

GERÄTE

BESTENS GEKÜHLT

Nicht nur technisch, auch optisch sind die neuesten Profi-Kühlgeräte für den Gastronomiebereich gut aufgestellt und können sich sehen lassen.

Wenn es darum geht, Getränke und Speisen perfekt zu kühlen und einladend zu präsentieren, bietet sich die Kühlvitrine **VisiCooler** von Gastro-Cool an. Leicht gewölbte Glasscheiben sorgen dafür, dass der rundum verglaste Kühlschrank zu einem Blickfang im Verkaufs- und Gastraum wird.

Die Kühlvitrine ist in der Farbe Schwarz erhältlich und für den Einsatz in Bars, Cafés und Restaurants sowie als Kühlgerät für Frühstücksbuffets oder in Kantinen konzipiert. Zwei gegenüberliegend angebrachte Türen machen die Kühlvitrine flexibel in der Nutzung: An der Theke platziert, kann die Kühlvitrine von der einen Seite vom Personal befüllt werden, während die Kunden zeitgleich die Getränke oder Speisen in Selbstbedienung von der gegenüberliegenden Seite entnehmen. Frei im Raum stehend, können sich die Gäste parallel von zwei Seiten bedienen, sodass auch bei Hochbetrieb keine Warteschlangen entstehen.

Ob häufige Türöffnungen, die Einlagerung von großen Mengen an Lebensmitteln oder Getränken oder auch hohe Umgebungstemperaturen im Küchenbereich: Die Gastronomiegeräte von Liebherr sind in Kältequalität, Funktion und Hygiene für höchste Anforderungen konzipiert. Die Kombination von hoher Kühlleistung, bis ins Detail hochwertiger Verarbeitung und der auf Profi-Bedürfnisse ausgelegten Ausstattung, wie beispielsweise selbstschließende Türen oder integrierter Fußpedal-Türöffner, bieten Frische-Leistung für höchste professionelle Ansprüche. Ein weiteres Highlight für die Gastronomie und Hotellerie sind die **energieeffizienten Weinschränke**. Die hochgezogenen Türen und das edle „HardLine“-Design schaffen eine klare Eleganz und machen die Geräte der „Vividor-, GrandCru- und Vinothek-Linie“ nicht nur zu einem funktionalen, sondern auch zu einem optischen Highlight. Die neuen Weinschränke sind durch opti-

mierte Technik noch effizienter, leiser und bieten eine verbesserte Flaschenkapazität.

Kühlschränke sind an 365 Tagen im Jahr rund um die Uhr in Betrieb und können bis zu 40 Prozent des Energieverbrauchs einer professionellen Küche ausmachen. Deshalb ist die Entscheidung für eine energiesparende, umweltfreundliche Lösung von grundlegender Bedeutung. Die Kühlschränke von **Polaris** im Vertrieb von Krefft Großküchentechnik sind intelligente Systeme, die der höchsten Energiesparstufe der neuesten europäischen Standards für Energieverbrauch entsprechen und den Verbrauch drastisch reduzieren. Die breite Produktpalette an Kühl- und Tiefkühlgeräten arbeitet zudem mit umweltfreundlichen Kältemitteln R 134A beziehungsweise R 404A und ist zu 100 Prozent recycelbar. Viele der Geräte können auch mit Propangas R290 bestellt werden; eine Maßnahme, mit der eine wesentliche Senkung der Emissionen durch Kältemittel möglich ist. **> isk**



Foto: Gastro-Cool

Zwei gegenüberliegend angebrachte Türen machen die Kühlvitrine „VisiCooler“ von Gastro-Cool flexibel in der Nutzung.



Foto: Krefft

Die Kühlschränke von Polaris im Vertrieb von Krefft Großküchentechnik reduzieren den Energieverbrauch drastisch.



Foto: Liebherr

Hochgezogene Türen und ein edles Design machen die Weinschränke von Liebherr zu echten Hinguckern.