

Dank moderner Technik: Von der Maschine direkt unter den Zapfhahn

Kein Polieren, kein Abkühlen, kein Ärger!

Moderne Profi-Gläserpülmaschinen sind zu einem unentbehrlichen Helfer in Gewerbeküchen (und -theken) geworden. Die entscheidenden Vorteile heißen Schnelligkeit, Top-Hygiene und sparsamer Verbrauch.

Modernste Technik macht's möglich: Selbst Gläser mit optimaler Temperatur zum Einschenken direkt aus der Maschine sind heutzutage kein Problem mehr. „Kein Abkühlen erforderlich heißt es z. B. beim Spülautomat **FV 40.2 G-K** der Fa. **Meiko**.

Das „K“ steht für „Kühler Genuss dank kalter Klarspülung!“ Hier die Erklärung des deutschen Herstellers aus Offenburg: „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. 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 Intensivprogramm mit Spülzeiten von 90 bis 120 Sekunden. Im Intensivprogramm erfolgt zur heißen Waschung auch eine heiße Klarspülung, was einem standardisierten Spülprozess entspricht, was die

Maschine universell einsetzbar macht.

Das Grundmodell, die **FV 40.2 G** hat sich als „Alleskönner“ einen Namen in der Gastronomie 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 Arbeitserleichterung 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 (passend unter jeder Tresen), das Korbmaß von 500 x 500 mm bie-



Foto: Meiko

tet viel Raum für glänzende Spülergebnisse. Diese werden durch drehende Wasch- und Klarspülarms aus hochwertigem Chromnickelstahl erreicht.

Aus der Maschine direkt zum Ausschank: Mit dem Spülautomat FV 40.2.G-K von Meiko kein Problem.

Infos aus dem Internet

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

Als Nachtrag zu unserer Liste vom letzten Heft: Auch die Fa. Meiko hat eine flächendeckende Hilfs-Aktion für Hochwasser-geschädigte Gastro-Betriebe gestartet. Das Ziel ist ein rascher Gerätetausch, um den betroffenen Unternehmen einen schnellen Neubeginn zu ermöglichen. „Nach Telefonkonferenzen mit den Werksvertretungen an Elbe und Donau und Rücksprache mit der Geschäftsleitung stand rasch das Hilfspaket: schneller Austausch der Spülgeräte, günstige Finanzierungen über die haus-eigene Finanzierungsabteilung“, so Vertriebsleiter Dietmar Zapf. „Die Hilfeleistung unsererseits bezieht sich nicht nur auf den

Austausch von Geräten, sondern auch auf die Instandsetzung und Inbetriebnahme evakuierter Geräte einschließlich der Zurverfügungstellung eines Starterkits der Reinigungsmittel.“

Und noch eine aktuelle News aus dem Hause Meiko: Das Unternehmen aus Offenburg hat eine Niederlassung in Südostasien (in Kuala Lumpur, Malaysia) gegründet. Die dynamische Weltmarke Meiko verfügt damit über 10 Beteiligungsgesellschaften in Deutschland, 6 im übrigen Europa und 6 in Übersee.

„Auftanken“ mit Miele

Wer jetzt in neue Spülmaschinen mit Tanksystem von **Miele Professional** investiert, profitiert bis zum 31. Oktober von der Bonus-Aktion „Auftanken“. Dies gilt auch für den Gläserspüler **PG 8067**, bei dem sich die Gastro-Kunden auf eine Rückerstattung von 200 Euro freuen dürfen. Details zur Aktion „Auftanken“ gibt es im Internet unter www.miele-professional.de/auftanken

Weil in der Gastronomie & Hotellerie die unterschiedlichsten Gläser in möglichst kurzer Zeit wieder auf Tisch und Theke bereit stehen müssen, hat Miele

MODERNE KÜCHENTECHNIK

VON PROFIS FÜR PROFIS

PROFESSIONELLE KÜCHENPLANUNG UND EINRICHTUNG

Moderne Küchentechnik GmbH
Geschäftsführer: Jürgen Nebauer, Marktplatz 1 D-94501 Aidenbach, Telefon +49 8543 489909-0, www.moderne-kuechentechnik.com