



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.



Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



Die goldene Freiheit

Energiesparwunder
 mit integriertem LED-Beleuchtungssystem
 > Energieeffizienz > Integriertes LED-Beleuchtungssystem
 > Low operating cost > Abgabe Rohmaterialien



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-L-APTOP
 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
 sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,35 kW / Tag möglich*

**Bestimmte die stromsparendste
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,18 kW / Tag möglich*

*Die wöchentlichen Stromsparende Powerstar mit 30%
 Energieeffizienz (E) und A++ E-Gesamtwert mit 3-Tage-Verbleib



Suche
Branchen
Medien



Kühltechnik: Das Runde ersetzt das Eckige - Gregor Sinnhuber, CSS-Cooling Solutions & Services



Über die größten Hygienekiller in der Kühlung klärt Gregor Sinnhuber, Fachplaner des VfF und Geschäftsführer der CSS-Cooling Solutions & Services GmbH, im Interview auf. > Herr Sinnhuber, wie muss ein professioneller Kühlraum beschaffen sein, um optimale Hygiene zu gewährleisten? Es kommt vor allem auf die Oberflächen an. Ein herkömmlicher, gefliester Kühlraum, wie er früher üblich war, ist nicht besonders hygienisch, weil Fugen einfach nicht richtig gereinigt werden können. Glatte Oberflächen sind für diese Räume perfekt. Speziell in Küchen und Kühlräumen sollten auch immer gerundete Ecken vorhanden sein, denn die lassen sich leichter reinigen als eine 90°-Ecke. Bestimmte Produkte von Herstellern mit besagten Ecken haben sich in den letzten Jahren in diesem Bereich etabliert und sind dementsprechend leicht zu säubern. Professionelle Kühlräume bestehen oft aus aneinandergereihten Wandpaneelen, wo auch die Stöße besonders hygienisch gestaltet sind und kein Silikon mehr erforderlich ist oder eine Dichtung übersteht etc. Silikonfugen sind nämlich auch ein Problem für die Hygiene. ... Was raten Sie in puncto Möblierung? Zu empfehlen sind Kühlraumregale mit Regalböden, die eine glatte Oberfläche haben. Besonders gut eignen sich auch Regalfächer, die aus einzelnen Kunststoffmodulen bestehen, denn da kann man die Einzelteile herausnehmen und in die **Spülmaschine** stellen. Wenn etwas ausläuft, brauche ich nur ein Element herausnehmen, ohne dass ich das komplette Regal auseinanderbauen muss. Durchgängige Regalböden aus Aluminium oder Edelstahl eignen sich ebenfalls gut, nur von Gittern ist abzuraten. Auch Gastro-Kühlzellen gibt es mit gerundeten Ecken, sodass man dort gut rauswischen kann. ... Man sollte also gleich beim Kauf darauf achten, dass Kühlzellen und Schränke gut zu reinigen sind. > So ist es. Bei diesen Dingen unterscheiden sich natürlich auch die Hersteller. Es macht einen Unterschied, ob ich die Zellen einfach aushängen kann oder ob ich vom halben Kühlmöbel erst die Schrauben lösen muss. Dass ich gut an alle Teile herankomme, ist ein beachtenswerter Aspekt beim Kauf, der langfristig Sinn macht. Möglicherweise kostet die Anschaffung dann ein bisschen mehr, aber dafür bin ich auch hygienisch besser aufgestellt. ...ff

24
24 Stunden
Gastlichkeit

Titel 24 Stunden Gastlichkeit

Ausgabe 2019-01

Seite 38-39

Verlag B&L Medien GmbH & Co. KG München

Branchen-Links

[Kühlen und Lagern](#)

[Küchentechnik, Kühlen und Lagern; allgemein](#)






www.sibra.eu





AM LIEBSTEN IMMER



VITO® Frittieröfilter für optimal frittierte Speisen



Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



Clevere Küchenlösungen made in Germany.



WIR HELFEN IN DER KRISE.
 Finanzierungsoptionen für Ihre Spüllösung





Die goldene Freiheit