

## Trend Individualität



Küchen sind einzigartig und individuell speziell ? genau wie ihre Benutzer. Da die Räumlichkeiten genau wie der Koch ihre ganz eigenen Vorgaben geben, müssen individuelle Herdanlagen und -blöcke her.

Mit der neuen MasterLine reagiert MKN jetzt verstärkt auf den Wunsch der Kunden nach Individualität und Flexibilität. Perfekt abgestimmt auf die Anforderungen der Kunden ist jede MasterLine-Anlage solide stark und individuell. Als Profikochtechnik Spezialist mit langjähriger Kompetenz weiß MKN, worauf es im Küchenalltag ankommt: Schnell und einfach Top-Speisenqualität zu produzieren und dabei mit perfekter Hygiene und ansprechendem Design zu überzeugen. Angepasst auf die jeweiligen Ansprüche unterschiedlicher Küchenkonzepte ist die neue MasterLine verfügbar in den Ausführungen à la carte, catering und cruise. Die Geräte-Kombinationen sowie Design- Features sind individuell. In Bezug auf Funktionalität und Hygiene bietet die neue Linie die gewohnte MKN-Qualität.

Mit der preisgekrönten Linie IChef führt Mareno, im Deutschland-Vertrieb von Krefft Großküchentechnik, das Touch-Display in die horizontale Kochtechnik der mittleren bis großen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ein: für eine bequeme, übersichtliche und punktgenaue Steuerung aller Kochprozesse. Exakt kontrollierte Garvorgänge, sämtliche Bedienfunktionen auf einem Display ? die Touchscreen-Technologie der Linie ist technisch ausgereift, zukunftsweisend und anwendungsfreundlich. Dafür wurde IChef im Vorfeld der Mailänder Messe Host mit dem Smart Label Award geehrt. Mechanische Tasten und Bedienknöpfe gehören der Vergangenheit an: Das Kontrollsystem zur Anzeige von

Aufheizphase, Betriebstemperatur oder Status ist über Symbole in das einfache und intuitive Mareno Ichef Touch-Display integriert. Gut&nbsp; sichtbare Symbole und Ziffern sind auch aus&nbsp; einiger Entfernung vom Herd für den Koch&nbsp; deutlich erkennbar ? alle Garvorgänge bleiben&nbsp; auf diese Weise stets überwacht, unnötige Kontrollgänge an den Herd entfallen. Durch das präzise Garen wird keine Energie verschwendet. Alle Geräte der Linie sind serienmäßig für den Anschluss an das Mareno Energieoptimierungssystem Power Guardian vorgerüstet. Auch unter Hygiene-und Reinigungsgesichtspunkten bietet der Touchscreen Vorteile. Dank der glatten Bedienoberfläche des Sicherheitsglases mit Siebdruck ist sowohl das Bedienfeld als auch die Gerätefront, in die es integriert ist, mit wenigen Handgriffen zu reinigen. Die Linie wartet mit einem breit gefächerten Angebot an Geräten auf, sowohl was herkömmliche Garvorgänge als auch das Niedrigtemperatur- und Dampfgaren betrifft. Auch Mehrzweck-Geräte wie Sous-Vide-Kocher/ Wasserbad sowie einen Nudelkocher, der auch als Dampfgargerät dient, sind in den 49 Modellen der insgesamt neun Produktfamilien von Ichef enthalten. Alle Geräte der Linie lassen sich mit den Geräten, Unterbauten und Kühlunterbauten der Linie Mareno Star 90 kombinieren. Hersteller Küppersbusch hat sich mit seiner Palmarium- Familie der Produktion individuell zugeschnittener Herdanlagen verschrieben. Innerhalb dieser kann der Kunde zwischen drei Varianten wählen: PalmariumPure, PalmariumStyle oder PalmariumMobile. Der Unterschied liegt in der Ausstattung und im Gestaltungsfreiraum. ?Ein PalmariumPure zeichnet sich beispielsweise durch einen modularen Aufbau aus. Beim Palmarium-Style dagegen kann der Unterbau individuell konstruiert und die Funktionseinheiten können frei platziert werden. Der PalmariumMobile ist ? wie der Name schon sagt ? eine mobile Herdanlage auf stabilen Rollen?, erklärt Geschäftsführer Hannes Kolb. Alle drei Modelle werden standardmäßig in H2 und mit durchgehender Arbeitsplatte gebaut und ausgeliefert. Für welche Variante&nbsp; der Kunde sich auch entscheidet,&nbsp; die Anlage wird gemeinsam mit dem Kunden konfiguriert, danach geplant und designt und schlussendlich nach diesen Vorgaben in Gelsenkirchen&nbsp; hergestellt. ?Wir berücksichtigen neben den räumlichen Gegebenheiten und der individuellen Gerätekonfiguration durch mögliche Farbgebung und Logoeinbindung auch das Corporate Design des Kunden?, so Kolb. Beim PalmariumStyle ist zudem möglich, die Bedienblende mit individuellen Motiven zu versehen. Neben der Gestaltung überzeugt die Technik mit innovativen Gerätefunktionen wie Einzel-Induktionskochfeldern, Durchreichebacköfen, Fritteusen mit Hebe- und Senkvorrichtung und Bratgeräten mit der Duplex-Antihaft Bratoberfläche.&nbsp; Die maßgeschneiderten Herdanlagen Palux Maître des Großküchenherstellers sind Systeme mit leistungsstarker Technik und modernem Design. Eine große Auswahl an thermischen Geräten und modulare Unterbauten ergänzen die Herdlinie. Palux Maître ist das Herzstück der Küche, solide, massiv und nahtlos verarbeitet. Jede Herdanlage ist individuell gestaltet. Großzügige Arbeitsflächen optimieren die Ergonomie und die Anlage ist einfach zu reinigen. Die leistungsstarken thermischen Komponenten werden je nach Bedarf in der Küche kombiniert: Dazu zählt Kochtechnik mit Gas- oder Ceranherden&nbsp; sowie energiesparenden Induktionskochflächen. VarioBräter und Kocher sind vielseitig nutzbar zum Warmhalten, Schmoren und Kochen. Pastakocher und Bain-Maries, Einbaufritteusen sowie Elektrobacköfen runden das Programm für ab. Planungsfreiheit bietet das modulare Unterbausystem: Eine große Auswahl an offenen Elementen, Schubladen, Wärmeschranken

und gekühlten Komponenten stehen bereit. Je nach Bedarf ist der Unterbau von einer oder zwei Seiten zugänglich.

Herd ist nicht gleich Herd ? bei Electrolux Professional ist fast jeder Herdblock ein Unikat. Thomas Schwelch, Trade Marketing Specialist: ?Electrolux Professional verfügt über eine unvergleichlich hohe Anzahl an Funktionskomponenten aus eigener Fertigung. Diese Vielfalt lässt sich in einer M2MLösung aus Sursee in entsprechender Flexibilität abbilden. Electrolux bietet für jede Herdanlage fix und fertige Lösungen, die zertifiziert sind. Das ist nicht zuletzt der Grund, warum wir kaum Einbaukomponenten liefern, sondern nur fertig für den Weltmarkt zugelassene Gesamtkomponenten. Diese Maßnahme beziehungsweise diese Einstellung ermöglicht uns, auch noch nach Jahren die entsprechenden Ersatzteile zu liefern ? wofür wir uns auch verpflichten.? Ein Herd aus Sursee wird immer komplett gefertigt, zertifiziert, getestet und in einem Stück geliefert. Einzig die Transport- und Einbringungsmöglichkeit setzen Grenzen: Wenn die Tür, der LKW, das Schiff, der Container groß genug sind, gebe es keine Limits. ?Individuallösungen verlangen ein hohes Maß an Flexibilität. Deshalb kommen unsere Interessenten zu uns und werden langjährige Partner. Die Nachfrage nach bestimmten Funktionen kann hierbei nicht alleine der ausschlaggebende Punkt sein. Oftmals ist die individuelle Zusammensetzung der Komponenten genau unser Vorteil. So können klassische Funktion mit absoluter State of the Art unter einer einzigen Abdeckung realisiert werden. Egal ob Gas, Elektro oder Induktion, egal ob Bratgeräte Grillelemente&nbsp; oder Fritteusen, egal ob Mono Supertherm Kochfelder oder klassische Glühplatten, es&nbsp; ist für jede Anwendung das richtige dabei?, so Schwelch weiter.&nbsp;

HAKA fertigt Kochblöcke individuell und maßgeschneidert nach gastronomischem Konzept und den damit verbundenen Arbeitsabläufen. Die Funktionalität spielt dabei die wichtigste Rolle, aber auch das gewünschte Design wird von erfahrenen Fachleuten umgesetzt. Die Arbeitsplatte ist einteilig, ohne Fuge oder Stecknaht, auf Wunsch mit Rondokante und Rundercken. Sollte eine einteilige Herstellung wegen Abmessung oder Eintransport nicht möglich sein, wird die Platte vor Ort von HAKA-eigenen Monteuren nahtlos verschweißt und sauber verschliffen. Die Materialstärke der Arbeitsplatte beträgt drei Millimeter. Alle notwendigen und gewünschten Ausschnitte, Plattenbohrungen und Öffnungen werden millimetergenau auf einer modernen Laser-Stanzmaschine ausgelasert. Die gewünschten Koch- und Bratgeräte sind flächenbündig oder gegebenenfalls auch erhöht, zum Beispiel bei Fritteusen oder Nudelkochern, eingebaut oder -geschweißt. Die Ausschnitte für Ver- und Entsorgungsleitungen werden mit einem CNSKragen versehen, damit das Eindringen von Feuchtigkeit und Fett dauerhaft verhindert wird. An der Unterseite der Platte sind stabile CNS Verstärkungen angebracht, um einen Verzug der Arbeitsplatte zu vermeiden. Unterhalb der Arbeitsplatte befindet sich ein 220 Millimeter hoher Herdoberbau. In diesem Bereich sind alle Ver- und Entsorgungsleitungen der Gerätschaften bis zu dem Installationsfach geführt. Die eventuell notwendige Be- oder Entlüftung der Einbaugeräte ist unter der Arbeitsplatte integriert. In der vertieften Schalterblende befinden sich alle Regelarmaturen und Signalleuchten sowie Steckdosen, wenn vom Kunden gewünscht. Die Regelarmaturen sind durch abschraubbare, flächenbündige Revisionsdeckel in der Schalterblende direkt zugänglich. Der Unterbau wird ? wie die Arbeitsplatte ? individuell gefertigt. Ob Backofen, Hold-o-mat, Wärmeschrank oder Kühlunterbau, alles findet hier den gewünschten Platz. Das

Portfolio reicht von der Hygiene- Standard- bis hin zur Hygiene-H2 Ausführung. Die Elektro-Unterverteilung richtet sich nach den baulichen Gegebenheiten: Entweder ist die interne Verdrahtung auf einer Klemmleiste aufgelegt oder befindet sich in einem eigenen Sicherungs- und Anschlusskasten inklusive aller Klemmen, Sicherungen und FI-Schalter.&nbsp;

Professionelle Ergänzung

Auch EKU Grossküchentechnik sieht einen klar erkennbaren Trend hin zu maßgeschneiderten Kochblöcken, deren funktionale Ausstattung individuell an die kulinarische Positionierung des Kochs beziehungsweise des Restaurants angepasst ist. Wichtigstes Kriterium für den Kunden bei der Entscheidung für einen Kochblock sei dabei das hohe Hygieneniveau. In dieses Anforderungsprofil passt der PowerBurner, dessen Brenner und Wanne sich leicht und ohne Werkzeug in Sekunden abnehmen lassen. Die anschließende Reinigung der Teile ist in einer Spülmaschine möglich. Als zweites Entscheidungskriterium der Kunden sieht EKU das beste Preis-Leistungs-Verhältnis und schlägt hier den neuen EcoBurner vor. Beide Herde können auf Wunsch in einen individuellen Kochblock verbaut werden und sind ausgestattet mit moderner Hochleistungs-Brenner-Technologie, an deren Entwicklung EKU maßgeblich beteiligt war. Die neuen Brenner sind nicht nur leistungsstark, sondern auch effizient und sparsam.&nbsp; Unverwundlich und bis ins Detail durchdacht ? so präsentiert Vollsortimenter Bartscher die Serie 700 Classic. Die professionelle Serie aus robustem Chromnickelstahl 18/10 bildet den Grundstein für die Großküche. Zuverlässig, anwenderfreundlich und leistungsstark können die Geräte durch die Modulbauweise auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt werden. So bietet sich zum Beispiel der Gasherd 700 aus der Serie an. Das Standgerät aus Edelstahl verfügt über einen Zweikreisbrenner und kann durch Zubehör wie eine Grillplatte 700 aus Gusseisen, eine Brat- und Fortkochplatte 700, einen Kleintopfiring 700 und mehr ergänzt werden. Im Unterbau verbirgt sich ein Multifunktionsbackofen mit Umluft-Funktion, 58 Liter Volumen und 1/1 GN Kapazität.&nbsp;

Ein Multitalent ist ? der Name verrät es ? der Multifunktionsherd von Saro Gastro- Products. Da in der Küche jeder Zentimeter zählt, wurde dieser so entwickelt, dass er sich sowohl in der Küchenzeile integrieren lässt als auch als Stand-alone. Damit ist der Herd flexibel und nach Bedarf einsetzbar. ?Das Gerät ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. An fünf Gasbrennern inklusive Wokstation kann gleichzeitig gearbeitet werden. Die Topfträger bestehen übrigens aus massivem Gusseisen, was sie besonders widerstandsfähig macht?, sagt Walter Spangenberg, Geschäftsführer bei Saro. ?Neben den flexibel einsetzbaren Kochstellen überzeugt auch der integrierte Backofen dank übermäßigem Fassungsvermögen und elf verschiedenen Funktionen.? Die leichte Handhabung des in Europa produzierten Multifunktionsherdes ist nicht zuletzt dank der eingebauten Zeitschaltuhr gewährleistet. Bei der Konzeption wurde zudem auf Energieeffizienz geachtet.

&nbsp;

Dieser Artikel von Maren Bielecke ist in der Ausgabe 3-2018 des Trendkompass erschienen.