle Bereiche - Bartscher /	2019-06
PDF-Seite:	31-32	2019-03		Red 57	Kompakte Kombidämpfer - Für Snackvielfalt an der	2019-09
PDF-Seite:	33	2019-03		Red 58	Kompakte Kombidämpfer - Für Snackvielfalt an der	2019-09
Superior Hotel		=		Mediawert 4 Red.-Erwähnung/en Titel-Reichweite		76.500
Bartscher 01		=		Mediawert 23 Red.-Erwähnung/en Titel-Reichweite		957.895

Für Clippingauswertungen mit Mediawert:

Der Mediawert wird bei uns nach bestem Wissen und Gewissen ermittelt, indem der Redaktionsraum in Anzeigenfläche umgelegt wird. Es kann sich hierbei stets nur um einen Circa-Wert handeln. Dieses Redaktionsvolumen wird in Relation zu den Satzspiegel-Millimetern (= 4-spaltig x Satzspiegelhöhe) auf den 1/1-4c-Seitenpreis umgerechnet, aus dem dann der Mediawert ermittelt wird. Auf mögliche Ungenauigkeiten dieser Mediawerte weisen wir jeden Nutzer unserer Auswertungen hin. Für daraus resultierende unterschiedliche Interpretationen dieser Zahlen sind wir nicht verantwortlich.

Bei den Kaffeeneuigkeiten der Internorga zeigte sich, dass eine Vielfalt an Kaffeespezialitäten notwendig, aber vor allem Filterkaffee immer noch ein großes Thema ist.

Spezialitäten

Bartscher hat nun auch einen Kaffeevollautomaten auf den Markt gebracht. Der KV1 ist auf eine Stundenleistung von 20 Tassen ausgelegt. Der Doppelauslauf mit integrierter Aufschäumdüse ist für alle gängigen Tassengrößen stufenlos in der Höhe einzustellen. Sechs verschiedene Kaffeespezialitäten und heißes Wasser können mit der One-Touch-Bedienung vorgewählt werden. Kaffee- und Füllmenge, Mahlgrad der Bohnen (optional auch Kaffeepulver) und die Wassertemperatur lassen sich individuell einstellen. Der Kaffeevollautomat ist mit einem Bohnenbehälter mit einer Füllmenge von 1.000 Gramm und dem Restbehälter von etwa 35 Tassen Kaffeemehl auch für den dauerhaften Betrieb geeignet.

Der Vollautomat Black&White4 von

Thermoplan ist für die intensive Dauernutzung in Betrieben mit mittlerem bis hohem Tagesbedarf ausgelegt. Dank der ISQ-Technologie (intelligent shot quality) erreicht die Maschine eine hohe Produktbeständigkeit. Die Brühkammer mit vergrößertem Durchmesser fasst bis zu 25 Gramm Kaffeepulver. Das ermöglicht eine gute Extraktion von Kaffearomen und erlaubt gleichzeitig die Zubereitung von extragroßen Kaffeeprodukten in einem Brühvorgang.

In der Giga X3 hat Jura Gastro seine modernsten Technologien auf kleinem Raum vereint. Ein komplett neues Innenleben macht die Giga X3 robuster, effizienter, intelligenter und einfacher im Service. Die spülmaschinengeeignete Restwasserschale lässt sich ganz einfach mit nur einer Hand entnehmen und leeren. Das Touchdisplay

erlaubt eine intuitive, simple Bedienung und ermöglicht größtmögliche Flexibilität. „Mit der neuen Giga X3 erobern wir die Oberklasse der Profi-Vollautomaten“, erklärt Frank Göring, Geschäftsführer von Jura Gastro. „Bis zu 150 Tassen pro Tag unterschiedlichster Kaffee- und Milchheißgetränke bereitet sie auf Knopfdruck zu, auf Wunsch sogar zwei Cappuccini oder zwei Latte macchiato. Insgesamt 32 Spezialitäten können individuell programmiert werden, auch die Produktnamen sind individualisierbar.“ Das Keramikscheibemahlwerk des Vollautomaten liefert zuverlässig eine präzise, konstant gleichmäßige Mahlung. Dafür sorgt die Jura-Entwicklung A.G.A. (Automatic Grinder Adjustment) – die elektronisch gesteuerte, automatische Nachjustierung. **teo**

Fotos: Bartscher, Thermoplan, WMF, Jura Gastro



Werden Sie ein Sahnekünstler!



Einfach schütteln und sprühen

Jetzt können Sie glänzen! Mit Debic Profi-Sprühsahne werden auch Sie zum Sahnekünstler. Europas Nummer 1 unter den Profi-Sprühsahnen bietet:

- Einen ausgezeichneten Stand
- Die beste Struktur
- Eine einzigartige Spritztülle für die perfekte Sahnedekoration

Entdecken Sie den kreativen Sahnekünstler in sich und meistern Sie die Kunst der perfekten Sahnegarnitur.

Besuchen Sie Debic.com und lassen Sie sich inspirieren!



Die Gewinner der Branchenpreise 2019

Gewinner BEST of Market

Kategorie Bestseller – Nonfood

Hotelwäsche Erwin Müller:
Tischwäsche Laurin

Kategorie Bestseller – Technik

Bartscher: Hi-Light-Lift-Salamander Premium

Kategorie Bestseller – Food

Edna International: Burgerbrötchen FF-OMG

Kategorie Klassiker

Block Menü: Hirschsauerbraten

Kategorie Design

Melitta Professional Coffee Solutions:
Melitta Cafina XT6

Kategorie Digitalisierung

Sander Gruppe: Sander Webshop

Kategorie Energieeffizienz – Produkt

Bohner: Hochleistungs-Grillplatten

Kategorie Energieeffizienz – Konzept

Bettospace: Raumsteuerung iQ Roomcontrol

Kategorie Funktionalität – Produkt

Winterhalter Deutschland:
Untertischspülmaschine UC 2018

Kategorie Funktionalität – Konzept

Vega: Buffet-System Portland

Kategorie Handling

Aviko: SuperCrunch Fresh Pommes

Kategorie Individualität – Produkt

Blanco Professional:
Speisenausgabe-System Basic Line

Kategorie Individualität – Konzept

Service-Bund: Rodeo Steakhouse-Konzept

Kategorie Nachhaltigkeit – Produkt

Brita Vivreau: Sodamaster

Kategorie Nachhaltigkeit – Konzept

Hügli Nahrungsmittel:
Gastronormschalen-Konzept

Kategorie Prozessoptimierung – Produkt

Hobart: Untertisch-Gläser- und Geschirrspülmaschinen

Kategorie Prozessoptimierung – Konzept

Rational: Kombination aus SelfCookingCenter und VarioCookingCenter

Gewinner NEXT of Market

Kategorie Food

Bettec: Colourfood Professional
Essento Food: Essento Burger
Frutarom Savory Solutions:
Exquisite Azteken Gold

Kategorie Nonfood

Kaya&Kato: Kollektion Clean Ocean
Rieber: Cateringkonzept aus K-Pot, Thermoplates und Check HACCP
Winter Fahrzeugtechnik: Elektrisch und autark betriebenes Kühlsystem

BEST
of
Market

NEXT
of
Market



„Unsere Burger werden bereits jetzt von mehr als 3.000 Kunden in der Gastronomie regelmäßig eingesetzt, die Tendenz ist stark steigend! Gerade deswegen sind Burger für uns mehr als nur ein Trend. Wer also Buns in einzigartiger Qualität sucht, ist bei uns genau richtig. Vielen Dank für Ihr Vertrauen und den Gewinn des Titels ‚Burger‘- Meister in der Kategorie Bestseller.“

Sandra Stöckle, Leitung Online Sales & Pressereferentin, Edna International

Fotos: Aktas, Fürch

HOBART

WASHSMART APP

VERNETZEN SIE IHRE SPÜLMASCHINE
UND BEHALTEN DEN ÜBERBLICK

- Aktuelle Betriebskosten
- Bevorstehende Wartungsintervalle
- Chemieverbräuche
- Reinigungsnachbestellung

www.washsmart.de



HOHE QUALITÄT ZEICHNET SICH AUS

Wir bedanken uns recht herzlich bei den Lesern für diese Auszeichnung.





Kategorie Bestseller – Nonfood

Hotelwäsche Erwin Müller: Tischwäsche Laurin

Die Tischläufer und Servietten im Vintage-Look, erhältlich in sechs Varianten, bestehen aus garngefärbtem Leinen und zeichnen sich durch eine hohe Farbestechtheit aus. Langfaserige Leinenfäden machen die Serviette weich, saugfähig und fusselfrei.

Kategorie Bestseller – Technik



Bartscher: Hi-Light-Lift-Salamander Premium

Eine Aufheizzeit von etwa fünf Sekunden und eine automatische Einschaltfunktion dank Tellersensor führen beim Hi-Light-Lift-Salamander Premium zu einer Energieeinsparung von bis zu 65 Prozent gegenüber herkömmlichen Modellen. Durch die reduzierte Abwärme entsteht ein angenehmeres Raumklima.

Kategorie Bestseller – Food

Edna International: Burgerbrötchen FF-OMG

Der bereits gebackene Tigerbun aus Weizenhefeteig ist innen soft und außen knusprig. Dank Sandwichschnitt lässt er sich schnell und einfach bedarfsgerecht zubereiten. Zudem ist eine lange Frischhaltung möglich. Das Produkt ist vegan, kommt ohne Zuckerzusatz aus und eignet sich für verschiedenste Burgerkreationen.



Fotos: Hotelwäsche Erwin Müller, Bartscher, Edna



DANKE FÜR IHR VERTRAUEN!



Melitta Professional Coffee Solutions
www.melitta-professional.de
 Jetzt Newsletter abonnieren!

Kategorie Nachhaltigkeit – Konzept

Hügli Nahrungsmittel:
Gastronormschalen-Konzept

Das Behältersystem der Gastronorm nutzt das Unternehmen als Verpackung für seine Produkte. Vorteil des Gastronormschalen-Konzepts ist, dass die Behälter nach Verbrauch des Produkts zum Lagern weiterverwendet werden können. Sie sind sowohl für das Gefrierfach als auch die Bain-Marie geeignet, da sie bis 80°C hitzebeständig sowie bis -20°C kältebeständig sind. Zudem sind sie mikrowellentauglich, leicht auswaschbar, spülmaschinenfest und stapelbar.



„Vielen Dank für das entgegengebrachte Vertrauen. Achtmal in Folge diesen wichtigen Leserpreis entgegennehmen zu dürfen macht uns sehr stolz – in diesem Jahr besonders, da mit dem High-Light-Lift-Salamander eines unserer Top-Produkte ausgezeichnet wurde.

Dies zeigt uns, dass wir mit unseren Produkten viele Endanwender begeistern und unser umfangreiches Dienstleistungspaket geschätzt wird. Wir freuen uns mit unserem umfangreichen Produktportfolio weitere spannende Konzepte für die Gastronomie und Hotellerie begleiten zu dürfen.“

Markus Kosfeld, Leitung Marketing,
Bartscher

Kategorie Nachhaltigkeit – Produkt

Brita Vivreau: Sodamaster

Der leitungsgebundene Wasserspender Sodamaster mit wiederverwendbaren Flaschen nutzt die hauseigene Trinkwasserversorgung und sorgt für eine stets frische Flüssigkeitszufuhr. Allein durch die Vermeidung von Plastikflaschen kann ein Unternehmen mit 100 Mitarbeitern mehr als 500 Kilogramm Abfall jährlich einsparen (Annahme: 1 Liter Wasser pro Mitarbeiter pro (Werk-)Tag).



Fotos: Hügli, Brita Vivreau

BLOCK MENU

Frische Küche



Herzlichen Dank!

Wir danken den Lesern der first class, 24 Stunden Gastlichkeit, GVmanager und streetFOOD business für die Auszeichnung „BEST of Market 2019“ in der Kategorie Klassiker.



150 Geräte für die Küche nach Maß

Die Gerätelinie System 850 von Ambach besteht aus rund 150 frei kombinierbaren Profi-Kochgeräten und erlaubt so eine maßgeschneiderte Kücheneinrichtung. Wie das Unternehmen betont, sorgen viele Details für Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit. So gibt es praktisch fugenlose Verbindungssysteme und die Möglichkeit, alle Geräte in eine durchgehende fugenlose Hygieneabdeckung einzuschweißen. Viele Geräte verfügen über eine elektronische Steuerung. Die Module können entweder als Einzelgeräte eingesetzt oder zu einem professionellen Kochblock zusammengestellt werden.

➔ www.ambach.com



Zwei sich ergänzende Garsysteme sind über eine Vernetzungslösung verbunden

Die intelligente Küche von Rational, genannt iKitchen, bietet eine Systemlösung der beiden Gerätelinien Selfcooking Center (Combi-Dämpfer) und Variocooking Center (multifunktionales Gargerät, das die Wärme über Kontakthitze überträgt) sowie der Vernetzungslösung Connected Cooking an. Nach Unternehmensangaben lässt sich dadurch der Küchenalltag flexibler und produktiver gestalten, zudem können Platz, Rohwaren und Ener-

gie gespart werden. Denn die beiden Kochsysteme seien so aufeinander abgestimmt, dass sie sich bei den Garmethoden ergänzen, gegenseitig einen Teil der Aufgaben übernehmen. Kochen, Braten und Frittieren sind die Spezial-Disziplinen des Variocooking Centers. Die Garleistung sei bis zu viermal schneller und verbrauche bis zu 40 Prozent weniger Strom gegenüber herkömmlichem Kippen und Kesseln.

➔ www.rational-online.com

99 Programme, neun Garphasen

Bartscher erweitert sein Kombidämpfer-Sortiment um die T-Serie. Kompakte Modelle mit fünf, sieben oder zehn Einschüben sind erhältlich. Mit der neuen Technik können laut Unternehmen bis zu 99 Programme und neun verschiedene Garphasen mit einem leicht zu bedienenden Touchscreen gesteuert werden. Die Pluspunkte: farbige Darstellung, einfache Piktogramme, klare Menüstruktur – und auch mit etwas Feuchtigkeit oder Fett an den Fingern zu bedienen. Mit der Steuerung lassen sich die Programme individuell einstellen, archivieren und über die Rezeptmappe aufrufen. Die Geräte sind außerdem mit einem dreistufigen Reinigungs- und Trocknungsprogramm ausgestattet.

➔ www.bartscher.com/de



Voraussetzung für Küche 4.0 erfüllt

Küppersbusch hat seine elektronische Steuerung KCI zur KCI 4.0 weiterentwickelt, um dem Trend zur „Küche 4.0“ Rechnung zu tragen, gemäß dem Großküchengeräte miteinander vernetzt sind. Mit der Steuerung entsprechen die Geräte der 2018 veröffentlichten DIN SPEC 18898. Nach diesem Standard sind alle Geräte innerhalb eines Netzwerks – unabhängig vom Hersteller – in der Lage, miteinander zu kommunizieren. KCI 4.0 generiert zum Beispiel für jeden Gargang ein HACCP-Protokoll. Arbeitstemperaturverläufe werden gespeichert und können als PDF-Datei per Stick exportiert werden.

➔ www.kueppersbusch.com

Kurze Garzeiten per Dampfdruck

Der Druck-Steamer von Palux ist ein kompaktes Tischgerät, das mit einer intuitiven Touch-Technologie ausgestattet ist. Es dämpft Kartoffeln, Gemüse, Fisch und Fleisch, es blanchiert, pochert, vitalisiert und beherrscht bei Bedarf auch das Niedertemperatur-Garen. Die Kombination von Dampf und Druck überträgt die Wärme optimal und verkürzt die Garzeit nach Unternehmensangaben um bis zu 60 Prozent gegenüber Heißluft-Dämpfern.

➔ www.palux.de



Garen und Frosten im Doppelpack

Die neuen Heißluftdämpfer Skyline von Electrolux Professional und die Skyline-Schockkühler und -froster erleichtern das Cook&Chill-Verfahren. Dafür sorgt laut Unternehmen die neue Komponente Sky-Duo, die die Geräte aufeinander abstimmt. Eine wichtige Innovation bei den Dämpfern ist das Umluftsystem Optiflow, das die gleichmäßige Wärmeverteilung und konstante Temperatur im Garraum sicherstellt. Ein weiteres Plus sei bei



den PremiumS- und Premium-Modellen die präzise Feuchtigkeitsregelung. Die ChillS-Geräte können etwa kontrolliert Auftauen und Gärprozesse durchführen.

➔ www.electrolux.de/professional



Facelift für Multitouch-Combis

Die Kombidämpfer Genius von Eloma mit eigener Multitouch-Technologie haben ein Facelift erfahren. Die MT-Technologie ermöglicht eine intuitive Bedienung der Geräte über das Multitouch-Display. Zudem sind individuelle Standardisierungen gegeben, die sich der Personalkompetenz anpassen und so sichere Abläufe in der Küche garantieren. Die optionale W-Lan-Schnittstelle sorgt für die Vernetzung. So können die Kombidämpfer über die Datenmanagement Software Pro Connect verwaltet sowie HACCP- und Nutzungsprotokolle ausgewertet werden.

➔ www.eloma.com

Noch schneller vakuumieren

Neue Vakuumierer stellt Komet vor. Evolution 300 Pro und Plus zeichnen sich durch einen besonders schnellen Vakuumzyklus aus und bieten dem Anwender dadurch viele Vorteile, so das Unternehmen. Mehr Produkte können in der gleichen Zeit verpackt werden, Leerlauf in der Küche verringert sich. Beide Maschinen benötigen eine sehr geringe Stellfläche und verfügen über eine Schweißlänge von 305 Millimeter. Damit decken sie die am häufigsten benutzten Beutelgrößen für vielfältige Anwendungen ab. Weitere Vorteile: hochwertige Verarbeitung, einfach zu reinigen und sehr hygienisch.

➔ www.vakuumpack.com



Leichte Bedienung mit Foto-Support

Mehr Bedienkomfort bieten die MKN-Kombidämpfer Flexicombi mit dem Feature MyCombi, das sich den Bedürfnissen des Personals anpasst. Die Individualisierungsfunktion MyCombi bietet etwa die Möglichkeit, als Signalton einen Lieblingsong hochzuladen oder einen individuellen Startbildschirm mit dem persönlichen Lieblingsfoto einzurichten. Es können auch häufig genutzte Garprogramme hinterlegt werden oder Informationen zum Zubehör. Küchenleiter können Filme oder Fotos hochladen, um sicherzustellen, dass die Garergebnisse immer passen.

➔ www.mkn.eu

Heiß oder kalt im Kombidämpfer räuchern, ohne dass der Rauch in die Küche strömt

Convosmoke heißt die optionale Räucherfunktion der Convotherm 4 easyTouch-Tischgeräte. Gerichte erhalten ein Raucharoma, indem eine kleine Metallbox mit Räucherbismotten auf die Heizstäbe im Inneren des Convotherm 4 geschoben wird. Dank des Advanced Closed System tritt der Rauch nicht aus dem Gerät aus. Auf diese Weise

kann jederzeit in der Küche geräuchert werden, ohne dass dies Arbeitsabläufe beeinträchtigt. Nach Unternehmensangaben verfügt der Convosmoke über hohe Prozesssicherheit. Durch seine Integration in das Gerät sind keine externen Schnittstellen oder Anschlüsse erforderlich. Es kann heiß oder kalt geräuchert werden.

➔ www.convotherm.com



TOPADRESSEN FÜR DIE BRANCHE

www.hotel-haartrockner.com

AHGZ – Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

TOP-ADRESSEN FÜR DIE BRANCHE

FÜR WENIG GELD LANGFRISTIG WERBEN!

Karina Haas
k.haas@matthaes.de
0711 2133-368



www.ahgz.de

World Vision
Zukunft für Kinder!

SCHENKEN SIE EINEM KIND SEINEN ERSTEN GEBURTSTAG. UND NOCH VIELE, VIELE WEITERE.

www.worldvision.de

Die Gewinner der Branchenpreise 2019



Gewinner BEST of Market

Kategorie Bestseller – Nonfood

Hotelwäsche Erwin Müller: Tischwäsche Laurin

Kategorie Bestseller – Technik

Bartscher: Hi-Light-Lift-Salamander Premium

Kategorie Bestseller – Food

Edna International: Burgerbrötchen FF-OMG

Kategorie Klassiker

Block Menü: Hirschsauerbraten

Kategorie Design

Melitta Professional Coffee Solutions: Melitta Cafina XT6

Kategorie Digitalisierung

Sander Gruppe: Sander Webshop

Kategorie Energieeffizienz – Produkt

Bohner: Hochleistungs-Grillplatten

Kategorie Energieeffizienz – Konzept

Betterspace: Raumsteuerung iQ Roomcontrol

Kategorie Funktionalität – Produkt

Winterhalter Deutschland: Untertischspülmaschine UC 2018

Kategorie Funktionalität – Konzept

Vega: Buffet-System Portland

Kategorie Handling

Aviko: SuperCrunch Fresh Pommes

Kategorie Individualität – Produkt

Blanco Professional: Speisenausgabe-System Basic Line

Kategorie Individualität – Konzept

Service-Bund: Rodeo Steakhouse-Konzept

Kategorie Nachhaltigkeit – Produkt

Brita Vivreau: Sodamaster

Kategorie Nachhaltigkeit – Konzept

Hügli: Gastronormschalen-Konzept

Kategorie Prozessoptimierung – Produkt

Hobart: Untertisch-Gläser- und Geschirrspülmaschinen

Kategorie Prozessoptimierung – Konzept

Rational: Kombination aus SelfCookingCenter und VarioCookingCenter

Gewinner NEXT of Market

Kategorie Food

Bettec: Colourfood Professional
Essento Food: Essento Burger
Frutarom Savory Solutions: Exquisite Azteken Gold

Kategorie Nonfood

Kaya&Kato: Kollektion Clean Ocean
Rieber: Cateringkonzept aus K-Pot, thermoplates und Check HACCP
Winter Fahrzeugtechnik: Elektrisch und autark betriebenes Kühlsystem

„Wir bedanken uns bei den Lesern für die Anerkennung unseres Meisterstücks. Unser Ziel war es, die beste Spülmaschine ihrer Klasse zu entwickeln; in ihr steckt all unser Wissen, unsere Erfahrung und unsere Leidenschaft. Die Auszeichnung ist Beweis dafür, dass wir uns konsequent auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden eingestellt haben.“

*Ralph Winterhalter,
Geschäftsführender Gesellschafter,
Winterhalter Gastronom*

Fotos: B&L Medien

WIBERG
EXQUISITE

Azteken Gold

DANKE!

Mit der Auszeichnung des „Next of Market“ für unser EXQUISITE Azteken Gold möchten wir vor allem unseren Kunden Danke sagen - für die Treue, die Anerkennung und die stetige Nachfrage!



BEST of Market 2019



Kategorie Bestseller – Nonfood

Hotelwäsche Erwin Müller: Tischwäsche Laurin

Die Tischläufer und Servietten im Vintage-Look, erhältlich in sechs Varianten, bestehen aus garnefärbtem Leinen und zeichnen sich durch eine hohe Farbechtheit aus. Langfaserige Leinenfäden machen die Serviette weich, saugfähig und fusselfrei.

Kategorie Bestseller – Technik



Bartscher: Hi-Light-Lift-Salamander Premium

Eine Aufheizzeit von ca. fünf Sekunden und eine automatische Einschaltfunktion dank Tellersensor führen beim Hi-Light-Lift-Salamander Premium zu einer Energieeinsparung von bis zu 65 Prozent gegenüber herkömmlichen Modellen. Durch die reduzierte Abwärme entsteht ein angenehmeres Raumklima.

Kategorie Bestseller – Food

Edna International: Burgerbrötchen FF-OMG

Der bereits gebackene Tigerbun aus Weizenhefeteig ist innen soft und außen knusprig. Dank Sandwichschnitt lässt dieser sich schnell und einfach bedarfsgerecht zubereiten. Zudem ist eine lange Frischhaltung möglich. Das Produkt ist vegan, kommt ohne Zuckerzusatz aus und eignet sich für verschiedenste Burgerkreationen.



Fotos: Hotelwäsche Erwin Müller, Bartscher, Edna

Herzlichen Dank für
Ihre Wahl auf Platz 1!



WARMER PLÄTZE IM FREIEN - HEIZSTRAHLER UND CO.



Nicht nur an den Schutz vor Nässe, Wind und Sonneneinstrahlung ist bei der Gestaltung des gastronomischen Außenbereichs zu denken. Wenn die kühleren Monate näher rücken, sollten auch gemütliche Wärmelösungen zum Konzept Außengastronomie gehören. So bleiben die Umsätze auch dann, wenn die Sonne geht.

Wenn sich die Sommersaison dem Ende neigt und die Tage kühler und nasser werden, verlagert sich das gastronomische Treiben schnell in den Innenbereich, die Zahl der Sitzplätze sinkt. Doch auf die Kapazitäten des Außenbereichs muss nicht verzichtet werden, wenn die richtigen Maßnahmen zum Schutz und Wohlbefinden der Gäste getroffen werden. Gäste bevorzugen in Herbst und Winter oftmals sogar den Außenbereich. Frische Luft, die Möglichkeit des Rauchens oder der Platz für tierische Begleiter sprechen auch an kühlen Tagen für das kühle Freie. Welche Wärmelösungen den Gästen zur Verfügung gestellt werden, hängt von den örtlichen Gegebenheiten ab. Gastronomen und Hoteliers sollten ihren Außenbereich dahingehend prüfen: Ist der Außenbereich durch angrenzende Außenwände beispielsweise sehr windgeschützt, sind Heizstrahler nicht unbedingt notwendig. Kommen Heizstrahler zum Einsatz, so sollte für die Sicherheit garantiert werden können und alle Vorschriften Beachtung finden. Bei gasbetriebenen Heizstrahlern beispielsweise können heiße Abgase schnell zum Risikofaktor werden.

Beheizte Liegen für den Außenbereich

Eine innovative Lösung für kältere Tage auf Hotelterrassen und in den Außenbereichen von Bars und Restaurants bietet die Betonmöbelmanufaktur stayconcrete mit beheizten Liegen aus Beton. Im Inneren der Möbelstücke steckt eine ausgeklügelte Technik, welche die gemütlichen Betonmöbel bis auf eine Temperatur von angenehmen 45 °C aufwärmt. Der vermeintlich raue Beton ist angenehm weich, porenarm und glänzt

matt. Gleichzeitig bleibt die Robustheit erhalten und das Liege-Möbelstück ist optimal für den Außenbereich geeignet. So lässt sich die Außenfläche von Restaurants und Bars bei kühleren Temperaturen weiterhin nutzen und bietet den Gästen begehrte Sitzplätze mit Wärmefunktion. stayconcrete.com

Fahrbarer Terrassenheizstrahler

Eine breite Auswahl an Geräten und Möbeln für den Außenbereich findet sich im Sortiment von GastroHero. Darunter der fahrbare Terrassenstrahler der Marke Bartscher. Dank seines fahrbaren Unterbaus lässt sich der Gas-Strahler ohne Aufwand ver-

schieben und immer dort platzieren, wo ihn die Gäste wünschen. Aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, zeigt sich der Strahler langlebig und wetterbeständig. Der Heizstrahler sowie viele Möbel speziell für den Außenbereich können ganz einfach online bestellt werden unter gastro-hero.de

Zu den wärmenden Optionen für den Außenbereich zählen:

- ✓ Gemütliche Kissenlandschaften
- ✓ Bequem gepolsterte Sitzmöbel
- ✓ Wolldecken auf den Stühlen und Bänken
- ✓ Beheizte Stühle oder Sitzauflagen
- ✓ Heizstrahler



Foto: © GastroHero

Fachschulen / Ausbildung

Die Akademie für Hotel- & Gastrohelden!

- # Berufsbegleitende Weiterbildungen
- # Inhouse-Schulungen
- # **NEU:** Offene Trainings & Seminare!

DHA
DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

Begeistern Sie Ihre Mitarbeiter!

www.dha-akademie.de



Der neue Kombidämpfer T 7110RS überzeugt durch intuitive Bedienung (Bartscher)

Intuitive Bedienung mit Touchscreen

Bartscher erweitert das umfangreiche Sortiment um die neue T-Serie. Damit können bis zu 99 Programme und neun verschiedene Garphasen mit einem intuitiv zu bedienenden Touchscreen gesteuert werden. Neben dem kompakten Modell T 7110RS mit sieben Einschüben wird auch das Modell T 5110RS mit 5 Einschüben sowie T 101110RS mit zehn Einschüben angeboten. Farbige Darstellung, einfache Piktogramme, klare Menüstruktur – und auch mit etwas Feuch-

tigkeit oder Fett an den Fingern zu bedienen. Die Touchscreen-Steuerung überzeugt durch einfache Bedienung und damit den gelingsicheren und reproduzierbaren Garprozess. Mit ihr lassen sich bis zu 99 Programme individuell einstellen, archivieren und über die Rezeptmappe aufrufen. Zudem können über die Menüstruktur des gewählten Garguts die Programme aufgerufen werden: Backwaren, Brot, Fisch, Fleisch und Gemüse. Alternativ können über einen USB-Anschluss auch extern erstellte Programme gespeichert werden

Bedienerfreundlichkeit im Fokus

Eloma, einer der führenden Hersteller von hochwertigen Kombidämpfern und Ladenbacköfen aus Maisach brachte gleich zwei Neuheiten mit zur Internorga 2019. Für den Bereich Kochen/Kombidämpfer bekam der GENIUS ein neues Gesicht und zusätzliche Features. Für den Bereich Backen/Ladenbacköfen wurde der neue Backmaster EB 30 vorgestellt. Mit dem Facelift des Genius lässt sich noch einfacher kochen und backen mit System. Die Bedienoberfläche ist vier Jahre nach der Markteinführung überprüft und an aktuelle Standards angepasst worden, so dass die Handhabung noch intuitiver und leichter wird. Zusätzliche Individualisierungsmöglichkeiten machen die Prozesse in der Großküche noch sicherer. Vor allem Betriebe mit mehreren Outlets können sich auf die Unterstützung des Gerätes durch vorab definierte Abläufe und

Benutzungshinweise verlassen. Der kompakte Ladenbackofen EB 30 sieht nicht nur von außen betrachtet neu aus, sondern bietet auch im Inneren ganz neue Mehrwerte. Die bewährten Funktionalitäten werden nun ergänzt durch die Vorzüge der Eloma-eigenen MT-Technologie. Mit Last 20, Quick Set und Quick Mode können Backprogramme schnell und einfach gestartet werden. Der neue Quick Mode ASC hilft dabei, Anwendungsfehler zu vermeiden.



Neuheit auf der Internorga: Genius und Backmaster EB 30 (Eloma)



Die verschiedenen Zusammenstellungen der Kochstationen zeigen die flexible Ausstattung



Bartscher mit professionellem Frontcooking-System
Hohe Produktqualität, umfassender Service und Innovationsgeist – nach diesen Prinzipien arbeitet bei Bartscher ein hoch motiviertes Team. KST 3240 heißt eine optimierte mobile Kochstation für einen professionellen Auftritt im Front-Cooking-Bereich.

Im Jahr 1876 beginnt die Geschichte Bartschers, zunächst als Einzelhandelsgeschäft. Mittlerweile als Vollsortimenter für Großküchentechnik auf dem deutschen Markt und über die Grenzen hinaus vertreten, mit sieben Niederlassungen in Europa. 1.800 Produkte umfasst das Portfolio an Geräten, Küchenhelfern und weiteren

Produktlösungen für die Großküche. Die Kunden kommen aus Gastronomie, Hotellerie und der kleineren Gemeinschaftsverpflegung. Die Kochstation KST 3240 plus bietet alles für einen erfolgreichen Auftritt im Frontcooking und ist höchst flexibel individualisierbar. Die Ausstattung kann aus einem breiten Produktport-

folio ausgewählt werden. Vom Induktionskocher mit 230 V bis hin zur soliden Griddleplatte der Serie 650 mit 400 V – mit bis zu 3 Auftischgeräten ist man extrem flexibel im Catering-, Event- und Front-Cooking-Bereich unterwegs.

Näheres dazu auf www.bartscher.de



Mit über 65 Jahren Erfahrung in der Entwicklung und Fertigung von horizontaler Kochtechnik stehen die Küchen von Ambach für die einzigartige Kombination aus **Technologie & Flexibilität**.

Wir wollen, dass sich unsere Produkte für unsere Kunden bezahlt machen – durch Leistungsfähigkeit, Effizienz und lange Lebensdauer.

ambach[®]
Technologie & Flexibilität



Bartscher

ascobloc und AlexanderSolia. Dem Food-Trend Bowl entsprechend wird Jakumeit mit Show-Koch Torsten Beyer Gerichte zubereiten, die anschließend in trendigen Bowls serviert werden. Voraussetzung für die Umsetzung der Gerichte bilden die Kochgeräte und Schneidemaschinen der Unternehmen aus Dresden beziehungsweise Remscheid. Zwei Stars im Portfolio: der Elektro-Rostgrill von ascobloc und die Gemüseschneidemaschine Cutty G5 von AlexanderSolia.

Halle A4, Stand 201/203
www.ascobloc.de
www.alexandersolia.de

Über 400 Seiten dokumentieren das vollständige Portfolio von **Bartscher** im Katalog 2019. Darunter auch Neuheiten wie der Heißluftofen AT90-MDI. Er gehört zu den über 90 neuen Produkten, die das Unternehmen zusätzlich in seinem Neuheiten 2019-Flyer aufführt. In einer Art Mini-Katalog finden Interessierte hier Innovationen aus fast allen Segmenten der Salzkottener.

Halle A3, Stand 214
www.bartscher.de

Clevere Konzepte zur Speisenpräsentation stellt **Beer Grill** aus. Darunter die klimagerechte und flexible Multifunktionsvitrine Vulcano sowie das bewährte Culinario-System. Dieses wurde durch das ausgeklügelte EasySlide System um eine Option reicher und gewährt so in Stoßzeiten einen reibungslosen Ablauf.

Halle A3, Stand 210
www.beergrill.com

Mit der VS12 W Ee Illumination lässt sich am Stand von **Bizerba** eine neue Version der manuellen Vertikalschneidemaschine VS12 entdecken. Dank patentierter Technologie Illumination oder dem variablen Kabelaussgang sorgt das Maschinen-Update für mehr Flexibilität und Bedienfreundlichkeit. Darüber hinaus werden verschiedene Gemüseschneider des Schweizer Herstellers Brunner-Anliker gezeigt, die in Deutschland exklusiv von Bizerba vertrieben werden.

Halle A3, Stand 115
www.bizerba.com

Speziell für die kleinen Gäste hat **Blanco Professional** neue höhenreduzierte Modelle entwickelt: die Blanco Besteck- und Tablettwagen BT 400 Kids sowie die Blanco Servierwagen Kids. Die Speiseausgabewagen SAG 2 und SAG 3 werfen sich ab Mai in farbige Schale – beziehungsweise in dekorative Folie in 14 Farben. Wer am Stand zu Besuch ist, kann aber nicht nur die neuen Modelle kennenlernen. Gezeigt werden auch die Kunstwerke des Azubi-Projekts „Kunst und Industrie“ des Unternehmens, die in Zusammenarbeit mit dem Stuttgarter Künstler Benjamin Bronni entstanden.

Halle A4, Stand 103
www.blanco-professional.com

Im Fokus der **Blümchen**-Messepräsentation steht die Frontcooking-Station, mit der Frittieren an praktisch jedem Standort möglich ist. Ihre integrierte Filteranlage eliminiert entstehende Wrasen und Gerüche. Die Station arbeitet mit mehreren nacheinander angeordneten Filtern, Herzstück der Anlage ist der Filter mit Plasmatechnologie. Daneben warten verschiedene Serien mit Tisch- und Standfritteusen, Grillplatten und Pastakochem von FriFri und Lincat auf Mesesebesucher.

Halle A3, Stand 415
www.bluemchen-ag.eu

Die neuen Vision Schnellkühler/Schockfroster von **Coldline** überzeugen durch ihre Flexibilität, Schnellabkühlen, Schockfrost, Auftauen, Gären und Niedrigtemperaturgaren sind ihre Haupteigenschaften. Daneben kann mit den Modellen auch getrocknet, pasteurisiert und sogar Teller warm gehalten werden. Die Technologie entlastet Produktionsprozesse. Die Innovationen des italienischen Herstellers hören hier aber nicht auf. So lässt sich jedes Coldline-Gerät dank eines Wi-Fi-Verbindungssystems steuern.

Halle A4, Stand 403
www.coldline.com

Küchenutensilien wie Töpfe, Pfannen und Bleche müssen im Gastgewerbe stets in ausreichender Menge verfügbar sein. Um



EKU



Beer Grill

gleichzeitig den Hygienevorschriften und den Herausforderungen des Tagesgeschäfts der jeweiligen Betriebe zu entsprechen, hat **Colged** seine bewährte 3.0-Serie um die vier Universalspülmaschinen 32-23D.4, 32-23D.5, 32-23D.6 sowie 32-23D.7 der TopTech-Reihe komplettiert. Neben der patentierten DuoFlow-Technologie zählen die Erweiterung der Spülfunktionen auf nunmehr 15 Programme sowie eine optionale Wärmerückgewinnung zu den Verbesserungen.

Halle A4, Stand 407
www.colged.de

Mit den Geräten aus dem Bereich Getränke- kühlung hat **Cool Compact** seine letzte wichtige Produktgruppe auf das Kältemittel R290 umgestellt. Mit dem neuen Kältemittel sowie einer verbesserten Kühltechnologie werden sowohl die Standardgetränketheken als auch die individuellen Getränkekühlungen in Modulbauweise ausgestattet. Daneben steht auch die zeitversetzte Speisenproduktion mit Hilfe der Schnellkühler im Mittelpunkt des Messeauftritts. Bei den Vorträgen im Aktiv-Forum von Cool Compact werden den Besuchern die Vorteile dieser Methode praxisnah dargestellt.

Halle A4, Stand 412
www.coolcompact.de

Bei den Mixern von **Dynamic Professional** stehen in Hamburg neben dem kleinsten Modell Dynamix auch die großen Serien im Fokus. So etwa die Master-Serie mit ihrem umfangreichen Zubehörangebot. Für den fahrbaren Gigamix, das größte Gerät im Portfolio des Kehler Unternehmens, ist nun auch ein Pürieraufsatz zur Herstellung großer Mengen frischen Kartoffelpürees lieferbar. Praktische Einblicke in die Handhabung der Geräte geben unter anderem die Koch-Profis Gregor Raimann und Oliver Jacoby. Des Weiteren werden Saftpressen, Saftzentrifugen, Blender sowie die Cold Press von Santos zu sehen sein.

Halle A3, Stand 211
www.dynamic-professional.de

Schaumkünstler und Filterprofis

Optimierte Ausstattungen und Bedienfunktionen machen die aktuellen Kaffeevollautomaten schnell und zuverlässig für den Einsatz in zahlreichen gastronomischen Bereichen. Nicht zuletzt sind sie Spezialitäten-„Schaumkünstler“, liefern aber auch klassischen Filterkaffee. Ein individueller Neuheiten-Überblick von *Hans-Herbert Seng*

Als „ideal für den temporären Einsatz im Catering, bei Events und bei Tagungen“ stellt **Bartscher** die KV1 mit einer Stundenleistung von bis zu 20 Tassen vor. Per One-Touch-Bedienung fließen alternativ sechs Spezialitäten und heißes Wasser in eine Tasse. Kaffee- und Füllmenge, Mahlgrad der Bohnen (optional auch Kaffeepulver) und die Wassertemperatur lassen sich individuell einstellen. Der Bohnenbehälter hat eine Füllmenge von einem Kilogramm, in den

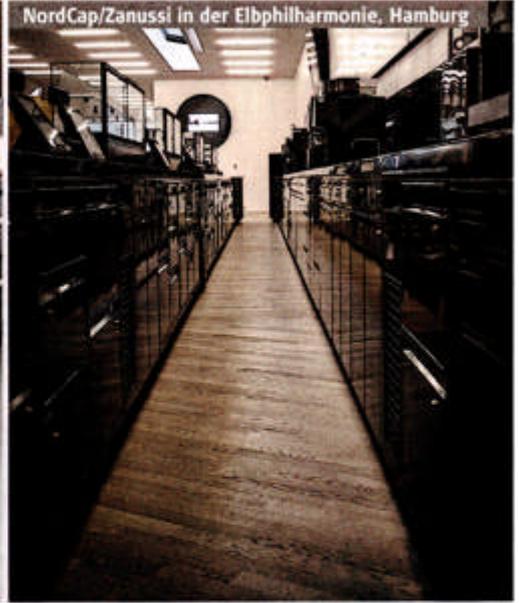
Restebehälter passt Kaffeemehl für zirka 35 Tassen. Der integrierte Wassertank hat ein Füllvolumen von 1,8 Liter.

Franke nennt die S700 „eine halbautomatische Kaffeemaschine“. Doch das ist sie nicht wirklich. Warum „halbautomatisch“? Die Antwort: „Wie eine zweistufige Kaffeemaschine inspiriert sie den Benutzer dazu, seine Kreativität auf vielfältigste Weise auszuleben, und wie ein hochmoderner Vollautomat bietet sie gleichzeitig beispiellose Benutzerfreundlichkeit und ein einzigartiges Bedienerlebnis.“ In ihr steckt jedenfalls die

Technologie der vollautomatischen A-Linie. Besondere Features: Wurde bisher die Extraktionsqualität hauptsächlich über die Feinheit des Mahlgrades gesteuert, eröffnet nun iQFlow eine intelligente Möglichkeit der Geschmacksextraktion und Produktkonsistenz. Durchlaufzeit und Wassermenge lassen sich im Vorfeld programmieren. Die Dampfpflanze mit integriertem Temperatursensor für perfekten Milchschaum weist einen größeren Aktionsradius auf und sie unterstützt entweder den manuellen Aufschäumprozess oder kann die Milch vollautomatisch aufschäumen. Der Dampf kommt aus einem Drei-Boiler-System. Zwei Mahlwerke sind Standard und der Kaffeedurchsatz liegt bei bis zu 160 Espressi pro Stunde.

Bei einem 400 Volt-Anschluss schafft die *Cafitesse Excellence Touch* von **Jacobs Douwe Egberts (JDE) Professional** rund 700 Tassen Kaffee pro Stunde, die kleinere *Cafitesse Excellence Compact Touch* 150. Beide verfügen über zwei Bag-in-Box Kaffee- und Milchbehälter und ein Display mit Zehn-Zoll-Bildschirm und intuitiver Menüführung. Über das Komplettmenü trifft





SERVICE

- www.ackermann-spuelmaschinen.de
- www.bartscher.de
- www.colged.de
- www.hobart.de
- www.kbs-gastrotechnik.de
- www.meiko.de
- www.miele.de
- www.nordcap.de
- www.paluc.de
- www.winterhalter.de

Sofort nutzbare Gläser gewährleistet auch die Gläserspülmaschine mit Kalt-Nachspüloption *Deltamat TF 401 K* von **Bartscher**. Das steckerfertige Gerät mit doppelwandiger Tür schafft bis zu 30 Körbe pro Stunde. Die Laufzeit beträgt 120 Sekunden. Ein Tellerkorb ist inklusive, diverse Körbe für Teller und Gläser sowie weiteres Equipment stehen ergänzend bereit.

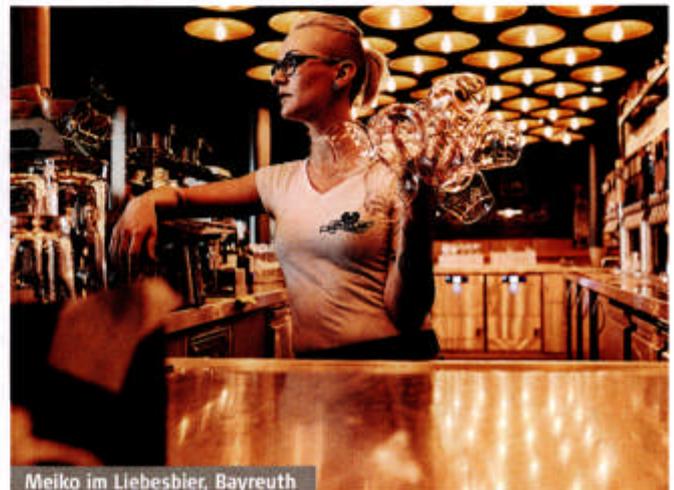
Weil das Weinglas anders gespült werden muss als der Bierkrug, werden bei den Spülmaschinen der UC-Serie von **Winterhalter** die Faktoren Spüldruck, Zeit, Chemie und Temperatur über drei vordefinierte Programme automatisch der jeweiligen Gläserart angepasst. Jede UC hat serienmäßig die variable Wasserdruckregulierung VarioPower an Bord, die den Spüldruck exakt an Gläserart und Verschmutzungsgrad anpasst, Verschmutzungen werden dadurch zuverlässig gelöst und Gläser schonend behandelt.

Schnelligkeit, Sauberkeit, sofortige Verfügbarkeit – diese Ziele verfolgt ebenfalls **Zanussi Professional** mit der Serie *LB 2*. Bei den Untertischgläserspülmaschinen ist die Kaltnachspülung serienmäßig integriert, sodass die Gläser sofort wieder einsatzfähig sind. Bei 65 Grad Celsius im Spül- und 84 Grad Celsius im Nachspülzyklus wird immer eine einwandfreie Hygiene und Reinigung gewährleistet. Erhältlich sind die Maschinen in Deutschland bei **NordCap**.

Auf wenig Platz viel gewonnen

Bei der Weiterentwicklung der Untertisch-Spülmaschinenreihe *M-iClean U* von **Meiko** haben sich die Ingenieure auf drei Features konzentriert: die Wärmerückgewinnung (neu: ComfortAir), die Umkehrosmose-Anlage (das GiO-Modul) sowie die Private-Label-Option des Displays, mithilfe derer sich das Glas-Display einfach personalisieren lässt. So ist das GiO-Modul jetzt zusammen mit dem selbst austauschbaren Feinfilter in der Gläser- und Geschirrspülmaschine integriert – bei voller Normkonformität. Laut Meiko einzigartig in der Branche. Dadurch reduziert sich der Platzbedarf und Umbaumaßnahmen werden überflüssig.

Ein Allrounder ist das Gerät *Ready 505* von **KBS Gastrotechnik**. In ihm können nicht nur Gläser, sondern auch anderes Spülgut gereinigt werden. Neben dem speziellen Gläserprogramm verfügt es nämlich



Meiko im Liebesbier, Bayreuth

über drei weitere Spülprogramme mit 60, 90 und 180 Sekunden. Mit einer Maschine können so auf kleinem Raum diverse Anforderungen abgedeckt werden. Bei Bedarf gibt es das Gerät auch mit Ablaufpumpe oder zusätzlich mit Wasserenthärter.

Die vier neuen Tankuntertisch-Spülmaschinen von **Miele** bieten mehr Komfort. Die Bedienung über das Touch Display ist so weit vereinfacht, dass Anwendungsfehler nahezu ausgeschlossen sind. Zusätzlich werden die Betriebskosten durch ein optimiertes Reinigungssystem deutlich gesenkt. Dank innovativer Zusatzausstattung ist auch hier manuelles Nachpolieren überflüssig. ■

**SOMETIMES
IT DOES.**

The world's first
**TWO-LEVEL-
WASHER.**

HOBART

www.hobart.de/tlw

COMING SOON!

Woher kommt eigentlich mein Herd?

Das Equipment für die Profiküche bezieht der Gastronom beim Gastrofachhändler seines Vertrauens. Dieser wiederum bestellt Herde, Kühlschränke und Spülmaschinen entweder direkt bei deren Herstellern oder bei einem Vollsortimenter. Ein Blick in deren breites Sortiment lohnt sich als Orientierung – wir stellen sieben große Anbieter vor.



Der Großhändler für Gastronomietechnik und Gewerbeküchen **AFG Berlin** verfügt über ein breites Netz von Fachhändlern sowohl in Deutschland als auch in Polen, Österreich und der Schweiz. Im Sortiment: technische Küchengeräte aus den Bereichen Thermik, Kühlung, Lüftung, Edelstahlmöbel, Büfett-Ausgaben, Fast-Food-, Auftisch- und Vorbereitungsgeräte. Bei der Thermik vertreibt man in Deutschland exklusiv die Marke Baron. AFG Berlin kann jedes Gerät innerhalb von 48 Stunden liefern, dank eines 1.500 Quadratmeter großen Lagers.

www.afg-berlin.de

Im Jahr 1876 wurde der Grundstein für **Bartscher** gelegt. Heute gilt das Unternehmen mit Sitz in Salzkotten als Komplettanbieter professioneller Geräte, praktischer Küchenhelfer und innovativer Produktlösungen – auch weit über die Grenzen Deutschlands hinaus. Ein breites Netz an Fachhändlern in den entsprechenden Ländern hält das Portfolio bereit und stellt die gewohnte Servicequalität sicher. Ein modernes Hochregallager in Salzkotten auf rund 15.000 Quadratmetern hält alle Produkte bereit, die zeitnah ausgeliefert werden können.

www.bartscher.de

Eine Kontroverse in der Großküchentechnikbranche löste 2013 **GastroHero** mit seiner Gründung aus. Das Unternehmen konzentriert sich seither auf den reinen Online-Verkauf professioneller Küchentechnik und -equipment aller Art. Anfangs nur in Deutschland vertreten, weitete man seine Reichweite auf Belgien, Frankreich, Österreich und die Schweiz aus. Mittlerweile abgeschlossen ist **GastroHero Projects**, das Kunden bei Betriebsgründungen beratend und mit der passenden Komplettausstattung zur Seite steht.

www.gastro-hero.de

EKU Rostbräter RB-41



Panasonic Mikrowelle



Neumärker Hot-Dog Wärmer



Bartscher Hot Dog-Gerät mit vier Toaststangen



Bartscher Mikrowelle



GGG MAISTERmicro



Klein im Format, groß im Einsatz

Der Kombidämpfer zählt zu den Giganten unter den Gargeräten für die Profiküche – auch in seinen Maßen. Aber selbst, wenn es ihn seit längerem auch in Mini-Ausführungen gibt, manchmal braucht der Profikoch Unterstützung von kleineren Geräten. Mikrowellen und andere kleine Heißmacher werden dann zu Allzweckwaffen und tragen zum Erfolg im gastronomischen Alltag bei.

Mikrowellen etwa zählen zur Standardausrüstung in fast jeder Profiküche. Für das sanfte Auftauen und schonende Regenerieren von Gerichten sind die kleinen Helfer unverzichtbar. Aber auch das gleichmäßige Mikrowellen-Garen ist eine gängige Alternative zu Ofen und Herd. Einer der größten Hersteller in diesem Bereich ist **Panasonic**. Im aktuellen Line-up befinden sich Geräte mit Leistungen zwischen 1.000 und 3.200 Watt sowie Fassungsvermögen von 18 bis 44 Litern. Dabei werden sowohl Betreiber von kompakten Bistroküchen als auch die der Großküchen fündig. Perfekte Küchenhelfer für die Gemeinschaftsverpflegung sind beispielsweise die vier Modelle der Gourmetklasse *Pro II*. Mit ihren großen 44 Liter-Garräumen, die auf zwei Etagen bestückt werden können, versorgen sie in Stoßzeiten binnen kürzester Zeit viele hungrige Gäste. Vielseitigkeit ist die Stärke der Kombiklasse. Hier kann die Mikrowelle mit Grill oder Heißluft kombiniert werden. Auch ohne platzraubenden Backofen sind so etwa Bistroküchen in der Lage, Gratins oder Pizzen in kurzer Zeit auf den Tisch zu bringen. Nicht nur die hohe Leistung, Qualität und Lebensdauer der Panasonic-Geräte war für **EKU Gossküchentechnik** ausschlaggebend, mit dem Unternehmen vor über 25 Jahren eine Partnerschaft einzugehen und deren Geräte zu vertreiben. Ein starkes Argument war auch die Sortimentsvielfalt – die größte im Markt für gewerbliche Hochleistungsmikrowellen. Daneben punktet Panasonic laut EKU mit intelligentem Zubehör. Zum Beispiel mit dem Garraum-Schutzsystem *Microsafe* gegen das Austreten von Flüssigkeiten und Spritzern zur Lebensmittelhygiene und gleichzeitig zur Vorbeugung vor Schäden im Garraum. Fazit aus Sicht von EKU-Inhaber Manuel Kulbach: „Mit Panasonic-Mikrowellen lässt sich auf hohem Niveau kochen – kostengünstig und zeitsparend.“ Als „kleine Heißmacher“ aus der Snack-Line des Limburger Herstellers sind der *Rostbräter* und die *Bain-Marie* beliebt. Die Standardgeräte in der professionellen Gastronomie sind einfach im Handling, solide und robust.

GGG vertreibt die deutsche Handelsmarke *MAISTERmicro*. Das Unternehmen verfügt über jahrzehntelange Erfahrung im Vertrieb von Mikrowellen. Hierbei konzentriert man sich vor allem auf den gewerblichen Bereich und die Gastronomie. Aufgrund der langen Erfahrung kennt man die hohen Anforderungen, welche Gastronomen an Geräte stellen. So kann in jedem Fall versichert werden, dass die Mikrowellengeräte den Ansprüchen der Gastronomie genügen und besonders langlebig sind. *MAISTERmicro* erkannte früh, dass es im Bereich der Mikrowellen an praktischen und hochleistungsfähigen Geräten für den gewerblichen Nutzen fehlt und entschloss, sich auf deren Weiterentwicklung zu spezialisieren.

Die *Hot-Dog Wärmer* von **Neumärker** gehören in Deutschland zu den am meisten verbreiteten Geräten zum Aufwärmen und Warmhalten von Würstchen. Der Vorteil der Geräte: Der Kunde kann die im Wasserdampf glänzenden Würstchen sehen und wird zum Kauf animiert. Ein Trenngitter teilt den Glasbehälter in der Mitte, um beispielsweise Schweine- und Geflügelwürstchen voneinander zu unterscheiden oder noch aufzuheizende Würstchen von den bereits verkaufsfertigen zu trennen. Durch das Garen im Dampf halten sich die Würstchen besonders lange für den Abverkauf. Sie trocknen nicht aus, bleiben knackig und der Geschmack wird nicht, wie beim Garen in Wasser, aus den Würstchen geschwemmt. Die Würstchenwärmer werden mit hochwertigem Glas der Firma Schott von Hand in der Sauerländer Neumärker Manufaktur hergestellt.

Auch **Bartscher** vertreibt unter anderem passende Mikrowellen für den gewerblichen Einsatz. Etwa das *Hot Dog-Gerät mit vier Toaststangen* aus Edelstahl mit stufenloser Temperaturregelung und einem 1,25 Liter großen Wassertank. Ins gleiche Genre fällt der *Würstchenwärmer 1KA10-FM*. Dank des Ablagerosts werden Frankfurter be- ▶



Nitro Coffee

iSi Nitro

Der revolutionäre iSi Nitro mit den iSi Nitro Chargers veredelt Cold Brew Coffee, Tee und Cocktails mit einer einzigartig samtig-weichen Cremigkeit.

Der iSi Nitro ist mobil und von Strom unabhängig.



iSi Nitro Chargers
VKE: 16 Stück/Pck.

www.isi.com/kulinarik

Bartscher Toaster TS60



Bartscher Würstchenwärmer



KBS Waffeleisen



Neumärker Waffeleisen



Dynamic Professional Waffeleisen Lolly



Bartscher Durchlauftoaster



Dynamic Professional Waffeleisen Bubble

BRUTZELN AUF KLEINER FLÄCHE AUCH IM HERBST

Grillen ist ein Erlebnis, das mit hochwertigen Produkten, raffinierten Rezepten, fachlichem Können und der richtigen Technik Eindruck schinden kann – auch auf kleinem Raum. **Saro Gastro-Products** bietet dafür seine *Wow-Grills* in einer Mini-Version an. Wie die größeren Varianten benötigt auch sie fünf Minuten, um auf die passende Temperatur zu kommen. Ihre Heizzone besteht aus Edelstahl-Heizstäben. In jedem befindet sich ein Heizelement, wodurch eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der kompletten Grillfläche möglich ist. Fett, das vom Grillgut heruntertropft, wird einfach in der Fettpfanne aufgefangen. Das erleichtert die Reinigung nach getaner Arbeit. Mit den mitgelieferten Schabern lassen sich auch die Grillstäbe schnell und leicht reinigen. Grobe Grillreste werden einfach abgeschabt, die Feinarbeit erledigt ein Schwamm. Und schon kann der extra flach gebaute Grill wieder platzsparend verstaut werden.

www.saro.de



Saro Wow-Mini-Grill

ziehungsweise Wiener im Dampfbad schonend warmgehalten. Für ein einfaches Handling sorgt der festmontierte klappbare Deckel. Passender Toast – nicht nur für die Würstchen – lässt sich mit verschiedenen Geräten des Salzkottener Unternehmens schnell zubereiten. Der *Toaster TS60* fasst bis zu sechs Scheiben, der *Durchlauftoaster* ist auch für Sandwich-Toast und Brötchen ausgelegt. Ebenso für süße Snacks hält Bartscher ein breites Sortiment bereit und überzeugt durch eine Vielzahl an Waffeleisen.

Süße Heißmacher

Waffeln sind bei Groß und Klein ein beliebter Nachtisch oder Snack und das nicht nur am Nachmittag. Mit den *Waffeleisen* von **KBS Gastrotechnik** etwa gelingen perfekte Brüsseler Waffeln mit dem typischen Gittermuster. Die Backplatten sind dazu aus Gusseisen und können bei einigen Modellen gewechselt werden. Das Gehäuse ist aus Edelstahl gefertigt und die Temperatur lässt sich stufenlos zwischen 50 und 300 Grad Celsius regeln. Je nach Kapazität gibt es Geräte mit einer oder zwei Backplatten.

Neumärker bietet Waffeleisen mit über 30 kreativen Backformen an, mit denen sich von der klassischen Dessertwaffel bis zur Trendwaffel für Street Food Festivals alles realisieren lässt. Die handgefertigten Waffeleisen aus der Neumärker Manufaktur stehen für Qualität, solide Technik, lange Lebensdauer sowie innovative Ideen für mehr Umsatz. Das Unternehmen aus Hemer kann dabei aus seinem jahrzehntelangen Erfahrungsschatz schöpfen. Seit 125 Jahren ist es im Markt und gehört zu den ersten Herstellern von elektrischen Waffeleisen. Daneben führt das Unternehmen auch Crêpesplatten für den täglichen Einsatz in der Gastronomie – alle made in Germany.

Mit dem neuen Waffeleisen von **Dynamic Professional** können Gastronomen ebenfalls dem Trend Sweet Snacking folgen. Bis zu vier Lolly-Waffeln oder schlicht Waffeln am Stiel nach Brüsseler/Lütticher Art lassen sich in einem Arbeitsgang mit der neuen Oferte des Unternehmens backen. Eingetaucht in Schokolade oder mit Streuseln veredelt, entstehen schnelle süße Snacks zum Mitnehmen. Einen weiteren Trend bedient man mit dem *Bubble Waffel Maker*: Außen knusprig, innen fluffig, werden die sogenannten Bubble-Waffeln nach dem Backen eingerollt und können mit Eiscreme, Früchten oder ähnlichem gefüllt werden. Beide Geräte arbeiten mit der Pack-Technologie, die eine optimale Hitzeverteilung an der Oberfläche der gusseisernen Pfannen garantiert und perfekte Backergebnisse liefert. Die Platten können nach dem Einfüllen des Teiges um 180 Grad gewendet werden, somit wird der Teig gleichmäßiger verteilt. Die Waffeln bekommen eine schönere Form und werden knuspriger. Das patentierte easy clean-System erlaubt ein schnelles Demontieren und somit eine zügige Reinigung der Platten. ■

www.gastrotel.de

SERVICE

- www.bartscher.de
- www.dynamic-professional.de
- www.eku-limburg.de
- www.kbs-gastrotechnik.de
- www.neumaerker.de
- www.panasonic.com



ALPENINOX

ZANUSSI
PROFESSIONAL

Die nächste Generation.

Schnellkühlen & Heißluftdämpfen auf einem ganz neuen Level mit den Serien CRIO Chill & MAGISTAR.

Ab sofort bei NordCap.

www.nordcap.de/kataloge

treiben, so dass langwierige Garprozesse nicht den laufenden Betrieb aufhalten. Manche Kombidämpfer machen ihrem Namen alle Ehre und erlauben als Allrounder das Dämpfen und Braten ebenso wie Grillen und Gratinieren, Regenerieren, Backen und – wie es z.B. bei Convotherm heißt – »Convenience-Frittieren«.

Experten sind sich einig: Es ist schwer, die Ergebnisse durch normales Handwerk zu erreichen, wie Kombidämpfer es können. Beispielsweise ein saftiger Schweinekrustenbraten, auf den Punkt gegart und mit Kruste. Ein anderes typisches Beispiel: der Gänsebraten zur Vorweihnachtszeit. In vielen Betrieben wird der noch traditionell und unnötig aufwendig gemacht. Teils wird vorgekocht, teils nicht. Aber auf die klassische Art blockiert man damit den ganzen Ofen über drei, vier Stunden und

muss ein Auge darauf haben. Ein Kombidämpfer dagegen hat ein spezielles Gänseprogramm. Man schiebt die Gans rein und »sagt« dem Ofen: Ich möchte das gerne knusprig oder hellbraun und weich haben. Dank des Temperaturfühlers erledigt die Box das alles automatisch. Lässt man den Konvektomaten über Nacht laufen, blockiert man den Ofen nicht im Tagesgeschäft und gewinnt wertvolle Zeit.

Küchentechnik nach Maß

Im Zusammenspiel von Kombidämpfer und Schockkühler lassen sich Produkte vorab zubereiten, HACCP-konform lagern und auf Abruf regenerieren. Spannend unter anderem für À-la-carte-Geschäft und Bankettküche. Inwieweit das Gerät hochautomatisiert Arbeit abnimmt und in welchen Aspekten individuelle Vorgaben erwünscht sind, um eine eigene Note

beizubehalten, bleibt dem Wunsch des Benutzers überlassen. Automatisiert funktioniert übrigens in modernen Geräten auch die Selbstreinigung danach.

Große Hersteller bieten die Qual der Wahl bei der Konfiguration, damit das Gerät wie ein Maßanzug sitzt. Intuitive Bedienung per Touchscreen und Wahlrad, Sliden, Wischen und Scrollen – mit Multitouch-Displays sind die Multifunktionsgeräte auf dem neuesten Stand der Digitaltechnik und das Zubereiten von komplexen Speisen fühlt sich an wie das Bedienen eines Smartphones. Mit Zeichensprache per Symbolbildern und Farben soll sich die Bedienung weitestgehend selbst erklären. Hilfreich sind Piktogramme, um sowohl Sprachbarrieren in der Küche ebenso zu überwinden wie technische Verständnisfragen.

KOMBIDÄMPFER



Bis zu 99 Programme und neun Garphasen per Touchscreen steuern – das versprechen die Kombidämpfer der T-Serie von Bartscher. Über den USB-Anschluss lassen sich extern erstellte Programme hinzufügen. Zur Wahl stehen drei Modelle: mit sieben, fünf und zehn Einschüben. Dämpfen, Kombidämpfen, Niedrigtemperaturgaren und Delta-T-Garen sind möglich.



Die Umluftkühlvitrine von Ascobloc macht mit LED-Beleuchtung und Panorama-Glas neugierig auf den Inhalt.

So individuell wie der Betrieb

Kühlgeräte in der richtigen Größe für die eigenen Bedürfnisse und die individuellen Raumverhältnisse sind aus zweierlei Gründen wichtig. Zum einen für die optimale Raumnutzung, denn ein Kühlmöbel soll nicht unnötig Platz wegnehmen. Der andere Grund ist die Energieeffizienz: Jeder Kubikzentimeter, der unnötig temperiert wird, produziert unnötige Kosten. Die Investition in ein Gerät, das schnell an seine Leistungsgrenzen stößt, kommt letztlich ebenso teuer wie das Gegenteil – also ein Produkt, welches mehr Leistung liefert als nötig. Um beide Fälle auszuschließen, sollte vor dem Kauf eine Kältebedarfsrechnung erstellt werden. Das Kälteprofil des Geräts muss zum Bedarf passen, sonst wird der Fehlkauf spätestens bei den nicht kompensierten Stromkosten deutlich. Professionelle Anbieter sind nicht nur bei Einbau, Inbetriebnahme und Wartung behilflich, sie beraten auch im Vorfeld bei der individuellen Gestaltung, die zum Betrieb passt. Das beschränkt sich nicht nur auf die Raumdimensionen: Was die richtige Konfiguration für den eigenen Betrieb ist, hängt auch vom Zweck der Kühlung vor Ort ab. Dient sie der Vorratshaltung und Lagerung von Speisen und Getränken oder der Kühlung am Zubereitungsplatz? Geht es um die verkaufsfördernde Warenpräsentation?

Verschiedene Kühlmöbel für verschiedene Aufgaben

Bei der Lagerung und Vorratshaltung kommen Kühl- und Gefrierkombinationen zum Einsatz, Tiefkühl-Schränke, -Truhen und -Tische. Eine platzsparen-

de Lösung für die Kühlung direkt am Küchen-Arbeitsplatz, wo die Lebensmittel weiterverarbeitet werden, sind Kühlische oder Kühlplatten. Auf der Oberseite werden die Lebensmittel zubereitet, während der darunterliegende Bereich des Geräts der Kühlung dient. Nach dem gleichen Prinzip funktionieren auch Saladetten und Piz-zakühltische.

Eine andere Notwendigkeit der Kühlung betrifft Speisen, Getränke oder Zugaben, die auf eine Art gekühlt werden müssen, die es ermöglicht, sie sofort auszugeben: Eiswürfel, Torten, Speiseeis, Wein usw. Auch hierfür gibt es spezielle Produkte wie Weinklimaschränke.

Kleine Küchen können mit Multifunktionsgeräten arbeiten, die Funktionen wie Tief- und Schnellkühlen sowie Auftauen unter einen Hut kriegen. Für größere Küchen empfehlen sich Geräte mit vordefinierbaren Kälteprogrammen, die Parameter wie Temperatur und Luftfeuchtigkeit auf die Anforderungen im Betrieb maßschneidern lassen.

Klar, auch die inneren Werte sind wichtig, doch bei der Speisenpräsentation zählt der erste Eindruck. Flaschenkühlschränke, Salatbars, Eisvitrinen, Kühlinseln, Panorama-Kühlvitrinen und Co. sorgen dafür, dass Speisen, die frisch aussehen, auch frisch sind. Das Auge isst bekanntlich mit. Je ansprechender die Speisen wirken, desto mehr Umsatz. Deshalb ist hier »Showtalent« gefragt. Transparente Wände geben den Blick auf die Waren frei, die Beleuchtung setzt sie ins rechte Licht.



Der Kühlschrank 700L GN210 von Bartscher bietet mit 700 Litern Fassungsvermögen im 2/1 GN-Format genug Platz für viele Gastro-Aufgaben.

Das richtige Kühlmittel

Was der Kraftstoff fürs Auto ist, bedeutet das Kühlmittel fürs Kühlgerät: Ohne geht gar nichts, und mit dem falschen läuft es nicht perfekt. Die Aufgabe des Kühlmittels: bereits bei niedrigen Temperaturen verdampfen und dabei Umgebungswärme aufnehmen. Anders ausgedrückt: Kühlung. Welches Kühlmittel gerade »in« ist, ist nicht nur eine Frage der Effizienz, sondern auch der Umweltmoral. So sind die ehemaligen Klassiker Ammoniak und FCKW mittlerweile verpönt. Bei Cool Compact beispielsweise hält man das Kältemittel R290 für zukunftsweisend in Sachen Effizienz und Umweltverträglichkeit.

Beim Kauf von Kühlmöbeln ist wichtig, dass man mit den eingesetzten Kältemitteln für die Zukunft gewappnet ist. Die F-Gase-Verordnung der EU 517 / 2014 soll die schrittweise Umstellung auf umweltfreundliche Kältemittel einläuten. Viele in die Jahre gekommene Kühlmittel dürfen daher bald nicht mehr verwendet werden. Im schlimmsten Fall ist damit das komplette Kühlgerät nicht mehr nutzbar. R450A oder R438A beispielsweise sind ab 2022 nicht mehr erlaubt, R442D und andere bereits ab 2020. Im Idealfall lassen sich Kältemittel aber austauschen, ohne dass es nötig wird, in ein neues Kühlmöbel zu investieren.

Saubere Sache – Hygiene ist cool

Die Gewährleistung der Speisenkonsistenz und weiterer Qualitätsmerkmale der Zutat ist ein wesentlicher Zweck der Kühlung, doch Kühltechnik muss noch einen für den Betrieb ebenso wichtigen Zweck erfüllen: die Hygiene der Lebensmittel gewährleisten. Vor allem schnell verderbliche Lebensmittel erfordern eine ordnungsgemäße Kühlung, um die Ausbreitung von Bakterien und Mikroorganismen zu verhindern. Diese können beim Gast zu Erkrankungen führen – und beim Gastgeber zu einem kostspieligen Reputationsschaden. Dass moderne Geräte die seit 2006

Kombidämpfer

Anbieter	Bartscher GmbH Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten Tel.: 05258/971-0 www.bartscher.com	Convothem Elektrogeräte GmbH Talstraße 35 82436 Egfling Tel.: 08847/67-0 www.convothem.com	Electrolux Professional GmbH Junostraße 1 35745 Herborn Tel.: 02772/71400 www.professional.electrolux.de
Modell	E 7110RS	Convothem 4 easyTouch 6.10	AOS 101 ETA1 Air-o-steam® touchline
Abmessungen	890 x 815 x 815 (B x H x T mm)	875 x 786 x 792 (B x H x T mm)	898 x 915 x 1.058 (B x H x T mm)
Gewicht	110,8 kg	111 kg (ohne Optionen/Zubehör)	156 kg
Anschlussleistung	9,6 kW/400 V 50 Hz 3 NAC	11 kW (3 N - 400 V 50/60 Hz (3/N/PE))	Elektro: 17,5 kW 400 V 3P+N
Bauweise	komplett aus Edelstahl mit Doppelglastür	komplett aus Edelstahl, Doppelglastür mit integrierter Türfeststellung	robuste Edelstahlkonstruktion, Geräte mit Dampferzeuger (Boiler), Doppelglasscheibe mit Kaminwirkung
Betriebsart	elektrisch, mit Direkteinspritzung	elektrisch oder Gas, jeweils mit Dampferzeugung über Einspritzung oder über Boiler	Heißluft, Dampf, Kombidampf und alle Untergruppierungen
Temperatur	50 bis 280 °C	je nach Betriebsmodi 30 bis 250 °C	bis 300 °C im Innenraum bei Heißluft, bis 250 °C bei Kombination, bis 100 °C bei Dampf
Einschub	7 x 1/1 GN Quereinschub, 74 mm Abstand zwischen den Einschüben/ oder 600 x 400 mm Bäckereinorm, weitere Größen (5 x 2/3 GN, 5 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN) sowie Modelle mit Knebelbedienung sind im Produktportfolio enthalten.	6 + 1 x 1/1 GN, 5 x EN/9M	10 x GN 1/1, verfügbare Größen: 6 x 1/1, 10 x 1/1, 10 x 2/1, 20 x 1/1, 20 x 2/1 jeweils in Elektro- und Gasversion verfügbar
Ausstattung, optionales Zubehör	Kerntemperaturfühler, Bäckereinorm-Auflageschienen, Abzugshäube, Kombidämpfer-Verbindungskit, Handbrause, Untergestell	ACS+, Verschwindetür, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Türgriff mit Sicherheitsverschluss u. Zuschlagfunktion, HACCP u. Pasteurisierungswert, Vorheiz-/Cool-down-Funktion, Kondensationshauben (ConvoVent 4+ mit Geruchsfilter), Ent- und Befeuchtung + Lüftergeschwindigkeit je 5 Levels	Feuchtigkeitskontrolle mittels Lambda-Sonde voll programmierbar (1.000 Programme à 15 Stufen), Zubehörkatalog mit mehr als 300 Artikeln
Energie- und Wasserverbrauch	Wasseranschluss 3/4"	Energieverbrauch bis zu 23 % weniger und Wasserverbrauch bis zu 15 % weniger als beim Vorgängermodell	elektrisch 2,04 bis 11,05 kWh je nach Betriebsart und Temperatur, Wasserverbrauch 13,5 bis 67 l/h je nach Betriebsart und Temperatur
Reinigung	automatisches 3-stufiges Reinigungsprogramm mit Trocknungsprogramm.	vollautom. System: kein Kontakt zum Reiniger, Eco-, Express-, Regular-Modi, Dampfdesinfektion, Trocknung, auch Einzeldosierung	vollautomatisch mit Flüssigreignern, Brause als Standard
besondere Garverfahren	Umluft, Dämpfen, Kombidämpfen, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen	Dampf, Kombidampf, Heißluft, regenerieren, BakePro, NT, Delta-T-Garen, eco-Cooking, opt. ConvoSmoke & ConvoGrill	Niedertemperaturgaren, regenerieren, Multi-Timer, vollautomatische Garprozesse
Programmierung	99 programmierbare Garprofile mit bis zu 9 Garphasen. Einfache und intuitive Programmierung für individuelle Gerichte	Press & Go: automatisches Kochen mit Schnellwahltasten, 399 Garprofile mit bis zu 20 Schritten	voll programmierbar, 1.000 Programmplätze
Bedienung	einfache elektronische Steuerung der Garwerte (Zeit, Beschwadung, Temperatur), Schnellzugriff auf programmierte Garprofile	9"-Full-Touchscreen mit konfigurierbarer Oberfläche und Videofunktionalität	selbsterklärend mittels Touchdisplay, Automatik, manuell und programmiert
USB-Schnittstelle/ LAN etc.	-	Ethernet-Schnittstelle (LAN), USB-Schnittstelle für HACCP, RS232 u. RS485, überwachen/verwalten vom PC aus	USB-Schnittstelle, LAN als Option
Service	bundesweit mit Servicepartner	flächendeckend durch Servicepartner, 24/7-Hotline	10.000 zertifizierte Servicetechniker weltweit, Ersatzteilverfügbarkeit 24-48 Stunden weltweit

Die Angaben stammen von den Anbietern. Die Redaktion übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit. Die Tabelle erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.




Marktübersicht
Haubenspülmaschinen

				
Anbieter	Bartscher GmbH Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten www.bartscher.com	Electrolux Professional GmbH Junostraße 1 35745 Herborn www.professional.electrolux.com	Hobart GmbH Robert-Bosch-Straße 17 77656 Offenburg www.hobart.de	Meiko Maschinenbau GmbH & Co. KG 77652 Offenburg Englerstraße 3 www.meiko.de
Modell	Durchschub-Spülmaschine DS 1003	EHT8	AUP-10A	M-iClean HM
Tankspüler	doppelwandiger Flachtank mit Filtersieb	Inhalt 24 l, 2 l Frischwasserverbrauch	Inhalt 40 l	22 l
Frischwasserspüler	nein	nein	1,4 l/Korb	2,4 l/Spülgang variabel
Abmessungen (in mm)	B 725 x T 955 x H 1.535	B 752 x T 755 x H 1.567	B 635 x T 742 x H 1.510	B 635 x T 750 H 1.520 (min.)
Gewicht (in kg)	98,5	123 netto	125	150
Einschubhöhe (in mm)	440	440	440	505
Korbmaße (in mm)	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
theor. Spülleistung	max. 60 Körbe/h	80 Körbe/h	70 Körbe/h	60/40/17 Körbe/h, 1.080/720/306 Teller/h, 2.160/1.440/612 Gläser/h
Anzahl der Programme	4	5	8	3 (bis zu 9 aktivierbar)
Programmlaufzeiten	60/120/180 Sek.	57/45/84 Sek. je nach Programm	52/70/170/180 Sek. und Sonderprogr.	60/90/210 Sek.
Bedienung	einfache und intuitive Tastenbedienung	elektronisch, frei programmierbar	Ein-Knopf-Bedienung mit VISIOTRONIC	Touchdisplay, Hauben automatisch, Korberkennung
Wasseraufbereitung	nicht vorhanden	extern oder Osmosegerät/optional: Enthärter	integrierte Enthärtung optional	MEIKO-GiO-MODUL-Technologie
max. Zulauftemperatur	50 bis 60 °C	von 10 bis maximal 65 °C	60 °C	60 °C
Anordnung Wascharme und -düsen	Wascharm: oben/unten mit kalkresistenten Düsen	Düsen und Wascharme aus Edelstahl langlebig und robust	oben und unten drehende Kreuzwascharme	solitärer Spülarm aus Edelstahl
Wasser-/Energieverbrauch pro Spülgang	2,4 l	2 l Wasserverbrauch bei der Nachspülung	1,4 l/Korb	2,4 l/Spülgang/0,4 kWh pro Spülgang (nach ENAK)
Nachspültemperatur	85 °C	85 °C (Wasserdruckunabhängig)	85 °C	63 bis 83 °C (nach DIN)
Wärmerückgewinnung	nicht vorhanden	ESD, Programmd. 11 Sek., 30 °C	integrierter Abluft-Energiespeicher	Wärmerückgewinnung (Abluft, Abwasser-/Wärmerückhaltung)
Gesamtanschlusswert	8,7 kW, 400 V, 50 Hz	9,9 kW, 400 V, Nennleistung 7,92 kW	17,5 kW (red. auf 11,3 kW)	9,2 kW
Selbstreinigungsprogramm	ja	Laugenpumpe mit Reinigungsprogramm	serienmäßig	automatische Selbstreinigung bei Tankentleerung
Spülmittel	Flüssigreiniger (sinnvoll), Pulver (möglich)	bevorzugt Electrolux, keine Einschränkungen	Flüssigreiniger, HYLINE (empfohlen)	Meikolon
Lautstärke	70 dB	< 63 dB	67 dB	63 dB
Zubehör	1 Universalkorb, 2 Tellerkörbe, 1 Besteckköcher	1 Gläserkorb/1 Tellerkorb und 1 Besteckbehälter	2 Tellerkörbe, 1 Universalkorb, 1 Besteckkorb	umfangreiches Tisch- und Korbprogramm
besondere Features	Liftsystem ELS, DuoFlo-Pumpe, Energy-Saving-System, EDS-Ablaufsys.	Zero-Lime-Entkalkungsfunktion, CLEAR-BLUE-Filtersystem, Wärmerückgewinnung	Schmutzaustrag, SENSO-ACTIVE, Abluft-Energiespeicher	Haubenautomatik (60 Monate Gewährleistung auf Bauteile), automatische Korberkennung
Garantiezeit	2 Jahre	2 Jahre Vollgarantie	2 Jahre Gewährleistung	24 Monate
Preis (Standardmodell)	4.998 Euro	8.094 Euro (brutto)	13.395 Euro	11.413 Euro

Die Angaben stammen von den Anbietern. Die Redaktion übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit. Die Tabelle erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.



Auch Sternekoch Christian Eckhardt arbeitet in seinem Restaurant PURS in Andernach mit kupferfarbenen Wärmelampen.

Text Frederick Bausch

A Iso ich finde die Teile echt cool, die machen richtig was her!“ – „Stimmt, für meine neu geplante Einrichtung stelle ich mir Kupferfarbene vor, die verströmen so einen Hauch von Nostalgie ...“ – „Die machen sich gerade am Pass besonders gut, weil sie den Rest der ganzen Restaurant- und Kücheneinrichtung als Dekoelemente zusätzlich aufwerten.“

Diese Unterhaltung fand kürzlich im Rahmen einer Neueröffnung zwischen mehreren Profiköchen statt, und zwar der des Restaurants Genuss-Werkstatt im Atrium Hotel Mainz. Im Fokus des Gesprächs standen die höhenverstellbaren Wärmelampen, die derzeit viele Köche- und Gastronomenherzen höherschlagen lassen. Denn eines ist offensichtlich: Diese Art Wärmelampen geht weit über die reine Funktionalität hinaus und gibt sowohl in Hotel- als auch in kleineren Sterne- und Restaurantküchen eine gute Figur ab. Weitere Beispiele hierfür sind das Gourmet-Restaurant by Daniele Tortomasi im Parkhotel Favorite in Mainz, das PURS von Christian Eckhardt in Andernach oder das Design-Hotel Tortue in Hamburg.

Flexibilität steht hoch im Kurs

Doch warum sind solche Wärmelampen gerade jetzt besonders gefragt? Antworten darauf hat Experte und Vertriebsleiter Deutschland der Firma Bartscher, Detlev Schlünder: „Köche wollen

flexibel sein, das gilt sowohl für die Gemeinschaftsverpflegung als auch für die Individualgastronomie. Bei fest installierten Wärmelampen oder Wärmebrücken ist man zumeist abgeriegelt und kann nur eingeschränkt arbeiten. Das ist mit diesen flexiblen, höhenverstellbaren Lampen anders“, erklärt Schlünder.

Derzeit gehe der Trend auch in Sachen Einrichtung eher in Richtung edle Reduziertheit, Minimalismus, sachliche Ästhetik ohne viel Schnickschnack. Und da kommen solche Wärmelampen wie gerufen – einerseits als nützliches Arbeitsutensil, andererseits aber auch mit hohem, unaufdringlichem Dekopotenzial. „Die Form und die hochwertig anmutenden Materialien geben



„DIE FORM UND DIE HOCHWERTIGEN MATERIALIEN SORGEN MÜHELOS FÜR EINEN ECHTEN HINGUCKER.“

DETLEV SCHLÜNDER

müheles einen echten Hingucker ab“, so der Experte. Und das gefällt auch den Gästen.

Und wie sieht es mit den hygienischen Bestimmungen und Voraussetzungen in Sachen Wärmelampen aus? Gibt es hier Unterschiede zu den klassischen Wärmebrücken?

Prinzipiell nicht, sagt Detlev Schlünder, es handelt sich in aller Regel um Infrarotlicht, wobei aus rein optisch-ästhetischen Gründen zumeist das



Zweckmäßig und schick: Schwarze Hängelampen schmücken den Pass in der GenussWerkstatt im Atrium Hotel Mainz.

100 küchenMANAGEMENT



Schwarz, Silber, Gold oder Kupfer: Die Modelle der Serie IWL250D sind ab ca. 109 Euro zu haben.



hellere Licht gewählt wird. Weiterhin müssen aber auch hier die üblichen Hygienevorschriften eingehalten werden.

Zeitgenössisch puristisch

Nun quillt das Internet in puncto Angebote für Wärmelampen fast über. An welche Kriterien sollte ich mich halten, wenn ich eine oder mehrere Wärmelampen kaufen möchte? „Die Preisspanne ist groß, das ist von Hersteller zu Hersteller sehr unterschiedlich. Hier kommt es darauf an, wo die Geräte gefertigt werden“, so Fachmann Schlünder.

„Bei Bartscher haben wir recht preiswerte Modelle im Angebot mit sehr solider Verarbeitung und langer Haltbarkeit, beginnend ab ca. 109 Euro pro Lampe. Wir verwenden beschichtetes und/oder lackiertes Metall in mehreren Farben. Die eingesetzten Leuchtmittel sind herstellerübergreifend handelsübliche Leuchten, zumeist von der Firma Philips, und auch der Pendelmechanismus ist in aller Regel einheitlich. Unser Verkaufsschlager in Deutschland ist die silberne Hängelampe, gefolgt von schwarz, kupfer- und goldfarben. 60 Prozent exportieren wir übrigens ins Ausland, dort ist diese Art von Wärmelampen schon länger ein Renner als hierzulande.“

Weitere Innovationen in Planung

Bleibt noch ein kurzer Blick in die Zukunft: Auch Wärmelampen und -brücken werden von den Herstellern stetig weiterentwickelt. Bartscher reagiert zum Beispiel auf Anfragen von Profiköchen, die Modelle für den Pass nach Möglichkeit noch flexibler zu gestalten. „Hierzu machen wir uns gerade Gedanken zu verschiebbaren Systemen, damit die Lampen nicht nur in der Horizontalen höhenverstellbar sind, sondern auch vertikal von hinten nach vorne geschoben werden können. Aber das ist noch Zukunftsmusik“, sagt Detlev Schlünder.

ALLE FACTS ZUM MODELL IWL250D

- Ausführung: Deckenmontage
- Art der Wärmequelle: Infrarotlampe(n)
- Art Anschlusskabel: Spiralkabel
- Ausführung Anschlusskabel: Kabellänge: 650 mm bis 1.600 mm Pendelhubsystem
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Eigenschaften: Belüfteter Stahl-Reflektor
- Anschlusswert: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- Farben: siehe oben Hochglanz
- Material: Stahl Lackiert
- Fassung: E27
- Inklusive: 1 Infrarotlampe (Philips Incandescent), Farbe Glas: Klar Elektrisches Anschlussmaterial
- Maße: B 230 x T 230 x H 250 mm
- Gewicht: 1,04 kg



5 TIPPS ZUR ANWENDUNG VON WÄRMELAMPEN

- 1 Beachten Sie unbedingt die Gebrauchsanweisung der Lampe
- 2 Speisen sollten nicht dauerhaft der Wärmelampe ausgesetzt sein, da sie sonst austrocknen und unappetitlich aussehen können
- 3 Achten Sie darauf, dass die Temperatur der Speisen unter der Lampe (mind. 65 °C) eingehalten wird
- 4 Halten Sie den empfohlenen Abstand (etwa 30 cm) zwischen Speisen und Lampe ein
- 5 Lassen Sie keine brennbaren Gegenstände in direkter Nähe zur Wärmelampe stehen

Weitere Informationen unter www.bartscher.com.

Feuer und Flamme

Unter den Kleingeräten in der Küche ist der Salamander eines der größten – gemessen an seinen Fähigkeiten und dem Nutzen, den er bietet: eben ein wahres Multitalent.

Text Sylvia Winnewisser

Die Größe eines Salamanders – die Geräte haben in der Regel Maße von etwa 60 x 35 x 55 cm (B x T x H) – macht ihn sehr anwenderfreundlich, denn er findet auch in kleinen Gastküchen oder im Café hinter der Theke seinen Platz. Für Foodtrucker wichtig: Auch im Food-Truck lässt sich ein Salamander problemlos betreiben. Dank besonders effektiv arbeitender Heizzonen können binnen weniger Sekunden Temperaturen von 200 bis 400 Grad erreicht werden. Das heißt, das Gerät ist ideal zum Schmelzen von Käse, Überbacken von Toasts und Aufläufen, Bräunen von Steaks und Fisch, zum Aufwärmen und Warmhalten. Aufgrund der enormen Hitze

kann ein Salamander in der Küche auch den Bunsenbrenner ersetzen. Denn er eignet sich ebenfalls besonders gut zum Glasieren von Geflügel, Gratinieren oder Karamellisieren von Süßspeisen, wie etwa einer Crème brûlée.

Einsteiger- und Profigeräte

Die Profigeräte beispielsweise der Firma Bartscher (www.bartscher.com) sind mit Infrarot-Strahlungsheizkörpern ausgestattet, die Lebensmittel schonend und gleichmäßig erwärmen bzw. erhitzen oder bräunen. Kein Verbrennen von Käse, keine erhitzte Oberfläche, während der Innenteil noch kalt ist. Die Infrarotstrahlen dringen tief ins Gargut ein. Sowohl Einsteiger wie Profis finden bei Bartscher den passenden Salamander, je nach Bedarf. Die erste Generation der Salamander, kleine Tischgrills, wurde mitt-



Der Hi-Light-Lift 600 ZZ ist ideal für Neueinsteiger.

Foto: Bartscher

lerweile abgelöst von der Generation Salamander 2.0, solchen, deren Heizzonen höhenverstellbar sind. Das Geschirr kann je nach Bedarf so platziert werden, dass das Gericht „nur“ warmgehalten wird, oder aber die Hitzequelle so nah herangefahren wird, dass Überbacken, Schmelzen oder Gratinieren möglich sind. Dafür benötigen größere Geräte einen Starkstromanschluss.

Der Hi-Light-Lift-Salamander 600-ZZ ist das neueste Modell aus dieser Reihe, gut geeignet für Neulinge im Umgang mit dem Heißgrill. Der Tausendsassa verfügt über zwei getrennt regelbare Heizzonen, die einfach zu bedienen sind. Die praktische Liftfunktion ermöglicht auch hier das Auf- und Abfahren der Heizelemente, Strahlungsheizkörper – der Spielraum liegt zwischen 65 und 210 mm. Der Grillrost hat die Maße B 590 x T 320 mm (B x T), die Temperatur lässt sich auf 400 Grad hochregeln. Die Gesamtmaße des 600-ZZ betragen B 600 x T 540 x H 530 mm, bei einem Gesamtgewicht von 47,7 kg.

Salamander der Premiumklasse

Was dem Hi-Light-Lift 600-ZZ fehlt, sind etwa eine Digitalanzeige oder die Möglichkeit der manuellen Zeiteinstellung. Über solche Funktionen verfügt unter anderen der Hi-Light-Lift-Salamander „Premium“, sozusagen der große Bruder des Lift-600 ZZ. Außerdem

hat er eine automatische Einschalt- und eine Warmhaltefunktion. Drei einstellbare Programme, drei Geräteanschlüsse und drei höhenverstellbare Heizelemente zeichnen das Gerät zusätzlich aus. Was bedeutet, dass gleichzeitig ein Gericht warmgehalten, ein anderes überbacken und ein drittes erwärmt werden kann, was das Gerät für die Großküche besonders wertvoll macht. Zum Lieferumfang gehört hier auch eine Konsole zur Wandbefestigung. Mit 61,4 kg ist er etwas schwerer als der kleine Bruder, die Maße sind mit B 585 x T 600 und H 515 auch etwas umfangreicher. Preislich liegen die Geräte zwischen 265 Euro für einen einfachen Grill bis zu mehr als 3.000 Euro für die Premium-Ausführung. Bartscher erhielt 2019 den Leserpreis „BEST of Market“ im Bereich Technik zum achten Mal für seine Salamander.

Namensgebung

Übrigens: Seinen Namen hat der Salamander tatsächlich von der kleinen roten Eidechse, die am liebsten auf heißen Steinen liegt. Sogar in Vulkanen will man sie angetroffen haben und laut Mythologie soll sie selbst aus Feuer und Flammen bestehen.

Kreffft[®]
Ihr Küchenmaschinen-Partner



Stierlen GmbH · Lochfeldstraße 30 · D-76437 Rastatt
Tel: 07722 / 9047-0 · Fax 07722 / 9047-90 · www.stierlen.de

Stierlen



Über 400 Seiten dokumentieren das vollständige Portfolio von Vollsortimenter **Bartscher** im Katalog 2019. Darunter auch Neuheiten wie der Heißluftofen AT90-MDI. Er gehört zu den über 90 neuen Produkten, die das Unternehmen zusätzlich in seinem Neuheiten 2019-Flyer aufführt. In einer Art Mini-Katalog finden Interessierte hier Innovationen aus fast allen Segmenten der Salzkottener. **Halle A3, Stand 214**

Blanco Professional offeriert mit den Blanco Besteck- und Tablettwagen BT 400 Kids sowie den Blanco Servierwagen Kids seine neuen höhenreduzierte Modelle für die kleinen Gäste. Gezeigt werden am Stand auch die Kunstwerke des Azubi-Projekts des Unternehmens „Kunst und Industrie“, die in Zusammenarbeit mit dem Stuttgarter Künstler Benjamin Bronni entstanden. **Halle A4, Stand 103**

Im Fokus bei **Blümchen** steht die Front-cooking-Station, mit der Frittieren an praktisch jedem Standort möglich ist. Ihre integrierte Filteranlage eliminiert entstehende Wrasen und Gerüche. Die Station arbeitet mit mehreren nacheinander angeordneten Filtern, Herzstück der Anlage ist der Filter mit Plasmatechnologie. Daneben warten verschiedene Serien mit Tisch- und Standfritteusen, Grillplatten und Pastakochem von FriFri und Lincat auf Messebesucher. **Halle A3, Stand 415**

Die neuen Vision Schnellkühler/Schockfroster von **Coldline** überzeugen durch ihre Flexibilität. Schnellabkühlen, Schockfrostern, Auftauen, Gären und Niedrigtemperaturgären sind ihre Haupteigenschaften. Daneben kann mit den Modellen auch getrocknet, pasteurisiert und sogar Teller warm gehalten werden. Die Technologie entlastet Produktionsprozesse. Jedes Coldline-Gerät lässt sich dank eines Wi-Fi-Verbindungssystems steuern. **Halle A4, Stand 403**

Um gleichzeitig den Hygienevorschriften und den Herausforderungen des Tagesgeschäfts gastgewerblicher Betriebe zu entsprechen, hat **Colged** seine bewährte 3.0-Serie um die vier Universalspülmaschinen 32-23D.4, 32-23D.5, 32-23D.6 sowie 32-23D.7 der TopTech-Reihe komplettiert. Neben der patentierten DuoFlow-Technologie zählen die Erweiterung der Spülfunktionen auf nunmehr 15 Programme sowie eine optionale Wärmerückgewinnung zu den Verbesserungen. **Halle A4, Stand 407**

Mit den Geräten aus dem Bereich Getränkeabkühlung hat **Cool Compact** seine letzte wichtige Produktgruppe auf das Kältemittel R290 umgestellt. Mit dem neuen Kältemittel sowie einer verbesserten Kühltechnologie werden sowohl die Standardgetränketheken als auch die individuellen Getränkeabkühlungen in Modulbauweise ausgestattet. Bei den Vorträgen im Aktiv-Forum am

Stand werden Besuchern darüber hinaus die Vorteile der zeitversetzten Speisenproduktion mit Hilfe der Schnellkühler praxisnah dargestellt. **Halle A4, Stand 412**

Aller guten Dinge sind drei: EmaxxBurner, CrossBurner und ein Kochkessel sind es bei **EKU**. Der leistungsstarke Gasherd EmaxxBurner in zwei Kompakt-Varianten (Bautiefen 600 und 650) bietet 5,5-kW-Brenner der neuesten Generation. Beim neuen Gasherd CrossBurner (voraussichtlich ab August 2019 erhältlich) fällt die extrem tiefe Mulde von vier Zentimetern unter den Brennern ins Auge, welche die Hitzereflexion erheblich reduziert. Noch als Prototyp wird der überarbeiteten Kochkessel zu sehen sein (lieferbar voraussichtlich ab Spätsommer). **Halle A3, Stand 124**

Neuheiten hat **Eloma** ebenfalls zu bieten. Darunter ein Facelift und neue Features für den Genius^{MT} im Bereich Gartentechnik. Hier stellt das Unternehmen vor allem die Bedienerfreundlichkeit in den Fokus. So wurde die Bedienoberfläche des Kombidämpfers an aktuelle Standards angepasst, mit dem Ergebnis, dass seine Handhabung noch intuitiver und leichter wird. Zudem bietet Eloma den Genius^{MT} ab April optional mit einer Tür mit LED-Beleuchtung und Dreifachverglasung an. **Halle A4, Stand 405**



Für alle Bereiche

Optimierte Ausstattungen und Bedienfunktionen machen die aktuellen Kaffeevollautomaten schnell und zuverlässig für den Einsatz in den unterschiedlichen Hotel-Segmenten. Sie sind vorrangig Spezialitäten-„Schaumkünstler“, können aber auch klassischen Filterkaffee. Ein Neubeitens-Überblick von Hans-Herbert Seng

Als „ideal für den temporären Einsatz im Catering, bei Events und bei Tagungen“ stellt **Bartscher** die KVI mit einer Stundenleistung von bis zu 20 Tassen vor. Per One-Touch-Bedienung fließen alternativ sechs Spezialitäten und heißes Wasser in eine Tasse. Kaffee- und Füllmenge, Mahlgrad der Bohnen (optional auch Kaffeepulver) und die Wassertemperatur lassen sich individuell einstellen. Der Bohnenbehälter hat eine Füllmenge von einem Kilogramm, in den Restbehälter passt Kaffeemehl für zirka 35 Tassen. Der integrierte Wassertank hat ein Füllvolumen von 1,8 Liter. hierzu Bild 1 mit seiner Bezeichnung

Franke nennt die S700 „eine halbautomatische Kaffeemaschine“. Doch das ist sie nicht wirklich. Warum „halbautomatisch“? Die Antwort: „Wie eine zweistufige Kaffeemaschine inspiriert sie den Benutzer dazu, seine Kreativität auf vielfältigste Weise auszule-

ben, und wie ein hochmoderner Vollautomat bietet sie gleichzeitig beispiellose Benutzerfreundlichkeit und ein einzigartiges Bedienerlebnis.“ In ihr steckt die Technologie der vollautomatischen A-Linie. Features: Wurde bisher die Extraktionsqualität hauptsächlich über die Feinheit des Mahlgrades gesteuert, eröffnet nun iQFlow eine Möglichkeit der Geschmacksextraktion und Produktkonsistenz. Durchlaufzeit und Wassermenge lassen sich im Vorfeld programmieren. Die Dampfzange mit integriertem Temperatursensor für perfekten Milchschaum weist einen größeren Aktionsradius auf und sie unterstützt entweder den manuellen Aufschäumprozess oder kann die Milch vollautomatisch aufschäumen. Der Dampf kommt aus einem Drei-Boiler-System. Zwei Mahlwerke sind Standard und der Kaffeedurchsatz liegt bei bis zu 160 Espresso pro Stunde.



AUSSTATTUNG & TECHNIK KOMPAKTE KOMBIDÄMPFER

Eloma Joker^{HD}



MKN Space Combi



Palux Touch 'n' Steam SL



Bartscher Kompakt D 6110

Für Snackvielfalt an der Bar

Abends an der Hotelbar noch einen Snack genießen – Gäste schätzen diesen Service, wenn kein Restaurant im Haus vorhanden oder schon geschlossen ist. Das Personal, meist keine gelernten Köche, stellt dieses Angebot jedoch vor eine Herausforderung. Zudem ist oft der Platz rar. Gut, dass es Kombidämpfer gibt, die im Bereich der Bar oder in kompakter Version in der Restaurantküche eine wertvolle Hilfe sind. Von Yvonne Ludwig-Alfers

Insbesondere den fehlenden Platz in so mancher Hotelgastronomie haben die Hersteller der multifunktionalen Allrounder schon lange im Fokus. Bereits seit einigen Jahren sind die kompakteren Versionen der Gargeräte auf dem Markt, die ihren „großen Brüdern“ allerdings in nichts nachstehen und dabei wahre Raumwunder sind. Führend in puncto Größe ist hier **Küppersbusch** mit einer Breite von nur 51,3 Zentimeter bei seiner Reihe *ConvectAir*[®]. In der Variante (GN 2/3) benötigt der Gelsenkirchener sogar nur 0,32 Quadratmeter Stellfläche. Gerade mal 0,2 Zentimeter mehr in der Breite misst der *Convotherm mini* aus dem Hause **Welbilt**. Mit 52 Zentimeter liegen der *Kompakt D 6110* von **Bartscher** und der *Joker^{MT}* von **Eloma** gleich auf. Auch der *Combi-mini 061* von **Hobart** (52,5 Zentimeter), der *Space Combi* von **MKN** und die *Touch 'n' Steam SL-Serie* von **Palux** (jeweils 55 Zentimeter) punkten mit ihren technologischen Features auf kleinem Raum. Mit den größeren Maßen folgen das *SelfCookingCenter XS* (65,5 Zentimeter) von **Rational** und die kleinste Ausführung der *Blue Vision*-Reihe von **Retigo** (68,3 Zentimeter).

Unkompliziert im Handling

Kommt ein Kombidämpfer für die Hotelbar zum Einsatz, wird er in der Regel von fachfremden Mitarbeitern wie Barkeepern oder Servicekräften bedient. Essenziell ist dann die individuelle Programmierung beziehungsweise die Anpassung der verschiedenen Garprozesse an die entsprechenden Lebensmittel und Produkte, die im Haus verwendet werden. Zudem sollten diese leicht anzusteuern sein, um das Handling für das Personal hinter der Theke so einfach wie möglich zu gestalten. Durch das frei konfigurierbare Display bei den *Blue Vision* Geräten von Retigo ist das problemlos möglich – Pizza, Burger & Co. gelingen hier binnen weniger Minuten auf Knopfdruck, weitere Hinweise auf dem Display zeigen zum Beispiel die nächsten konkreten Arbeitsschritte und das Verwenden des richtigen Zubehörs an.

Beim *Convotherm mini* empfiehlt sich für den Thekenbereich von zwei angebotenen Bedienoberflächen die *easyTouch* mit intuitiver Steuerung per Touchscreen. Mit *Press&Go* gehen zudem persönliche Gardieen als Favoriten in Serie: Ausgefeilte, selbst entwickelte Garprofile können einfach und unverkennbar mit einem individu-

ellen Foto im Gerät abgespeichert werden. Für die Prozesssicherheit sind die Kreationen per Fingertipp immer wieder abrufbar und per USB unbegrenzt übertragbar. Küppersbusch bietet seinen *ConvectAir*[®] ebenfalls in zwei Varianten: *Expert* und *Professional*. Letztere wird über ein benutzerfreundliches Farb-Touch-Panel bedient. Auch Palux stellt zwei Bedienvarianten zur Auswahl. Die *BasicVersion* bietet unter anderem die wichtigen Zubereitungsfunktionen Dämpfen, Heißluftdämpfen, Heißluft und Vitalisieren. Bei der *Comfort-Ausführung* ist für jeden das individuell passende Programm dabei: neun verschiedene Bedien- und Programmoberflächen, vom manuellen bis zum automatischen *Smart-Cooking*-Betrieb.

Beim *Joker^{MT}* profitiert der Anwender von den Vorzügen der *MT-Technologie* von Eloma. Sie erfüllt über den hochauflösenden Touchbildschirm das Grundprinzip des Unternehmens „Einfach kochen und backen mit System“. Funktionen wie *Multi Cooking*, *Last 20*, *Quick Set*, *Climatic MT* und *Quick Mode* eröffnen Standardisierungsmöglichkeiten, die sich an die Personalkompetenz anpassen. Darüber hinaus beinhaltet die *MT-Technologie* einen ▶

Fotos: Die genannten Unternehmen



Küppersbusch ConvectAir[®]



Welbilt Convotherm mini



Hobart Combi-mini

AUSSTATTUNG & TECHNIK KOMPAKTE KOMBIDÄMPFER



Alternative zum Kombidämpfer

Aus dem Portfolio des US-Herstellers **Alto-Shaam** bietet sich die neueste Version der Vector Multi-Gar-Öfen der H-Serie als Alternative zum Kombidämpfer an der Bar an. Mit neuem Design, einer benutzerfreundlichen High-Tech-Benutzeroberfläche und farblichen Anpassungsoptionen überzeugen die Geräte. Für das kompakte Vector Aufsatzmodell der H-Serie ist

beispielsweise keine Abzugshaube nötig. In den Geräten können unterschiedliche Speisen gleichzeitig zubereitet werden – ohne Geschmacksübertragung. Benutzer können Temperatur, Lüfterdrehzahl und Zeit in jeder einzelnen der bis zu vier voneinander unabhängigen Garkammern bei maximaler Flexibilität regulieren. www.alto-shaam.de

Backmodus. Das links neben der Tür angebrachte Bediendisplay des SelfCooking-Center XS von Rational ist ebenfalls leicht zu bedienen. Seine Position bringt optimale Bediensicherheit mit sich und schützt die elektronischen Bauteile vor Langzeitschäden durch austretenden Dampf. Anwenderorientiert ist auch die moderne MagicPilot Touch & Slide Steuerung mit Infoschritten und Favoriten beim Space Combi von MKN. Der Kompakt D 6110 von Bartscher mit LED-Anzeige verfügt über eine elektronische Steuerung mit 99 Programmen, jedes Programm beinhaltet bis zu neun Garphasen.

Schön anzusehen

Aber nicht nur die Größe und eine einfache Bedienung machen die Geräte aus. Auch das Design – besonders, wenn der Kombidämpfer seinen Stellplatz im Sichtbereich des Gastes bezieht – spielt eine große Rolle. Designstark sind alle neun erwähnten Fabrikate beziehungsweise Linien. Ein

i-Tüpfelchen darauf setzen Welbilt und Palux mit Convothem mini sowie Touch 'n' Steam SL in ihrer Black Edition.

Perfekte Hygiene

Abende in Hotelbars können stressig und durchaus lang werden, anstrengend für das Personal. Zeit, den Kombidämpfer anschließend oder auch nebenbei zu reinigen, ist rar. Bei Convothem beispielsweise überzeugt ConvoClean. Das Reinigungssystem trägt dauerhaft zu kürzeren Umrüstzeiten bei – so kann etwa mit Hilfe der neuen Express-Reinigung auch während

der Betriebsstunden eine Zehn-Minuten-Reinigung durchgeführt werden. Ein weiterer Vorteil: Der Reinigungsmittelbehälter wird einfach mit dem mini verbunden und „verschwindet“ im Untergestell des Kombidämpfers. Beim ConvectAir[®] Professional von Küppersbusch ist das vollautomatische Reinigungssystem TurboDrive serienmäßig enthalten. Hier setzt man auf Flüssigreiniger, was den Vorteil hat, dass kürzere Transportwege entstehen und die Dosierung einfacher ist. Schnell wieder im Einsatz ist auch der Hobart Combi-mini dank vollautomatischer Reinigung.

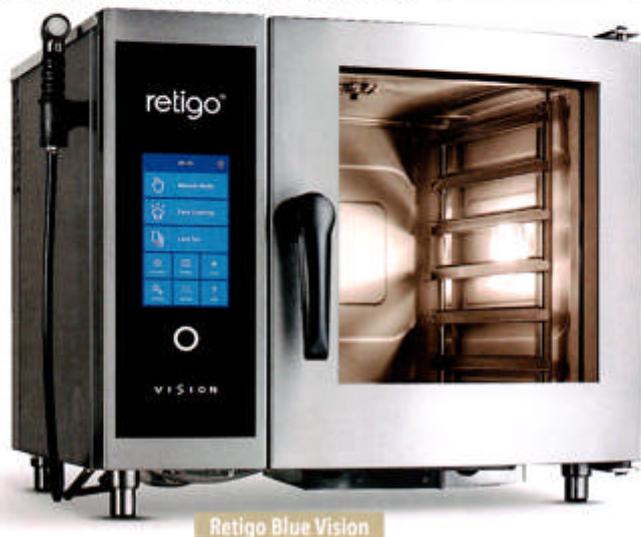
WEB

- ★ www.bartscher.de
- ★ www.eloma.com
- ★ www.hobart.de
- ★ www.kueppersbusch.com
- ★ www.mkn.com
- ★ www.palux.de
- ★ www.rational-online.com
- ★ www.retigo.de
- ★ www.welbilt.com



Gute Luft

Ein angenehmes Raumklima ist unerlässlich, ob in der Küche oder im Gastraum. Damit weder Mitarbeiter noch Gäste im Dunst stehen, ist die Kombination mit passenden Abzugshauben gefragt. So ergeben beispielsweise bei MKN der Space Combi zusammen mit der Geruchsneutralisierungshaube MagicHood und das Retigo-Modell der Blue Vision-Linie mit entsprechender Haube in Sachen Abluft ein perfektes System. ◀



Retigo Blue Vision



Rational SelfCookingCenter XS