

EKU GROSSKÜCHENTECHNIK

Zwei brandneue Geräte

Mit den Auftisch-Elektro-Grillplatten Duplex sowie der Großbecken-Elektro-Fritteuse bietet EKU Großküchentechnik neues, leistungsstarkes Equipment für die Großküche. Beide werden auf der Alles für den Gast in Salzburg zu sehen sein.



Die neuen Auftisch-Elektro-Grillplatten Duplex aus der Thermik SnackLine von EKU wurden speziell für den Alltag in der Profi-Küche konzipiert sowie nachhaltig und innovativ umgesetzt. Bewährte EKU-Technik trifft hier auf innovative Weiterentwicklung, denn die Bratfläche besteht aus Duplex-Edelstahl. Beheizt wird die Grillplatte mit in Alublöcke eingelegten Heizkörpern. Für den Fettablass gibt es eine ovale Öffnung. Optional mit passendem Teflon-Stopfen. Die neue Auftisch-Grillplatte gibt es in der Breite 400 oder 600 Millimeter, Gerätetiefe 600 Millimeter. EKU-Inhaber und Geschäftsführer Manuel Kulbach: „Auf Duplex-Edelstahl sind wir vor nicht allzu langer Zeit aufmerksam geworden. Während unserer Entwicklungsarbeit der Elektro-Grillplatten für unsere Thermik-Linie 750 und 850. Die wurden 2023 gelauncht. Der Erfolg war überwältigend. Wir haben dann sofort nachlegt und die Duplex-Grillplatten in all

unseren fünf Thermik-Linien eingeführt, plus Gas-Variante! Jetzt freuen wir uns, die neuen Auftisch-Elektro-Grillplatten Duplex auch auf der Alles für den Gast vorzustellen.“ Auf dem EKU-Messestand können sich die Besucher beim Live-Cooking von den vorteilhaften Eigenschaften des Duplex-Edelstahl überzeugen.

Ebenfalls neu: eine Elektro-Großbecken-Fritteuse, Thermik 750. Die neue Fritteuse hat ein Nutzvolumen von 18 Liter. Der Heizkörper hat eine Leistung von 14 Kilowatt und ist leicht über die Schwenkvorrichtung nach oben zu entnehmen. Ein Highlight ist auch die spezielle Beckenisolierung, die das Fritteusen-Becken von außen ummantelt. Energieoptimales Frittieren gelingt so kinderleicht. Das Panadensieb unter dem Heizkörper sorgt für schnelle Reinigung.

Den EKU-Messeauftritt rundet die erst Anfang des Jahres gelaunchte Elektro-Kippbratpfanne mit Duplex-Tiegelboden ab, ebenso wie eine Reihe von EKU-Bestsellern. EKU auf der Alles für den Gast: Halle 1, Stand 0106

Auf der Alles für den Gast zeigt EKU unter anderem die Auftisch-Elektro-Grillplatten Duplex und die neue Großbecken-Elektro-Fritteuse

www.eku-limburg.de



KBS GASTROTECHNIK

Service-Unterstützung



Ab sofort bereichert ein Serviceroboter W3 von KBS Gastrotechnik das Team im Holiday Inn Express Wiesbaden.

Der W3-Roboter unterstützt das Hotelteam dabei, den Gästeservice auf ein neues Level zu heben und den Hotelbetrieb effizienter zu gestalten. Der Serviceroboter W3 wurde speziell entwickelt, um den Anforderungen der modernen Hotellerie gerecht zu werden. Im Holiday Inn Express Wiesbaden übernimmt der W3 verschiedene Aufgaben wie die Lieferung von Handtüchern, Getränken oder Snacks an die Gäste in ihren Zimmern. Durch eine API-Schnittstelle kann der Roboter direkt mit dem Aufzug kommunizieren und ihn selbstständig nutzen. Dank seiner fortschrittlichen 3D-Navigationstechnologie kann er Hindernisse zuverlässig umfahren und sich sicher durch die Hotelgänge bewegen. Die Gäste können diesen Service bequem über ihr Handy anfordern.

„Mit dem Serviceroboter W3 bieten wir unseren Gästen einen innovativen Service, der

ihren Aufenthalt noch angenehmer gestaltet“, sagt Volker Schmitz, General Manager des Holiday Inn Express Wiesbaden. „Der Roboter ergänzt und entlastet unser Team und ermöglicht es unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, sich noch stärker auf die persönliche Betreuung unserer Gäste zu konzentrieren.“

Robert Frohnert, Vertriebsleiter KBS-Robotic: „Unser Ziel ist es, die Hotellerie mit zukunftsweisenden Technologien zu unterstützen und den Betrieb unserer Kunden effizienter zu gestalten. Der Serviceroboter W3 ist ein Meilenstein in der Automatisierung von Hotelservices und entlastet das Personal von lauffintensiven Routineaufgaben.“

www.kbs-gastrotechnik.de

