

KBS Gastrotechnik: **KISTENSPÜLMASCHINE GASTROLINE 1717** **Das perfekte Gerät für große Mengen**

Sparsam bei jedem Waschgang: Das Team von Metzgermeister Torsten Schönfeld jagt täglich 200 Fleischkisten durch seine KBS-Spülmaschine. Er lobt die einfache Bedienung und den geringen Verbrauch von Wasser, Klarspüler und Co.

Qualität hat bei der Fleischerei Schönfeld oberste Priorität. Der Betrieb befindet sich in der 8.200-Einwohner-Gemeinde Borsdorf bei Leipzig, seit Generationen ist er in Familienhand. „Wir stehen hier vor Ort im Wettbewerb mit vier Discountern und Supermärkten – trotzdem gelingt es uns, weiterhin attraktiv für unsere Kunden zu sein“, sagt Mit-Inhaber Torsten Schönfeld. „Und darauf sind wir stolz.“

Der Metzgermeister und seine beiden Brüder, die ebenfalls im Betrieb aktiv sind, freuen sich über einen großen Kreis an Stammkundschaft. Es ist nicht lange her, dass die Leser der Lokalzeitung die sächsische Fleischerei zur beliebtesten Metzgerei im Raum Leipzig gewählt haben. Und auch die 20 Mitarbeiter fühlen sich wohl. Es gibt wenig Fluktuation. Wer einmal an Bord ist, bleibt. Manche sind schon mehr als 30 Jahre im Betrieb.

Täglich stellen sie in der Fleischerei frische Fleisch- und Wurstwaren her. Zudem gibt es jeden Tag ein wechselndes Imbissangebot. Gekocht wird dabei zwar wie zu Omas Zeiten, doch bei der Produktion kommen modernste Maschinen zum Einsatz. Seit etwa einem Jahr nutzt der Betrieb eine Kistenspülmaschine der Firma KBS Gastrotechnik, Modell „Gastroline 1717“.

„Diese Spülmaschine erleichtert uns die Arbeit enorm“, sagt Torsten Schönfeld. Wenn er über die Vorteile des Geräts spricht, erwähnt er zunächst die Zeit-



Zufrieden mit dem neuen Gerät: Torsten Schönfeld.

ersparnis. Um den Spülvorgang zu starten, ist nur ein einziger Knopfdruck nötig. Dank der Leistungsstärke des Gerätes werden auch die stark verschmutzten Fleischereikisten tadellos sauber.

Seit Ende 2023 ist die „Gastroline 1717“ bei der Borsdorfer Fleischerei im Dauereinsatz. Jeden Tag werden mit ihr insgesamt mehr als 200 E2- und E3-Kisten gereinigt. Außerdem spült das Gerät Tag für Tag größere Mengen an Töpfen und Pfannen, zahlreiche Gastronorm-Behälter und jede Menge Catering-Geschirr. „Wir sind sehr zufrieden“, sagt der Metzgermeister. „Das Spülergebnis ist sehr gut und hygienisch einwandfrei.“

Dass die Kistenspülmaschine pflegearm ist, hat den Metzgermeister zusätzlich überzeugt. Die Siebe der Maschine

lassen sich einfach reinigen und dank der richtigen Maschinen-Einstellung bleibt der Innenkörper von ganz alleine sauber.

Vor der Neuanschaffung der „Gastroline 1717“ stand in der Fleischerei eine zehn Jahre alte Spülmaschine. „Mit dem Alter stieg der Serviceaufwand“, berichtet Torsten Schönfeld. Ersatzteile waren zwar zu bekommen, und die hatten ihren Preis. „Das ging ganz schön ins Geld.“

Die neue Maschine hingegen hilft dabei, Geld zu sparen. Wasser- und Energieverbrauch sind geringer als beim Vorgänger. Zudem benötigt die neue „Gastroline 1717“ deutlich weniger Spülmittel und Klarspüler. „Diese Einsparungen merkt man sofort“, sagt Torsten Schönfeld. „Unterm Strich wird es wohl nicht lange dauern, bis wir die Anschaffungskosten wieder drin haben.“



Torsten Schönfeld bei der Arbeit: Platz für bis zu drei E2-/E3-Kisten.



Viel Platz: Edelstahlrahtgestell für E2- und E3-Kisten.



Die unteren Doppelspülarme ermöglichen perfekte Ergebnisse.



Effizient: Zweifach-Spülarme und Ablaufkanal für die Wärmerückgewinnung.



Hilfreiches Detail: Bedienfolie für bessere Hygiene.

Großküchentechnik

KBS Gastrotechnik ist Vollsortimenter im Bereich der qualitativ hochwertigen Großküchentechnik. Das in Wiesbaden ansässige Unternehmen ist Partner des Fachhandels und liefert alle Geräte, die in Großküchen und im Lebensmitteleinzelhandel benötigt werden, aus einer Hand. KBS-Produkte sind bundesweit und im angrenzenden Ausland erhältlich. Die Mitarbeiter im Innen- und Außendienst sind in der Lage, schnelle und individuelle Lösungen zu präsentieren. Auch bei Projekten in Planung stehen sie ihren Kunden als Ideengeber und Partner zuverlässig zur Seite.

Sie wollen mehr wissen?

Sprechen Sie Ihren Dagma-Fachgroßhändler an.

PREISGÜNSTIGE MASCHINE ZUR REINIGUNG VON E2/E3-KISTEN



Ready 1560 AP

Geschirrspülmaschine für Euronorm-Wannen und -Boxen 600 x 400 mm

- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ Inklusive 1 Korb aus Edelstahl (500 x 600 mm) + 1 Edelstahleinsatz für 5 Tablets
- ◆ Double-Flow Pumpe
- ◆ Doppelwandige Konstruktion

Modell	Ready 1560 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 700 x 850 mm
Steuerung	elektronisch
Anschlusswert	400 V / 8,8 kW
Korbmaß	500 x 500 und 500 x 600 mm
Max. Gläserinschubhöhe	345 mm
Max. Tellereinschubhöhe	380 mm
Spülleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	60 / 40 / 20 pro Stunde
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,4 l bei 2 bar
Ablaufsystem Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel



KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden
Tel. 0611 44787-150
www.kbs-gastrotechnik.de