



Vom neuen Flaschenspülsystem über das Kunststoffbecher-Spülen bis hin zur Präsentation seiner neuen Serie der Korbtransportspülmaschinen: Unter dem Leitgedanken „Wir kümmern uns ums Spülen!“ lädt **Winterhalter** Besucher ein, die neuesten Entwicklungen aus Meckenbeuren zu erleben. Mit der UC-Serie bietet der Hersteller eine optimale Komplettlösung zum Spülen von Flaschen an: bestehend aus Untertischspülmaschine und speziellem Flaschenkorb – dies garantiert hygienisch reine Spülergebnisse nach DIN SPEC.10534 in unter einer Minute. Ebenfalls für die UC-Serie entwickelt wurde das Kunststoffbecher-Spülsystem. Dies garantiert nahezu trockene und vor allem hygienisch saubere Kunststoffbecher. Das Highlight wird aber die Präsentation der neuen Korbtransportspülmaschinen sein, die mit zahlreichen Innovationen überzeugen können.

**Halle 5, Stand C31**

tierte Technologie, die es ermöglicht, Speisen bei niedriger Temperatur mit Dampf zu garen und die auch den Schockkühl- und Gefrierzyklus kombiniert. Weiterhin wird über die Wi-Fi-Technologie Cosmo informiert. Sie ermöglicht die Überwachung von Theken und Kühlmöbeln, Schnellkühler und Retarder Spender vom Smartphone aus. Darüber hinaus analysiert das Messteam in fünf täglich stattfindenden Kursen, wie Produktivität, Organisation, Einkauf und Personalmanagement verbessert sowie unnötige Kosten reduziert werden können.

**Halle 5, Stand A36**

Vintos und Vintos+ heißen die neuen Serien der ersten vollständig in Deutschland gefertigten Schnellkühler/Schockfroster. Die **Cool Compact**-Geräte sind als Standmodell in vier Größen sowie als Einfahrmodell in zwei Größen erhältlich und erstmals auf der Intergastra präsent. Die Modelle Vintos+ sind Multifunktionsgeräte, in denen zusätzlich zu den Kühl- und Frostvorgängen auch aufgetaut, gegärt, warmgehalten oder mit Niedrigtemperatur gegart werden kann. Zahlreiche Features wie beispielsweise Smart-Level-

Control, die Steuerung einzelner Einschübe oder Smart-Door, die automatische Türöffnung, bieten hohen Zusatznutzen für die Bediener. Außerdem hat Cool Compact Kühl- und Tiefkühlschränke, -tische sowie Geräte zur Getränkeabkühlung und Abfallkühler im Messegepäck, die alle standardmäßig mit dem Kältemittel R 290 ausgestattet sind.

**Halle 3, Stand C51**

Einfach zu installierende CO<sub>2</sub>-Systeme bietet **Hoshizaki-Gram** mit seiner Gram Eco-Serie, die mit ihren Plus-, Twin-, Euro- und Midi-Modellen Flexibilität bietet. Zusätzlich ist der Gram Schockkühler KPS 60 im Portfolio. Informationen dazu gibt es vom Messteam des Herstellers. Das Unternehmen ist führend in der Entwicklung von CO<sub>2</sub>-Zentralkälteanlagen für die Foodservice-Industrie. Demnächst sollen auch die Hoshizaki-Eisbereiter das entsprechende Portfolio erweitern und mit dem Kältemittel angeboten werden.

**Halle 5, Stand C70**

**KÜHLEN**

**Coldline** wartet am Stand mit gleich drei Innovationen auf, dem Multifunktions-Schnellkühler Vision Nuvö, den Schockkühlern Modi Up und Modi Active sowie dem Levtronic Retarder Spender. Nuvö ist die paten-



**Hoshizaki-Gram**



**Irinox**



**Cool Compact**