

AUSSTATTUNG & TECHNIK

## Leise Spüler



Für offene Küchen und Barbereiche geeignet: die Gewerbspülmaschinen von Smeg Foodservice / Foto: Smeg Foodservice

Offene Küchen, Geschirrspüler unter der Bar: Geräuscharme Geräte werden auch in der Gastronomie immer wichtiger. Hier setzt Smeg Foodservice mit seinen Gewerbspülmaschinen an.

Der italienische Hersteller professioneller Küchentechnik hat seine Gewerbspülmaschinen für den Außer-Haus-Markt gezielt auf geringe Geräuschemission getrimmt. Ihre Laufgeräusche liegen auf dem Niveau sehr leiser Haushaltsgeräte. Bereits die Einsteigermodelle sind in ihrer Klasse ausgesprochen leise und verfügen über eine ruhige Laufkultur. Dies gelingt zum einen durch den optimierten Hydraulikkreislauf, denn in den Leitungen der Profigeräte fließt Wasser ohne jeglichen Lufteinschlag. Außerdem bietet Smeg Foodservice Maschinen mit thermoakustischer Isolierung. So sind Geräte der Produktlinien Greenline, Topline und Easyline mit doppelwandigen Gehäusen ausgestattet. Smeg entwickelt seine Profigeräte in einem eigenen Entwicklungszentrum am Stammsitz in Italien. Dort hat das Unternehmen ein eigenes Akustik-Labor aufgebaut. Hier werden neue Modelle in puncto Geräuschentwicklung getestet und verbessert.

Nicht zuletzt profitieren die Entwickler der Gewerbspüler von der jahrzehntelangen Erfahrung von Smeg mit Haushaltsspülmaschinen. Denn die strengen Normen für den Verbraucherschutz im Privatbereich haben hier zu technischen Innovationen geführt, die bei Smeg Foodservice in die Entwicklung der Gastronomiespüler einfließen.