

Dank moderner Technik: Von der Maschine direkt unter den Zapfhahn

# Kein Polieren, kein Abkühlen, kein Ärger!

Moderne Profi-Gläserspülmaschinen 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.bierkrugspulmaschine.de](http://www.bierkrugspulmaschine.de)
- [www.decker-spueltechnik.de](http://www.decker-spueltechnik.de)
- [www.meiko.de](http://www.meiko.de)
- [www.miele-professional.de](http://www.miele-professional.de)
- [www.mueller-fbt.de](http://www.mueller-fbt.de)
- [www.packzu.de](http://www.packzu.de)
- [www.palux.de](http://www.palux.de)
- [www.winterhalter.de](http://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](http://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](http://www.moderne-kuechentechnik.com)



Foto: Miele

Überzeugt durch kurze Laufzeiten: der Miele Fronttankspüler PG 8067.

mit dem PG 8067 einen Gläserpüler mit besonders kurzen Laufzeiten für höchste Ansprüche entwickelt. Der Fronttankspüler reinigt knapp 3.000 Gläser pro Stunde – und benötigt für eine Charge im Kurzprogramm nur 60 Sekunden.

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

Die Bedienung des Gläserpülers erfolgt per Tastendruck. Der Betriebszustand kann auf einer dreistelligen Anzeige im Display abgelesen werden. Für ein herausragendes Spülergebnis sorgt nach Angaben von Miele das rotierende Spül- und Sprüharmssystem. Um eine Beeinträchtigung des Reinigungsergebnisses durch einen schwankenden Wasserdruck in der Hausleitung zu verhindern, ist der Miele-Gläserpüler serienmäßig mit einer

Druckerhöhungspumpe ausgestattet. Sie garantiert beim Nachsprühen eine konstante Wassermenge und dadurch einwandfrei saubere Gläser.

Damit beim Gläserspülen ein manuelles Nachpolieren entfallen kann, ist der Einsatz von vollentsalztem Wasser sinnvoll. Deshalb vertreibt Miele professionelle Wasseraufbereitungssysteme, genannt Revers-Osmose-Anlagen, in zwei Größen.

### Frische Maßkrüge am laufenden Band

„Aus perfekt gespülten Gläsern schmeckt's am besten!“ Dieses Motto hat die Fa. **Müller Feinblechbautechnik** für ihre **Band-Durchlauf-Spülmaschine BDS 1000** ausgegeben. Schließlich kommen hygienisch und strahlend sauber gespülte Gläser auch im Biergarten, bei Volksfesten oder anderen großen Veranstaltungen bei den Gästen hervorragend an.

Bei der BDS 1000 handelt es sich um eine leistungsfähige und



Fotos: Müller

Bietet Top-Hygiene und gewaltige Spüleleistung im Biergarten und auf Festen: die Band-Durchlauf-Spülmaschine BDS 1000 der Fa. Müller Feinblechbautechnik.

robuste Spülmaschine, die ideal für Biergärten und Festzeltbetriebe und auch Oktoberfestbewährt ist. Die Geräte werden direkt bei der Fa. Müller in Frammersbach hergestellt, wobei neben der Standardausführung auch Sonderanfertigungen nach den Wünschen der Kunden möglich sind. Die Kapazität pro Stunde ist beeindruckend:

- bis zu 2.000 Maßkrüge
- bis zu 4.000 Halbliter-Krüge
- bis zu 3.000 Weizenbieregläser
- bis zu 100 Spülkörbe mit dem Grundmaß 600 x 400 mm
- bis zu 120 Körbe mit dem Grundmaß 500 x 500 mm (für kleine Gläser)

Dass trotz dieser gewaltigen Stundenleistung Top-Hygiene gewährleistet ist, liegt an der „Drei-Zonen-Spültechnik“. „Das bedeutet: Vorspülen, heiße Klarspülzone und kaltes Nachspülen



garantieren die Einhaltung der Hygienevorschriften und den schnellen Einsatz der Gläser am Ausschank“, so die Auskunft bei der Fa. Müller.

Weitere Features der Maschine: Die kalte Nachspüleinheit ist wahlweise zu- und abschaltbar (wenn die Kaltnachspülung ausgeschaltet ist, können die Gläser dank der Trocknungseigenschaften sofort eingelagert werden). Der separate Boiler liefert stets genügend heißes Wasser für den Dauerbetrieb. Für Reiniger und Klarspüler gibt es zwei separate Pumpen für maximale Reinigung und strahlenden Glanz. Und

### Außergewöhnlicher Geschmack im neuen „Gwand“

Milk Stout, Hop Gun, Pale Ale, Black Lager, Coffee Porter and friends...  
...ab Juli 2013 auch in 0,33 l Flaschen!

Überzeugen Sie sich vom einzigartigen Geschmack unserer Alebiere - auch im heißbegehrten Holzschachtel erhältlich!



www.cambabavaria.de · Tel. 086 67 / 80 94 66

Passt in jeden Theken- und Schankbereich: die Gläserspülmaschine GL von PALUX.



Foto: PALUX

nicht zuletzt verfügt die Maschine über ein stabiles Gliedertransportband (keine Riemenkonstruktion!).

Aufgrund all dieser Vorzüge ist es kein Wunder, dass Veranstaltungspis wie z.B. die Fa. **Feste-Claas** die „BDS 1000“ auf großen Festen – vom Freimarkt in Bremen bis zu den Cannstatter Wasen – im Einsatz haben.

### Mit integrierter Teilentsalzung

Die Fa. **Winterhalter** hat auf den Frühjahrsmessen die neue **Untertischspülmaschine UC** mit eingebauter Teilentsalzung vorgestellt. Dies sorgt für eine verbesserte Wasserqualität und damit für gute Spülergebnisse speziell bei gemischtem Spültgut (Tassen, Teller und einfache Gläser). „Damit ist es uns gelungen, für eine effiziente Wasseraufbereitung ohne zusätzlichen Platzbedarf bei geringeren Betriebskosten zu sorgen“, so die Botschaft aus Meckenbeuren.

### Hygiene ohne Kompromisse

Wirtschaftlichkeit, Hygiene und Umweltverträglichkeit stehen bei den Spülmaschinen der Fa. **PALUX** im Mittelpunkt, „Bedarfsgerechte, exakt auf die jeweiligen Bedürfnisse zugeschnittene Lösungen bieten die beste Voraussetzung, um Reiniger, Klarspüler, Wasser, Energie und Zeit zu sparen“, heißt es beim Unternehmen aus Bad Mergentheim.

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

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

Zu den Pluspunkten der Maschine zählen:

- Einknopfbedienung: Einschalten, Spülen und Ausschalten mit einer Taste
- visuelle Darstellung des Betriebszustandes
- vollautomatischer Betrieb mit vier Spülprogrammen

Neben Herstellern, die bei Reinigen und Wasseraufbereitung einen Komplettservice bieten, gibt es aber auch renommierte Spezialanbieter. Zu den Experten beim Thema professionelle Wasseraufbereitung zählt z. B. die Fa. **Brita** und die Fa. **BWT water+more**, eigens für Spülmaschinen konzipierte Reiniger bietet z. B. die Fa. **Seeger** mit ihrem „Pack zu“-Sortiment.

„Pack zu 12 Gläser und Geschirr-Reiniger“ ist der Allrounder für empfindliches Spültgut, der seine Stärken besonders bei Gläsern und Geschirr mit Dekor ausspielt. „Durch seine materialchonende, phosphat- und chlorfreie Formel gehören Glaskorro-



Fotos: Seeger

Hygiene-Profis für perfekt gespülte Gläser: die Spezialprodukte aus dem „Pack zu“-Sortiment der Fa. Seeger.

- Klarspülung Heiß & Kalt: Die Klarspülung kann ohne Wartezeit von Heiß auf Kalt umgeschaltet werden (dann können die Gläser sofort wieder eingesetzt werden).
- Die Klarspülung Aqua Plus spült formkritische Gläser mit einer erhöhten Frischwassermenge nach.
- niedriger Geräuschpegel und geringe Wärmeabstrahlung
- Bis zu 35% Wasser-, Energie- und Reinigungsmittelersparnis durch serienmäßig eingebaute Drucksteigerungspumpe.

sion und mattes Geschirr der Vergangenheit an. Selbst Silber- oder Aluminium-Teile laufen nicht an“, heißt es bei Seeger. „Dazu ist „Pack zu 12“ schaumfrei und lässt sich sparsam dosieren.“

Und „Pack zu 15 Klarspüler“ ist der Universelle für schnelle

**SELA**  
Nudelmaschinen, Nudelkocher, Raviolimaschinen für Gastronomie, Shops

Auf der Steige 40  
88326 Aulendorf  
Tel. 07525/1044  
Fax 07525/60603  
www.sela-gmbh.de  
info@sela-gmbh.de

**Ausstellung**  
von Mo. bis Fr.  
8.00 – 17.00 Uhr  
geöffnet

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

**Top Trend!**  
Der neue  
**Top Service**  
Katalog  
Top Service GmbH  
081 65/94 87 30  
www.topservicegmbh.de

Trocknung und fleckenfreien Glanz. Erhältlich sind die Seeger „Pack zu“-Produkte im Fachhandel oder direkt über den Hersteller.

Karl Umföhner