

MESSEN & EVENTS

Neue Geräte in München



Neuheiten von Smeg Foodservice, die in München auf der iba präsentiert werden: die Haubenspülmaschine HTY520DH ? / Foto: Smeg Foodservice

Smeg Foodservice zeigt seine Produktneuheiten im Bereich der Spültechnik und der Konvektomaten vom 15. bis 20. September in München auf der iba.

Die neuen Konvektomaten lassen sich je nach Modell manuell oder elektronisch bedienen. Weil sie je nach Gerätegröße vier, sechs und zehn Euronorm- oder Gastronom-Bleche aufnehmen können, eignen sie sich für Gastronomie- und Bäckereibetriebe jeder Größe. Zu den Standardfunktionen der Elektro-Backöfen gehören das Garen/Backen in Garschritten, die regelbare Lüftergeschwindigkeit und der Austausch von Rezepten über eine USB-Schnittstelle.

Ebenfalls neu im Programm ist die vielfach ausgezeichnete Haubenspülmaschine HTY520DH. Sie verfügt über ein patentiertes, besonders kompaktes System zur Energierückgewinnung. Mit diesem, S.H.R.+ genannten System wird der Wasserdampf in der Durchschubmaschine nach dem Spülen abgesogen, kondensiert und dadurch gekühlt. Weil mit dem Kondensieren des Wasserdampfs gleichzeitig Wärmeenergie für das Aufheizen des Zuwassers gewonnen wird, verbraucht die Maschine laut Herstellerangaben bis zu 30 Prozent weniger Energie.

Zu den neuen Gläserpülmaschinen gehört die UG520DL, ein speziell für Weinbars und gehobene Restaurants entwickelter Hochleistungsspüler mit einer Nutzhöhe von über 300 Millimetern und einem 500 x 500 Millimeter großen Korb. Selbst bei häufigem Spülen werden in dieser Maschine große Gläser hygienisch sauber. Die Maschinen besitzen außerdem eine Clean-Water-Funktion. Diese wechselt in jedem Waschgang das Wasser im

Tank komplett, wodurch die Gläserspüler arbeiten können wie eine Frischwassermaschine.
Smeg Foodservice auf der iba: Halle A3, Stand 551