

TECHNIK

PRAKTISCHE MILCHKÜHLUNG



Foto: Gastro-Cool GmbH & Co. KG

Werden täglich Kaffeevariationen mit Milch angeboten, so ist für die Kühlung der Milch eine sichere Lösung erforderlich. Für Kaffeevollautomaten bietet sich der Milchkühlschrank von Gastro-Cool an: Er eignet sich ideal für die Milchkühlung von Tetra Packs und Milch Bag-in-Box Gebinden. Damit die Milch gekühlt zum Aufschäumen in die Kaffeetasse gelangt, verfügt der Beistellkühler über jeweils 4 verschließbare Öffnungen an beiden Seiten des Gehäuses. Über die Öff-

nung kann ein langer Milchschauch geführt werden, sodass die Kühlschranktür selten geöffnet und Energie gespart wird. Mittels der manuellen Temperaturkontrolle lässt sich die Temperatur zwischen 0°C bis 10°C ganz einfach regulieren. Der elegante Milchkühlschrank aus Edelstahl, ausgestattet mit einer LED-Innenbeleuchtung, hat ein Fassungsvermögen von 22l. Dank der kompakten Abmessungen findet er selbst auf der kleinsten Abstellfläche einen Platz.

www.gastro-cool.com

LÖSUNG FÜR PERFEKTES WASSER



Foto: BWT water-more

Tee, Kaffee und Kakao reagieren empfindlich auf falsches Wasser. Trotz einer erstklassigen Kaffee- oder Teesorte kann das Geschmacksergebnis komplett misslingen. Nicht so mit der Neuentwicklung in der Umkehrosmose-Technologie „bestaqua ROC 14“ von BWT. Der Wasseroptimierer produziert

reinstes Wasser, frei von allem, was die Qualität und den Geschmack stört. In Kombination mit dem Remineralisierungsfiler BWT bestmin COFFEE ermöglicht die neue Systemlösung eine kontrollierte, passgenaue Remineralisierung mit Magnesium und Kalzium. Das ist ideal für edle Kaffeesorten und Röstungen, weil sie in dem perfekt mineralisierten und sensorisch herausragenden Wasser ihr komplexes Geschmacksprofil ungehindert entfalten können. Die Umkehrosmose-Anlage ist klein, kompakt und passt praktisch in jede Nische. Dazu ist sie einfach im Handling und auf den 24/7-Dauerbetrieb ausgelegt.

www.bwt-wam.com

INNOVATIONSPREIS FÜR DIGITALE SPÜLKONZEPTE

Dass sich das professionelle Spülen mit digitalen Lösungen optimieren lässt, beweist Winterhalter mit zwei Konzepten: Bei PAY PER WASH sind Spülmaschine, Wasseraufbereitung und Wartung in einem festen Preis pro Spülgang inbegriffen. Über ein Online-Portal wählt der Gastronom die gewünschte Anzahl, abgerechnet wird per Kreditkarte. Diese variable Nutzungsmöglichkeit vermeidet unnötige Fixkosten und wirkt sich zudem positiv auf den Wasser- und Stromverbrauch aus. Ähnlich überzeugt das System CONNECTED WASH: Die internetfähige Spülmaschine ermöglicht die Analyse und Auswertung aller wichtigen Betriebsdaten durch externe Servicetechniker. Innovationskraft, für die der Spülspezialist Winterhalter anlässlich der Fleischermesse süffa in Stuttgart mit dem Innovationspreis ausgezeichnet wurde.

www.winterhalter.de



Foto: Winterhalter Deutschland



Verstopfte

Abflüsse?

Gestank?

Hohe Wasser-

kosten?

Ihr biologischer Problemlöser für Urinale und Sanitärbereich.



Jetzt testen mit Geld-zurück-Garantie!

www.bluefox.bio/dehoga