

MINI-TABS: EXAKTE DOSIERUNG



Click & Clean heißt das Motto: Die saubere Lösung mit Mini-Reinigungstabs lässt sich exakt dosieren und kommt ohne unnötigen Ballast aus. Zum Reinigen des Systems ganz einfach einmal den wiederverwendbaren Dosierer klicken, und schon gelangt die richtige Menge Mini-Tabs in den Reinigungsbehälter. In der professionellen Kaffeeversorgung und insbesondere im Umgang mit Milch ist strengste Hygiene das A und O. Deshalb verfügen Kaffeefullautomaten von JURA Gastro über integrierte Milchsystem-Spül- und Reinigungsprogramme. Ein ideal darauf abgestimmter Milchsystemreiniger sorgt in Leitungen und Aufschäumdüsen für TÜV-zertifizierte Hygiene. Im Zusammenspiel entfernen sie Milchfette und Eiweiße hochwirksam. Die dadurch jederzeit hygienisch sauberen Leitungen garantieren ein luftig zartes und feinporiges Milchschaumergebnis. Die jüngste Generation des Reinigers basiert nicht mehr auf Flüssigkeit, sondern besteht aus Mini-Tabs: 180 Gramm reichen für 60 Reinigungen. Sie sind besonders einfach, schnell und sauber in der Handhabung und entlasten so das Personal. Bequem lässt sich das Dosiersystem von einer leeren Flasche schrauben und für die Nachfüllflasche wiederverwenden. Das vermeidet unnötigen Abfall und schon die Umwelt.

juragastroworld.de

DIGITALES OFEN-MANAGEMENT

Alto-Shaam hat sein Cloud-basiertes Remote-Ofen-Management-System ChefLinc™ um neue Funktionen und Verbesserungen erweitert. Mit ChefLinc™ können Nutzer ihre Küchengeräte, Menüs und Geschäfte von überall vollständig kontrollieren und so Leistungsfähigkeit und Speisenqualität über alle Standorte hinweg verbessern. Über ein intuitives Dashboard lassen sich Rezepte nahtlos erstellen, bearbeiten und über die Cloud auf die Öfen aufspielen. Außerdem wurden die Error Messages verbessert, welche Nutzer mit allen notwendigen Informationen sowie einfachen Schritt-für-Schritt Anleitungen zur Lösung des vorliegenden Problems versorgen. Dadurch werden Ausfallzeiten und überflüssige Serviceanfragen auf ein Minimum reduziert.

alto-shaam.com



BESSER RÜHREN & KNETEN

Bei REGO HERLITZIUS finden Betreiber von Großküchen eine professionelle Auswahl von Schlag-, Rühr- und Knetmaschinen, Creme- und Saucenkochern, Hebekippern sowie Brotschneidemaschinen. Die Schlag- und Rührmaschinen der SM-Serie erleichtern das Vermengen und Rühren von hochempfindlichen Aufschlagsmassen, Saucen und Cremes. Die Bedienung ist selbst für wechselndes Personal einfach, schnell und sicher zu handhaben. Anders als Planeten- und Knetmaschinen simulieren Schlag- und Rührmaschinen durch ihre Taumeltechnik die menschliche Handbewegung beim Aufschlagen. Dadurch entstehen Massen, die eine deutlich stabilere Struktur erhalten und damit weniger schnell kollabieren. Trotz ihrer Kraft sind die Antriebe sparsam, erfüllen die IE Norm und sind somit als energieeffizient in den Leistungsbereichen von 0,75 - 3,0 kW klassifiziert.

rego-herlitzius.com



AUTOMATEN-KOMPLETTLÖSUNG BIETET WARMES SPEISEN RUND UM DIE UHR

Egal, ob als Ergänzung zum Gastronomie-Angebot oder als Angebot im Hotel: Das aus mindestens drei flexibel erweiterbaren Modulen bestehende Stüwer Vending-Konzept „CFresh“ garantiert kontaktlose Verpflegung und sorgt dafür, dass Kunden rund um die Uhr eine schnelle, warme Mahlzeit oder einen leckeren Snack zur Verfügung haben. Die Auswahl der vorhandenen Gerichte, die in nachhaltigen Mehrweg-to-go-Verpackungen angeboten werden, wird den Kunden auf einem großflächigen Bildschirm präsentiert. Nach dem Kauf des gekühlten oder tiefgekühlten Produkts befördert das eingebaute Liftsystem die Ware bruchsticher zum Ausgabefach. Im angeschlossenen Mikrowellenmodul können die Gerichte anschließend erwärmt werden. Abgerundet wird die Komplettlösung durch einen innovativen Rücknahmeautomaten für die Mehrweg-Menüschalen, der sich aktuell in der Patentanmeldung befindet.

stuewer.de

