

Nachhaltige Kühlpower

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

Liebherr



Damit die Lebensmittel und Getränke gemäß der 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, einige 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 Ge-



ascobloc Green Day



Bartscher 700 GN210

6.2024

Fotos: Die genannten Unternehmen

KÄLTET

TECHNIK



FÜR KALTE BÜFFETS

Teile des Frühstücksbüfets oder erfrischende Dessertkreation – beides will gekühlt werden. **Gastros Switzerland** bietet mit seiner unsichtbaren und energieeffizienten Kühltechnologie InvisiFreeze dafür das richtige Umfeld. Das Unterbaumodul wird unter der Büffetfläche installiert und kühlt die obere Büffetstrecke. Die Oberflächen von InvisiFreeze bestehen wahlweise aus Glas oder Kunststein. Eingestellt und gesteuert werden die vier Kühlstufen per Knopfdruck über ein beleuchtetes Panel. Bis zu 16 Geräte lassen sich vernetzen, über ein Panel bedienen und auf derselben Kühlstufe halten. In Kombination mit den InductWarm Undercounter-Warmhaltegeräte des Unternehmens lassen sich so vielfältige Büffetlösungen realisieren.

www.gastros.swiss

rätearten und Bauweisen, arbeits erleichternde Features und technische Details. So wie auch andere Hersteller in diesem Bereich, die neue Geräte im Portfolio haben.

Vom Kühtisch bis zum Kühlschrank

Seit Anfang 2022 bietet **ascobloc** die **Green Day** Produktlinie an, die eine Vielzahl energieeffizienter Kühlgeräte umfasst, darunter Kühl- und Tiefkühlische, Getränke Kühltischen sowie Kühl- und Tiefkühlschränke. Die Modelle zeichnen sich durch eine Energieeffizienzklasse bis A+ und den Einsatz zukunftssicherer Kältemittel aus. Eine verbesserte Isolation von 60 Millimeter und Magnetdichtungen verhindern Kälteverlust und Kondensation. Der Innen- und Außenmantel aus 1.4301 austenitischem Edelstahl sowie leise und leichtlaufende Differentialauszüge sorgen für Benutzerfreundlichkeit. Die Kühlgeräte bieten optimale 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 CNS verkleidete Verdampfer sorgt für gleichmäßige Temperaturverteilung und ist servicefreundlich. Ein moderner Regler mit übersichtlicher Temperaturanzeige und Bedienelementen ist mit einem WLAN-Modul erweiterbar, sodass Temperaturüberwachung und Warnmeldungen per App möglich sind. Ein Passwortschutz verhindert unbefugte Einstellungen.

Unter den Neuheiten 2024 von **Bartscher** befindet sich der **Glastürenkühlschrank 700 GN210**. Ihn zeichnet eine solide Edelstahlausführung 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. 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 Abtaufunktion, 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 zudem 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-Kühl-

Schränke, die innen und außen aus Chromnickelstahl gefertigt sind, wobei der Kühlkorporus aus Energieeffizienzgründen aus einem Stück hochdruckgeschäumt ist. Darüber hinaus verfügen die Geräte über eine automatische Abtaufunktion, die nochmals Kosten spart. Intelligente Lüftung und ein Kühlraum in Hygieneausführung runden die technischen Features ab, die den Küchenmitarbeitern Zeit spart und zugleich für eine optimale Qualität der Speisen sorgt.

Unter den Schlagworten langlebig, zuverlässig und erschwinglich präsentiert **Hoshizaki** seine **Advance**-Serie, die im Frühjahr 2023 Premiere feierte und Kühlschränke sowie Tiefkühlschränke umfasst. Die Modelle sind für Umgebungstemperaturen bis zu 40 Grad Celsius geeignet und arbeiten besonders leise. Der ergonomische Griff über die gesamte Höhe und die nahtlose Innenverarbeitung ermöglichen eine mühelose Reinigung. Die Geräte sind mit umweltfreundlicher, HFC-freier Polyurethan-Dämmung und Edelstahl ausgestattet.



NEU

ABRÄUMER

Arbeits erleichterung und Zeitersparnis in der Abräumlogistik: Die neuen Transportwagen für Getränkekisten und Tablett.

bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

www.trendkompass.de

KÄLTET ECHNIK



Ideal-AKE



Hoshizaki Advance

tet, was einen geringen Energieverbrauch und Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Die Kühlschränke sind von der Konstruktion her für maximale interne Kapazität und einfache Wartung optimiert. Ein wartungsarmer Kondensator senkt die Betriebskosten, eine automatische Lüfterabschaltung trägt zur energiesparenden Nutzung bei. Die integrierte LED-Beleuchtung sorgt für eine optimale Ausleuchtung des Innenraums, während eine breite, magnetische

und abnehmbare Dichtung mit dreifachem Isolierbereich für optimale Abdichtung und Energieeffizienz sorgt. Ein speziell entwickelter Luftkanal und ein Umluftsystem gewährleisten eine präzise und gleichmäßige Temperaturverteilung im Inneren. Die Serie bietet mit der Schutzklasse IP2X zusätzliche Sicherheit und flexible Anpassungsmöglichkeiten durch umkehrbare Türen. Optional sind Füße oder Rollen erhältlich, ein Türschloss rundet die Ausstattung ab. Gekühlt wird mit den Kältemittel R290.

Auf der diesjährigen Fachtagung des Verbands der Fachplaner (VdF) stießen die neuen Kühltische von **Ideal AKE** auf großes Interesse (mehr zur Veranstaltung auf den Seiten 28-31 dieser Ausgabe). Die Tische

setzen, so das Unternehmen, neue Standards in Hygiene, Service, Digitalisierung, Nachhaltigkeit, Energieeffizienz, Design und Individualisierung. Sie bieten prozessoptimiertes Handling und hohe Lagerfähigkeit bei energiesparender Kühlung. Dank kompakter Bauweise, so Ideal AKE, nutzen sie die Fläche optimal und haben ein bis zu 38 Prozent besseres Netto-Nutzhalt-Gesamtvolumen-Verhältnis als vergleichbare Geräte. Benutzerfreundlichkeit und Hygiene stehen mit dem Innenraum, herausnehmbaren Ladenkörben, Tauwassertrasse und gesteckten Ladenquerstangen im Fokus.



Coldline Vision



Cool Compact Vintos

6.2024



EFFIZIENTE TIEFKÜHLUNG

Die Tiefkühlzellen der **EVO160 Serie** von **KBS Gastrotechnik** verfügen über 160 Millimeter Wandstärke und einen K-Wert von 0,14 W/m² K. Sie sind damit sehr gut isoliert und ermöglichen eine energieeffiziente und kostengünstige Nutzung speziell im Bereich Tiefkühlung. Die Wände und Deckenelemente sind aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010. Der Boden ist mit spezieller grauer Mikron-kunststoffbeschichteter Antirutschfolie ausgestattet, kann befahren werden und ist für maximal 3.000 kg/m² statische Last ausgelegt. Abgerundete Innenecken ermöglichen eine leichte und hygienische Reinigung. Die Tür verfügt über Türarmenheizung, Drehgriff und Notöffnungstaste. Der Türanschlag ist rechts und kann werkseitig gewechselt werden. Die Zellen werden als fertig zusammengesetzter Bausatz geliefert. Exzentrische Doppellefthaken vereinfachen den Aufbau. Wenn dieser Zellentyp mit einem modernen Aggregat, das mit dem Kältemittel R 290 arbeitet, betrieben wird, ist man für viele Jahre gut aufgestellt. www.kbs-gastrotechnik.de

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 nach Herstellerangaben 30 Prozent weniger Energie, haben einen Ruhemodus, 4D-Luftführung und einen Hybrid-Shield-Verdampfer, was zur Energieeffizienzklasse A führt. Das ansprechende Design und die Individualität runden das Gesamtpaket ab.

Bereits auf der HOST 2023 präsentierte **Liebherr** seine Neuheiten für 2024, die Energieeffizienz und Qualität vereinen. Dazu gehören die Kühl- und Gefriergeräte GN 2/1 aus Edelstahl, die für Profiaufgaben entwickelt wurden. Diese Geräte kühlen Le-

bensmittel 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

Ein korrekt integrierter Schockfroster steigert die Effizienz und Organisation in einer Profiküche, was zu verbesserter Produktion, Kostensenkung und optimaler Arbeitslastverteilung führt. Dies verringert den Stress für das Personal, ermöglicht schnelleren Service und bessere Kontrolle der Lebensmittelkosten.

Coldline hat sich unter anderem auf die Herstellung von Schockfroster und Gärturbrechern spezialisiert. Die **Vision-**

saro
Gastro-Products

Energieeffiziente Kühltechnik – die PRU-Serie von Saro Gastro-Products

Entdecken Sie die PRU-Serie von Saro Gastro-Products.

Unsere Kühlschränke, Getränke Kühlschränke, Kühltische, Pizzatische, Saladetten und Eiswürfelbereiter bieten hohe Energieeffizienz, starke Leistung und modernes Design.

Lassen Sie sich noch heute von unserem erfahrenen Team beraten!

Kontaktieren Sie uns, um einen persönlichen Termin zu vereinbaren!
 ☎ +49 (0) 28 22 / 92 58 - 0 ✉ info@saro.de 🌐 www.saro.de

Schockfrosterlinie bietet Lösungen, die Temperaturen von minus 40 Grad Celsius bis 85 Grad Celsius abdecken. Cook&Chill mit Vision ermöglicht die Produktion für die „Kaltlagerung“ und löst sich von den Verkäufen des Moments. Die Serie bietet ein Rezeptbuch mit zahlreichen optimierten Arbeitszyklen für jede Art von Lebensmitteln. Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Programmdauer und Lüftungsintensität können vom Koch angepasst werden. Zusätzlich bieten die Geräte den Algorithmus Devote-Dynamic Evolution Temperature, der selbstständig Gewicht, Größe und Temperatur des eingeführten Lebensmittels erkennt und die Programmdauer anpasst. Dies ermöglicht eine schnelle Kühlung oder Gefrierung ohne Kernfühler, was Energie- und Kosteneinsparungen bietet. Die Geräte können rund um die Uhr eingesetzt werden. Tagsüber dienen sie zum Abkühlen und Gefrieren, nachts zum Gären, Kochen bei niedriger Temperatur oder zum Auftauen großer Lebensmittelmengen. Diese Prozesse laufen automatisiert und mitarbeiterunabhängig ab, was die Effizienz erhöht und spezielle Auftaegeräte überflüssig macht. Die neuen Modelle der Vision-Serie verwenden das umweltfreundliche Kältemittel R290. Die Produktpalette reicht von freistehenden Modellen mit drei Blechen bis hin zu großen Wagenmodellen für Kochzentren, einschließlich Modelle mit fünf, sechs, sieben, zehn, 14 und 30 Blechen.



Nuovair by NordCap

Dass die Speisenqualität nicht leiden muss, auch wenn in einem Betrieb Personalmangel herrscht, beweist auch **Cool Compact**. Außerhalb der Essenszeiten kann das Küchenteam zum Beispiel mit den Modellen der *Vintos*-Reihe entspannt Speisen produzieren und schockfrostet. In sechs Größen sind die Schnellkühler erhältlich. Als Standardgeräte fassen die Modelle vier, acht, zehn oder 13 x 1/1 GN. Die Einfahrt- 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 (siehe auch Seite 35). Die Experten haben darüber hinaus noch weitere Insider-Ratschläge und Energiespartipps parat. Das Unternehmen entwickelt und produziert Kühllösungen, die sich durch einen 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 Kühlechnik die Schnellkühler und Schockfroster von **Nuovair**. Da am Markt eine Nachfrage nach Schnellkühlern in Kombination mit Kombidämpfern besteht, präsentiert man nun den Unterbau-Schnellkühler *P5.1 R*. Das neue Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrostet 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 Her-

steller 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 dank des oben montierten und ergonomisch geneigten Displays. Außerdem lässt er sich einfach reinigen. Zudem verfügt er über eine Dauerfunktion. Die Vordertür ist selbstschließend. Der Türanschlag ist werkseitig rechts. Die Magnetdichtung 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 vorgegärt 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 energieeffizient und nachhaltig – wie etwa von **Brema**,

Saro EB UV20 Pro



6.2024

KÄLTETECHNIK



Manitowoc/Chromonorm

Manitowoc oder **Saro**. Seit Mai 2023 werden die Manitowoc-Geräte in der DACH-Region exklusiv von **Chromonorm** vertrieben. Der US-amerikanischer 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. Heute verfügt es über ein komplettes Sortiment an Untertisch- 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 mit der Umstellung der E-Geräte im Sortiment auf verbesserte Energieeffizienzklassen. Darunter die Kühlechnikgeräte der PRO-Serie. Effektiverer Kompressoren und eine verbesserte Isolierung sorgen für mehr Energieeffizienz der verschiedenen Kühlschränke, Getränkekühlschränke, Kühlagerschränke, Kühltische sowie Eiswürfelbereiter wie dem *EB UV20*. 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 leistungstärker und das Design wurde modernisiert.

SERVICE

- www.ascobloc.de
- www.bartscher.com
- www.bremaice.it
- www.chromonorm.de
- www.coolcompact.de
- www.coldline.it
- www.hoshizaki-europe.com
- www.ideal-ake.at
- www.liebherr.com
- www.nordcap.de
- www.saro.de
- www.welbiltde.com



EISWÜRFEL ODER EISKEGEL

Die CB-Serie von BREMA. Perfektes Eis – nachhaltig & klar.

Die klaren, festen Würfel oder Kegel sind einzeln geformt und entstehen durch die BREMA-Technologie – das klassische Sprühen von Wasser in einen Verdampfer. Eismaschinen der CB-Serie gibt es als Eiskegel- und als Eiswürfelbereiter. Als Eiskegelbereiter stehen insgesamt zwölf Modelle mit Produktionsmengen zwischen 22 kg und 155 kg pro Tag zur Verfügung, Eiswürfelbereiter der CB-Serie (B-Qube) sind in vier Größen mit einer Tagesleistung zwischen 29 kg und 96 kg erhältlich. Bei allen Geräten der CB-Serie ist ein Vorratsbehälter mit einer zur Tagesproduktion passenden Behältergröße integriert. Mit der optional lieferbaren **Ablaufpumpe** können Eismaschinen der CB-Serie auch dort eingesetzt werden, wo kein bodenbündiger Abfluss vorhanden ist.



Unsere Geräte arbeiten mit dem umweltfreundlichen und effizienten Kältemittel R290. R290 ist ein natürliches Kältemittel ohne FCKW.

Die neuen Modelle der CB-Familie ermöglichen dank des **Green-Tech-Design**-Ansatzes die Trennung von Rohstoffen am Ende des Lebenszyklus. So wird Nachhaltigkeit groß geschrieben.

