

die Maschine automatisch die Transportgeschwindigkeit und sichert somit ein hygienisches Spülen. Ansonsten schafft die Maschine bis zu 195 Körbe pro Stunde. Der Frischwasserbedarf konnte beim Nachspülen um bis zu 50 Prozent reduziert werden – auf ein Minimum von 130 Liter pro Stunde. Dadurch sinkt auch der Verbrauch von Strom und Chemie, was die gesamten Betriebskosten reduziert. **SN**

Halle 5, Stand 5C31

Melitta Professional Coffee Solutions: Heiß

Auf der Intergastra zeigt Melitta Professional Coffee Solutions erstmals den neuen Coffee-Carrier für die Melitta Cafina XT-Familie. Mit dem Coffee-Carrier lässt sich frisch gebrühter Kaffee warmhalten und nach Wunsch portionieren. Er fügt sich nahtlos in das schlanke Design der XT 180 ein, kann aber auch mobil, fern von der Kaffeemaschine eingesetzt werden. Einfach den Tragegriff hochklappen und bis zu zwei Liter frisch gebrühten Filterkaffee dorthin mitnehmen, wo er portionsweise abgezapft werden soll. Der Coffee Carrier lässt sich auch am Schwenkarm des Filtervollautomaten XT8-F für den mobilen Einsatz befüllen. Den guten Kaffeegeschmack sichert der Aroma-Optimizer am



Melitta Professional Coffee Solutions

Schraubdeckel des Coffee Carriers. Er sorgt dafür, dass frisch gebrühter heißer Kaffee am Boden des Warmhalters einläuft und sich beim Aufsteigen bestmöglich vermengt. Und da der Deckel beim Brühen verschraubt bleibt, bewahrt der Coffee Carrier seine volle Isolierkraft. **rl**

Halle 8, Stand 8A6o



Dynamic Professional

Dynamic Professional: Frisch kochen

Dynamic Professional präsentiert auf der diesjährigen Intergastra in Stuttgart gleich mehrere neue Produkte. Dazu gehört der neue kombinierte elektrische Gemüseschneider/Kutter (Foto). Mit der Entwicklung dieses Gerätes unterstützt der Hersteller die frische Speisenzubereitung. Auch werden der Gigamix XS für große Töpfe oder Kessel sowie eine Salatschleuder mit fünf Litern Inhalt gezeigt. Neben den Neuheiten präsentiert Dynamic Professional auf der Intergastra eine große Range an leistungsstarken Mixern sowie das Equipment des Partners Santos mit Saftpressen, Saftzentrifugen, Blendern und mehr. **SN**

Halle 3, Stand 3E35

Hupfer: Ergonomisch arbeiten

Küchenmitarbeiter und deren Arbeitsumfeld stehen bei Hupfer mit dem Konzept „Ergo Solutions“ im Mittelpunkt. Es basiert auf Geräten oder technischen Details, die ein angenehmer gestaltetes Arbeitsumfeld schaffen – von der Wa-



Hupfer

renanlieferung über das Lager, die Produktionsküche bis hin zur Speisenausgabe. Ein Baustein von Ergo Solutions ist der Servierwagen Ergo (Foto), der sich dank einer fünften Rolle wie von Zauberhand lenken lässt. Der Wagen ist belastbar bis 180 Kilogramm. Am Messtisch können Besucher weitere Produkte des Konzepts kennenlernen. Dazu zählen ein Kommissionier- und Tableteinräumwagen, ein höhenverstellbarer Arbeitstisch und das Therma-Dry-Mobil zum Warmhalten von Speisen. **SN**

Halle 3, Stand 3C41

Cool Compact: Zeitversetzt produzieren

Zur Intergastra stellt Cool Compact eine neue Serie an Schnellkühlern/Schockfroster vor. Die Serien Vintos (Foto) und Vintos+ sind die ersten vollständig in Deutsch-



Cool Compact

land gefertigten Schnellkühler/Schockfroster und als Standardmodell in vier Größen sowie als Einfahrmodell in zwei Größen erhältlich. Die Modelle Vintos+ sind Multifunktionsgeräte, in denen zusätzlich zu den Kühl- und Frostvorgängen auch aufgetaut, gegärt, warm gehalten oder mit Niedrigtemperatur gegart werden kann. Zahlreiche Features wie beispielsweise Smart-Level-Control, die Steuerung einzelner Einschübe, oder die automatische Türöffnung Smart-Door sind laut Hersteller bisher einzigartig und bieten einen hohen Zusatznutzen für die Bediener. **SN**

Halle 3, Stand 3C51



Hepp

Hepp: Es ist gedeckt

Für den gedeckten Tisch zeigt Hepp umfangreiche Kombinationsmöglichkeiten von Materialien, Formen, Farben und Kollektionsteilen, wie sie die jüngste Tabletop-Serie Elements bietet. Hinzu kommt das breite Sortiment an Bestecklinien, das durch den Einsatz verschiedener Methoden zur Oberflächenveredelung eine erstaunliche Wandlungsfähigkeit zeigt. Insbesondere die Geradlinigkeit und Modularität der HEPP-Kollektionen eröffnen attraktive Freiräume in der Gestaltung von Tisch und Buffet – vom Frühstück über das Mittagmenü bis zu à la Carte, Buffet oder mehrgängigem Bankett. **SN**

Halle 6, Stand 6A58.3