

Saubere Leistung bei vollem Haus



Mit der Generation 4.0 bietet Colged ein breites Portfolio professioneller Maschinen / Foto: Colged

Ob in der Betriebsgastronomie, in Mensen oder stark frequentierten Restaurants: Wo täglich viele Gäste innerhalb kurzer Zeit versorgt werden, muss hinter den Kulissen jeder Handgriff sitzen. Besonders die Spültechnik ist gefordert. Große Mengen an Gläsern, Geschirr und Besteck müssen in kürzester Zeit hygienisch gereinigt werden ? zuverlässig, leistungsstark und möglichst ressourcenschonend. Anforderungen, für die Colged, einer der führenden Anbieter gewerblicher Spüllösungen in Europa, mit seiner Maschinengeneration 4.0 technische Lösungen bietet.

Wenn in der Gemeinschaftsverpflegung Hunderte Mahlzeiten innerhalb weniger Stunden ausgegeben werden oder im Restaurant das Mittags- und Abendgeschäft auf Hochtouren läuft, fallen entsprechend große Mengen an Spülgut an. Fettige Teller, verschmutztes Besteck und zahlreiche Gläser müssen schnell wieder einsatzbereit sein. Lange Wartezeiten oder Leistungseinbußen können die Abläufe erheblich stören. Umso wichtiger sind professionelle Spülmaschinen, die auch bei hoher Auslastung konstante Ergebnisse liefern. Kurze Spülzeiten, konstante Leistung

Genau hier setzt die Spültechnik von Colged an. Die Maschinen der Generation 4.0 sind auf effiziente Arbeitsabläufe, hohe Reinigungsleistung und einen wirtschaftlichen Ressourceneinsatz ausgelegt. Je nach Modell der Colged 4.0 stehen zahlreiche individuell abgestimmte Spülprogramme zur Verfügung, etwa für Gläser, Teller und Besteck. Bei den Modellen liegen die durchschnittlichen Programmdauern zwischen 80 und 100 Sekunden. Damit die Reinigungsleistung auch bei aufeinanderfolgenden Spülgängen konstant bleibt,

kommt unter anderem das HotWash-Heizsystem zum Einsatz. Unabhängige Heizelemente und eine optimierte Leistungssteuerung halten die Tanktemperatur auch bei häufigen Spülzyklen stabil. Das verhindert Temperaturabfälle, verkürzt Spülzeiten und verbessert die Trocknung.

Für eine gleichmäßige Reinigung sorgt zudem das patentierte DuoFlow-Pumpensystem. Es treibt die oberen und unteren Wascharme gleichzeitig an und erhöht laut Hersteller die Effizienz um 25 Prozent.

Hygiene auch bei hoher Belastung

Gerade bei großen Mengen stark verschmutzten Geschirrs spielt die Wasserqualität eine entscheidende Rolle. Das dreifache Filtersystem ProDrain4 arbeitet mit fein abgestuften Filtern bis zu einer Maschenweite von 0,5 Millimetern und ermöglicht eine effektive Schmutzaufnahme. Ergänzend sorgt das ProRinse-Spülsystem für konstanten Wasserdruck, gleichmäßigen Durchfluss und sichere Nachspültemperaturen.

Auch die Hygiene bleibt im Fokus. Die ThermoStop-Funktion überwacht kontinuierlich die Temperatur im Boiler. Wird der festgelegte Grenzwert unterschritten, verlängert sich der Spülgang automatisch, bis die erforderliche Temperatur erreicht ist.

Wirtschaftlichkeit im Dauereinsatz

Neben Geschwindigkeit und Hygiene spielt insbesondere in Großküchen und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auch der Ressourcenverbrauch eine wichtige Rolle. Die Colged-Modelle benötigen je nach Ausführung zwischen 1,3 und 1,6 Liter Wasser pro Zyklus. Zusätzliche Technologien wie die Wärmerückgewinnungssysteme EcoDrain und NRGSteam tragen dazu bei, den Energiebedarf weiter zu reduzieren.

Ob Betriebskantine, Mensa, Hotel oder Restaurant: Überall dort, wo große Mengen Spülgut in kurzer Zeit anfallen, sind leistungsfähige, zuverlässige und wirtschaftliche Spüllösungen unverzichtbar. Mit der Generation Colged 4.0 bietet der Spültechnikspezialist dafür ein breites Portfolio professioneller Maschinen.