



Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Branchen-Beamer



Energiesparwunder
mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
> Energie > Nachhaltige Ziele > Nachhaltigkeit
> Low spending control > Abfrage Referenzwerte



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200+LAP10P
H x B x T 220 x 450 x 450 mm
ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
H x B x T 220 x 350 x 270 mm



TÜV
Alle Minibars
und TÜV geprüft

ECO-GREENSTAR® 40 / 40 Liter
Stromverbrauch bis 0,35 kW / Tag möglich
**Bestimmt die stromsparendste
Minibar der Welt**


ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbrauch bis 0,18 kW / Tag möglich
Die wärmeisolierte Minibar verfügt über 30°C
eingebaute 2- und 400 W Heizkörper für 3 Tage Vorheizen



SucheBranchenMedien



energie & technik: Kühlen & Gefrieren - Alternativen mit Einsparpotenzial - EuroCool / Gram / Manitowoc / Cool Compact



Ohne Kälte geht es in der modernen Profiküche nicht. Aber neue Kältemittel machen die Technik sicherer und nachhaltiger. Von alternativen Kälteträgern ganz abgesehen. Und Einsparpotenzial gibt es nach wie vor: Oft ist es sogar ganz einfach umzusetzen. > Erst der Einsatz von Kältetechnik macht es möglich, Speisen sowohl vor als auch nach ihrer Zubereitung für eine bestimmte Zeit hygienisch sicher und geschützt vor Verderb zu lagern. ... Auch wenn über Schockfrostern und Kühllagerung bei Cook & Chili eine Entzerrung in der Produktion und eine sichere Speisenauslieferung garantiert ist. ... u.a. ... Verschiedene Kältemittel > Wenn es um das Kältemittel der Zukunft geht, gibt es für Diplom-Ingenieur Manfred Schwarz, Geschäftsführer der Firma Eurocool, zwei verschiedene Bereiche. Zum einen sind da steckerfertige Geräte, das heißt Kühlschränke und -tische, wie sie im professionellen Bereich in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt werden. ... Bei größeren Verbundanlagen, vor allem im Supermarktbereich, findet das Kältemittel CO2 Verwendung." Im Moment noch nicht endgültig abschätzbar, da zur Zeit nur in geringeren Mengen produziert, ist für ihn der Einsatz des Kältemittels HFL1234 der US-Hersteller Honeywell und Dupont. ... Rückkühlwerke kontra Cook & Chili > Ob eine Produktion der Speisen nach dem Verfahren Cook & Chili sinnvoll und wirtschaftlich ist, lässt sich für Manfred Schwarz nicht so einfach beantworten. ... Circa 50 Prozent aller anfallenden heißen Speisen lassen sich mit den Rückkühlkesseln schneller und auch wirtschaftlicher herunterkühlen als beispielsweise mit einem Schnellkühler. ... Außerdem verweist Manfred Schwarz noch auf ein anderes wirtschaftliches Verfahren: „Werden die Produkte im Sous-Vide-Verfahren hergestellt, können die Speisen in den eingeschweißten Beuteln noch wirtschaftlicher heruntergekühlt und auch gegart werden, zum Beispiel mit dem Therm-Mix-Verfahren.“ ... Mehr Energie versus Ablaufoptimierung > Natürliche Kältemittel wie R 600a, R 290 und CO2 sind auch für die Kälteexperten von Gram Deutschland die Kältemittel der Zukunft, zum einen aufgrund ihres Energiesparpotenzials und zum anderen auch unter einem Aspekt von Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Zum Thema Schockfrostern und damit auch zum Thema Cook & Chili vertritt man bei Gram eine klare Meinung. ... u.a. ... Energieeinsparung durch Isolierung > „Wir setzen aus Nachhaltigkeitsgründen auf das Kältemittel R 290 (Propan)“, berichtet Hans-Werner Schmidt, Geschäftsführer von Manitowoc Deutschland. R 290 ist ein HFKW-freies Kältemittel, das die Umwelt schont und den Energiebedarf um bis zu 50 Prozent senkt. Dieses natürlich vorkommende Propangas hat kein Ozonabbaupotenzial und ein äußerst geringes Treibhauspotenzial. Manitowoc setzt R 290 insbesondere im Bereich der Kühl- und Tiefkühlschränke ein. Auch für Hans-Werner Schmidt bringt Cook & Chili einen offensichtlichen Nutzen. Geht es bei diesem Verfahren doch darum, fertige Speisen in einer perfekten Kühlkette länger haltbar zu machen und damit die Wirtschaftlichkeit bei vergrößertem Angebotsspektrum zu steigern. ... Für das energieeffiziente und umweltschonende (Tief-)Kühlen in Kühlschränken, -tischen und -Vitrinen ist für Schmidt zum einen die optimale Lagerung von Zutaten wichtig. ... u.a. ... Bei den Magnos-Schnellkühlern/Schockfrostern von Cool Compact wurde die Modellpalette erweitert. Es sind jetzt Geräte in den Größen 5 x GN

gastronomie hotellerie

Titel Gastronomie & Hotellerie
Ausgabe 2016-06
Seite 1013-1014
Verlag HUSS-Medien GmbH

Branchen-Links

[Kühlschränke, Tiefkühlschränke und Tiefkühltruhen](#)

[Kühlen und Lagern, Küchentechnik, Kühlschränke, Tiefkühlschränke, Tiefkühlische und Tiefkühltruhen; allgemein](#)

VITO
oil filter system



SIBRA 50

Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

Spezial-Rechtsschutz



RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

1/1, 8 x GN 1/1, 10 x GN 1/1 und 15 x GN 1/1 erhältlich. ...ff



Großküchen-Geräte und
Kleingeräte für Gastronomie,
Hotellerie und Catering



Das Service-Plus-Angebot für
Hotel, Gastronomie und
Pensionen



VITO® FrittierölfILTER für optimal
frittierte Speisen

MKN FlexiCombi
Kompromisslos anders.



PALUX

Das gute Produkt