

## PRESSEMITTEILUNG

### **Süffa 2017: Perfekte Spülergebnisse mit den Gerätespülmaschinen von Winterhalter**

*(Meckenbeuren, August 2017)* – Gerade bei Gerätespülmaschinen geht es darum hartnäckige Verschmutzungen zu lösen. Im Fleischerhandwerk sind das oft eingebackene Essensreste und auch der hohe Eiweiß- und Stärkeanteil ist eine Herausforderung für die Spülmaschinen. Für diese speziellen Verschmutzungen hat Winterhalter das perfekte System entwickelt: Die Gerätespülmaschinen der UF-Serie in Verbindung mit dem Krustenkracher und der Kaltwasservorspülung.

Winterhalter bietet die Maschinen der UF-Serie in drei unterschiedlichen Größen an. Je nach Platzverhältnissen und Spülgutgröße kann zwischen UF-M (Medium), UF-L (Large) und UF-XL (Extra-Large) gewählt werden. Das Hochleistungsspülsystem VarioPower löst dank starkem Wasserdruck selbst hartnäckige Verschmutzungen. In Verbindung mit dem in den Winterhalter eigenen Chemielaboren entwickelten „TurboZyme-Verfahren“ sparen sich die Anwender sogar den Arbeitsschritt des manuellen Vorspülens. Während dem Einweichvorgang werden in den Gerätespülmaschinen der UF-Serie angetrocknete Rückstände mit dem Enzymreiniger benetzt. Dadurch werden hartnäckige Verschmutzungen bereits vor dem eigentlichen Spülgang angelöst. Enzyme arbeiten nach dem Schlüssel-Schloss-Prinzip. Sie reagieren spezifisch auf verschiedene Verschmutzungen. Bestimmte Enzyme zerlegen nur Stärke, andere nur Eiweiß. Der Vorreiniger A140e ist der Eiweißspezialist und besonders für das Fleischerhandwerk geeignet.

Jeder, der in seinem Betrieb mit Eiweiß und Stärke zu tun hat, kennt das Problem: Leitet man ohne Vorreinigung mit kaltem Wasser den Spülprozess ein, backen Überreste an und setzen sich fest. Die UF-Serie bietet deshalb per Knopfdruck die Möglichkeit zur Kaltwasservorspülung.

Auf der Süffa in Stuttgart beweist Winterhalter in Halle 9, Stand 9A55 die Spülkraft der Gerätespülmaschinen.

Bilder (alle Winterhalter):



Bild 1: Das Turbo-Zyme Verfahren bestehend aus Gerätespülmaschine der UF-Serie und dem Vorreiniger A140e



Bild 2: Gerätespülmaschine UF-L

*Für Redakteure:*

*Die Winterhalter Gastronom GmbH wurde 1947 von Karl Winterhalter in Friedrichshafen am Bodensee gegründet. Heute führen Jürgen und Ralph Winterhalter, Sohn und Enkel des Firmengründers, das Familienunternehmen.*

*Mit über 1.300 Mitarbeitern weltweit zählt die inhabergeführte Firmengruppe zu den Global-Playern der Großküchenbranche.*

*Winterhalter ist Spezialist für gewerbliche Spülsysteme. Mit Spülmaschinen, Spülchemie, Wasseraufbereitungsgeräten und Spülkörben bietet Winterhalter ein Gesamtsystem, das perfekte Spülergebnisse garantiert. Darüber hinaus zeichnen sich Winterhalter Produkte durch höchste Wirtschaftlichkeit und Bedienfreundlichkeit aus und stehen seit Jahrzehnten für Innovation und Zuverlässigkeit in der Spülküche.*

*Weltweit vertrauen Kunden aus Gastronomie, Systemgastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung sowie Bäckereien und Metzgereien auf die hohe Qualität der Winterhalter Spülprodukte.*

*Der Hauptsitz des Unternehmens befindet sich in Meckenbeuren am Bodensee. Weitere Produktionsstandorte wurden in Endingen (Deutschland), Rüthi (Schweiz) und Rayong (Thailand) eröffnet. Weltweit ist Winterhalter in mehr als 70 Ländern mit Niederlassungen oder Partnern vertreten.*

Weitere Informationen:

Winterhalter Deutschland GmbH

Verena Rist

Marketing / Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Winterhalterstrasse 2-12

88074 Meckenbeuren, Germany

Telefon: +49 (0) 7542/ 402-5359

Fax: +49 (0) 7542/ 40989-359

E-Mail: [verena.rist@winterhalter.de](mailto:verena.rist@winterhalter.de)

Internet: [www.winterhalter.de](http://www.winterhalter.de)