

# Nachhaltige Kühlpower

Leistungsstarke und zuverlässige Kühl- und Tiefkühlmöbel sind das A und O eines jeden Restaurants. Immerhin laufen sie 24 Stunden in sieben Tagen in der Woche. Dabei sollen sie auch nachhaltig sein. Von Yvonne Ludwig-Alfers

Damit die Lebensmittel und Getränke gemäß den geltenden Hygienevorschriften ohne Unterbrechung der Kühlkette gelagert, verarbeitet und zubereitet aufbewahrt werden können, sollte bei der Anschaffung auf verschiedene Punkte geachtet werden, wie Olivia Sidler, zuständig für das Marketing bei Cool Compact, ein paar davon zusammenfasst: „Das Kühlmöbel muss zum jeweiligen Gastronomiebetrieb und der dazugehörigen Speisekarte passen. Daher kommt es nicht nur auf die Größe des (Tief-)Kühlschranks beziehungsweise des Schockfrosters an, sondern auch darauf, dass dieser optimal an den Betrieb vom Standort und der Einstellung her angepasst wird. Hierbei sind unsere kompetenten Außendienstmitarbeiter gern behilflich.“ Das Team aus Grosselfingen berät Interessierte gern auch direkt in ihren Betrieben vor Ort und verweist auf Faktoren, die beim Kauf eines Kühlmöbels zu beachten sind, sowie Vorteile der einzelnen Gerätearten und Bauweisen, arbeitserleichternde Features und technische Details. So wie auch andere Hersteller in diesem Bereich.

Vom Kühltsch bis zum -schrank Seit Anfang 2022 bietet **ascobloc** die *Green Day* Produktlinie an, die eine Vielzahl energieeffizienter Kühlgeräte umfasst, darunter Kühl- und Tiefkühltsche, Getränkeköhlthe- ken sowie Kühl- und Tiefkühlschränke. Die Modelle zeichnen sich durch eine Energieeffizienzklasse bis A+ und den Einsatz zukunftsicherer Kältemittel aus. Eine verbesserte Isolation von 60 Millimeter und Magnetchichtungen verhindern Kälteverlust und Kondensation. Der Innen- und Außenmantel aus 1.4301 austenitischen Edelstahl und leichte und leichtlaufenden Differentialauszügen sorgen für Benutzerfreundlichkeit. Die Kühlgeräte bieten Hygiene und sind in zwei Ausführungen erhältlich. Ihr Design ermöglicht die Kombination mit anderen ascobloc Möbeln, was ein einheitliches Erscheinungsbild gewährleistet. Eine neue Schubladenkonstruktion mit gerundeten Ecken und ein leicht zugängliches Installationsfach verbessern die Handhabung. Der beschichtete und mit mit CNS verkleidete Verdampfer sorgt für gleichmäßige Temperaturverteilung und ist servicefreundlich. Ein moderner Regler mit übersichtlicher Temperaturanzeige und Bedienelementen ist mit einem



Liebherr

WLAN-Modul erweiterbar, sodass Temperaturüberwachung und Warmmeldungen per App möglich sind. Ein Passwortschutz verhindert unbefugte Einstellungen.

Unter den Neuheiten 2024 von **Bartscher** befindet sich der *Glastürenkühlschrank 700*



Bartscher 700 GN210

5/6.2024

Fotos: Die genannten Unternehmen



*GN210*. Ihn zeichnet eine solide Edelstahlauführung im ansprechenden Design aus. Seine in Aluminium gerahmte Glastür (Doppel-Verglasung) und die LED-Beleuchtung sind beste Voraussetzungen für eine perfekte Warenpräsentation im Temperaturbereich minus zwei bis plus acht Grad Celsius.



Cool Compact Magnos

www.gastrotel.de

Der Türanschlag befindet sich links, lässt sich aber ändern. Insgesamt 461 Liter fasst das Gerät mit drei Zwischenablagen (2/1 GN), die höhenverstellbar sind. Gekühlt wird mit R600a. Ferner besitzt der Kühlschrank die Energieeffizienzklasse B. Der GWP-Wert liegt bei 3. Weitere Merkmale: automatische Abtaufanfrage, elektronische Steuerung, Digitalanzeige, höhenverstellbare Füße – und er ist abschließbar.

**Cool Compact** bietet Kühl- und Tiefkühlmöbel sowie Schockfroster mit hohem Nutzwert, guter Energieeffizienz, niedrigem Geräuschpegel und langer Lebensdauer. Sie können aufgrund der Variationsmöglichkeiten für jede Küche angepasst werden. Beliebt ist unter den Kühlschränken des Herstellers die *Magnos*-Baureihe 570 mit der Energieklasse A. Die Geräte sind wahlweise mit zwei Türen beziehungsweise zwei Türen und Zügen, die GN 2/1-Behälter fassen, erhältlich. Ebenfalls großer Nachfrage erfreut sich die Baureihe 620. Hierbei handelt es sich um Zwei-Temperaturen-Kühlschränke, die innen und außen aus Chromnickelstahl gefertigt sind, wobei der Kühlkörper aus Energieeffizienzgründen aus einem Stück hochdruckgeschäumt ist. Darüber hinaus verfügen die Geräte über eine automatische Abtaugung, die nochmals Kosten spart. Intelligente Luftführung und einen Kühlraum in Hygieneausführung runden die technischen Features ab, die den Küchenmitarbeitern Zeit spart und zugleich für eine optimale Qualität der Speisen sorgt.

Die neuen Kühltsche von **Ideal AKE** setzen Standards in Hygiene, Service, Digitalisierung, Nachhaltigkeit, Energieeffizienz, Design und Individualisierung. Sie bieten prozessoptimiertes Handling und hohe

Mich kann man MIETEN

ab 159 € / Monat



Art.-Nr. 190086

**KAFFEEVOLLAUTOMAT KV2 PREMIUM**  
PURER KAFFEEGENUSS auf höchstem Niveau

- 30+ Kaffeevariationen
- Perfekter Milchschaum
- Intuitive Bedienung
- Leistungsstarkes Scheibemahlwerk



Weitere Infos

09. - 13. November 2024  
Halle 1 | Stand 0123



Spülmaschine US P500 LPWR  
Art.-Nr. 111680

High-Speed-Ofen "Snackjet 200S"  
Art.-Nr. 120767

Kontaktgrill "Panini-MDI" 1GR



Art.-Nr. A150976

bartscher.com  
bartscher-warehouse.com  
bartscher-projects.com



Lagerfähigkeit bei energiesparender Kühlung. Dank kompakter Bauweise, so Ideal AKE, nutzen sie die Fläche optimal und haben ein bis zu 38 Prozent besseres Nettounutzinhalt-Gesamtvolumen-Verhältnis als vergleichbare Geräte. Benutzerfreundlichkeit und Hygiene stehen mit einem hygienischen Innenraum, herausnehmbaren Ladenkörben, Tauwassertasse und gesteckten Ladenquerstangen im Fokus. Servicetechniker profitieren von herausziehbaren Aggregaten und einem schwenkbaren Verdampfer. Die digitale Steuerung mit einem 3,5-Zoll-Touch-Display bietet vielfältige Möglichkeiten. In puncto Nachhaltigkeit und Energieeffizienz verbrauchen die Tische laut Herstellerangabe 30 Prozent weniger Ener-



gie, haben einen Ruhemodus, 4D-Luftführung und einen Hybrid-Shield-Verdampfer, was zur Energieeffizienzklasse A führt. Das ansprechende Design und die Individualität runden ab.

Bereits im Herbst vergangenen Jahres auf der Host präsentierte **Liebherr** seine Neuheiten für 2024, die Energieeffizienz und Qualität vereinen. Dazu gehören die Kühl- und Gefriergeräte GN 2/1 aus Edelstahl, die für anspruchsvolle Profiaufgaben entwickelt wurden. Diese Geräte kühlen Lebensmittel schnell und halten die Temperatur stabil. Sie sind robust, reinigungsfreundlich und erfüllen laut Unternehmen alle Normen und Standards. Die GN 2/1 Geräte mit Kunststoff-Innenbehälter bieten hohe Temperaturstabilität, selbst bei Umgebungstemperaturen bis zu 40 Grad Celsius, und maximale Lagersicherheit. Eine LED-Beleuchtung sorgt für gute Übersicht und ein vergrößerter Glasbereich in der Tür verbessert die Sicht auf die gelagerten Waren. Die NoFrost-Technologie von Liebherr garantiert eine eisfreie Lagerung, während SmartFrost die Bereifung reduziert und HumidityControl für optimale Klimabedingungen sorgt. Das Bedienpanel zeigt den Gerätestatus an, ohne die Tür öffnen zu müssen, und ist über drei



Touch-Buttons leicht zu steuern. Liebherr setzt sich ganzheitlich für Nachhaltigkeit ein, was 2022 von EcoVadis mit Gold ausgezeichnet wurde. Die Geräte verbrauchen wenig Strom und nutzen natürliche Kältemittel wie R600a und R290.

### Schockfroster als Schlüsseltechnologie

Dass die Speisenqualität nicht leiden muss, auch wenn im Betrieb Personalmangel herrscht, beweist **Cool Compact**. Außerhalb der Essenszeiten kann das Küchenteam zum Beispiel mit den Schockfrostermodellen der *Vintos*-Reihe entspannt Speisen vorproduzieren und schockfrostern. In sechs Größen sind die Schnellkühler erhältlich. Als Standardgeräte fassen die Modelle vier, acht, zehn oder 13 x 1/1 GN. Die Einfahr- und Durchfahrmodelle gibt es für 20 beziehungsweise 40 x GN 1/1 sowie mit oder ohne Bodenplatte. Die am häufigsten eingesetzten Zyklen sind bei den Geräten bereits vorprogrammiert, die Parameter wie Temperatur, Zeit oder Lüftergeschwindigkeit sind optimal auf die jeweilige Speise angepasst. Wie sich die vorgefertigten, bis zur Ausgabe entsprechend kühl gelagerten Speisen ohne Qualitätsverlust regenerieren lassen, demonstriert **Cool Compact** deutschlandweit übrigens in diversen Frische-Foren. Die Experten haben darüber hinaus noch weitere Insider-Ratschläge und Energiespartipps



5/6.2024



Saro EB UV20 PRO

parat. Das Unternehmen entwickelt und produziert Kühllösungen, die sich durch einen besonders effizienten Energieverbrauch und Nachhaltigkeit auszeichnen. Hinzu kommt, dass sich deren Kauf in kurzer Zeit bezahlt macht und die durchdachten Kühl- beziehungsweise Tiefkühlmöbel kurze Lieferwege haben.

**NordCap** führt im Bereich Kühltechnik die Schnellkühler und Schockfroster von **Nuovair**. Da am Markt eine Nachfrage nach Schnellkühlern in Kombination mit Kombidämpfern besteht, präsentiert man einen ideal passenden Unterbau-Schnellkühler *P5.1 R*. Das neue Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrostern wurde extra als Kombinationsgerät zu einem Kombidämpfer/-ofen gebaut. Er ist maßlich beispielsweise optimal auf einen Rational-Kombidämpfer abgestimmt, der einfach und ohne weitere Vorrichtungen obendrauf platziert werden kann. Auch Kombidämpfer anderer Hersteller sind möglich. Das Gerät bietet einen Längseinschub (fünf GN 1/1 oder EN 600 x 400 Millimeter), sodass Bleche zwischen dem Schnellkühler und Kombidämpfer ohne absetzen oder drehen leicht gewechselt werden können. Der *P5.1 R* ist bequem aus dem Stand heraus bedien- und ablesbar durch das oben montierte und ergonomisch geneigte Display. Außerdem lässt er sich schnell und einfach reinigen. Zudem verfügt er über eine Dauerfunktion. Die Volltür aus CNS ist selbstschließend. Der Türansschlag ist werkseitig rechts, kann aber ohne Aufpreis gewechselt werden. Die Magnetchichtung ist werkzeugfrei wechselbar. Verwendet wird für den *P5.1 R* das natürliche Kältemittel R290 mit einem GWP-Wert von 3.

Unter dem Namen **Cook, Chill & Finish** bietet **Welbilt** ein smartes Konzept, das Effizienz, Vielfalt und Qualität vereint, die Zubereitung und Bereitstellung von Speisen in professionellen Küchen revolutioniert und auch ohne Küche und Fachpersonal angewendet werden kann. Mit **Cook, Chill & Finish** werde – so das Unternehmen – die Vision von **Gastro 4.0** Realität. Im Restaurant und Hotel können so Gästen stets frische, warme Snacks und Mini-Menüs angeboten werden – in kurzer Zeit. Neben den Kombidämpfern von **Convotherm** (**Cook**) und dem **Merrychef** (**Finish**) stehen hier die Schockfroster der Marke **Delfield** (**Chill**) im Fokus. Im **Convotherm** Kombidämpfer werden Speisen vorgegart und anschließend im **Delfield** Schnellkühler/Schockfroster HACCP-konform haltbar gemacht. Ein schonendes finales Garen findet anschließend im **Merrychef** High-Speed Ofen statt.

### Eiswürfelbereiter

Auch Eiswürfelbereiter sind äußerst energieeffizient. So zum Beispiel die Geräte von **Manitowoc**. Seit Mai 2023 werden diese in Deutschland, Österreich und in der Schweiz exklusiv von **Chromonorm** in Grosselgen vertrieben. Der US-amerikanische Hersteller ist seit 13 Jahren ein Energy Star-Partner des Jahres und hat seit elf Jahren den Status Sustained Excellence. Bereits 2011 führte das Unternehmen das natürliche Kältemittel R290 ein. Heu-

www.gastrotel.de

## SERVICE

- www.ascobloc.de
- www.bartscher.com
- www.chromonorm.de
- www.coolcompact.de
- www.ideal-ake.at
- www.liebherr.com
- www.manitowoc.com
- www.nordcap.de
- www.saro.de
- www.welbiltde.com

te verfügt der Hersteller über ein komplettes Sortiment an Unter-tisch- und Modulmaschinen, die das natürliche Kältemittel R290 verwenden. Weitere neue Modelle sind für 2025 geplant. Eine weitere Premiere ist der Einsatz der Rotationskompressoren, die in **Indigo NXT**-Modell verwendet werden. Diese bieten eine höhere Effizienz und tragen dazu bei, die Betriebskosten für Kunden über die gesamte Lebensdauer der Maschine zu senken. **Manitowoc** und seine Produktionsstätten sind alle ISO9001-zertifiziert.

Das Portfolio von **Saro Gastro-Products** wächst seit zwei Jahren im Bereich Nachhaltigkeit. Immer mehr Geräte werden von dem Vollsormentier überarbeitet, um eine höhere Energieeffizienz zu gewährleisten. Vor einem Jahr begann der Küchenausstatter aus Emmerich mit der Umstellung der E-Geräte im Sortiment auf verbesserte Energieeffizienzklassen. Darunter die Kühltechnikgeräte der *PRO-Serie*. Effektivere Kompressoren und eine verbesserte Isolierung sorgen für mehr Energieeffizienz der verschiedenen Kühlschränke, Getränkekühlschränke, Kühlagerschränke, Kühltische sowie Eiswürfelbereiter. Um bis zu zwei Energieeffizienzklassen konnten die Produkte verbessert werden. Doch nicht nur in Sachen Effizienz gab es einen deutlichen Fortschritt, die Geräte sind jetzt auch leistungsstärker und das Design wurde modernisiert.









Starke Leistung für hoch produktive Food-Betriebe

### Schnellkühler / Schockfroster P5.1 POWER

**PASSGENAU** Kombidämpfer können direkt auf dem P5.1 POWER platziert werden, für die Serie iCombi von RATIONAL ist eine Fixierung vorgefertigt.

**ABGESTIMMT** Von Längseinschub auf Längseinschub: Bleche können ohne absetzen oder drehen leicht zwischen Schnellkühler und Kombidämpfer gewechselt werden.

**ERGONOMISCH** Bequem aus dem Stand heraus bedien- und ablesbar durch das oben montierte und ergonomisch geneigte Display.

**NACHHALTIG** Kältemittel R-290

**SCHNELL** Mit dem integrierten AIRPLUS SYSTEM wird eine besonders hohe Abkühlgeschwindigkeit erreicht.

Neues Dream Team: P5.1 POWER & RATIONAL iCombi  
Erfahren Sie mehr in unserem Flyer.



AIRPLUS SYSTEM
PRESSURE
LARGENESS
UNIFORMITY
SPEED