

Quelle:

HOTELIERS & GASTRONOMEN RÜSTEN AUF

Profis nehmen die besten Zutaten



Wo Feuchtigkeit und Wasser, Öl, Fett und hohe Temperaturen zum Alltag gehören, stellen sich höchste Anforderungen an die Elektroinstallation. In der Profiküche zählen aber nicht nur Funktions- und Arbeitssicherheit, sondern auch Leistung und Energieeffizienz. Umso mehr kommt es auf die technischen Raffinessen an. Ihr Elektrofachmann weiß, welche Lösungen zu Ihrem Bedarf passen.

Ob Brotschneider oder Fleischwolf, Backofen oder Dampfgarer, ohne elektrische Energie läuft in der Gastronomie heute nichts mehr. Dabei ist der fachgerechte Anschluss der Geräte genauso wichtig wie ihre einfache Bedienung und zuverlässige Funktion.

Elektrische Mängel in der laufenden Saison können den Betriebsablauf empfindlich beeinträchtigen und dem Betreiber viel Ärger und unnötige Kosten verursachen. Deshalb: regelmäßig prüfen!

DIE ANFORDERUNG:

Küchen sind im Sinne der Installationsvorschriften Betriebsstätten und müssen entsprechend überprüft werden – nach Funktionssicherheit und den Richtlinien der Unfallverhütung. Wichtige Kriterien für die Elektroinstallation und alle Geräte sind die Beständigkeit gegen Öle und Fette, Spritzwasser und Reinigungsmittel sowie Schläge und Stöße. Und: Jeder Einsatzort sollte eine ausreichende Anzahl geeigneter Steckdosen und Schalter aufweisen.

DARAUF KOMMT ES AN:

Veraltete Steckvorrichtungen, unzureichende Schutzeinrichtungen oder ungeschützte Leitungen an einem Arbeitsplatz, an dem mit Messern hantiert wird, sind die Gefahrenquelle Nr.1. Weniger gefährlich, aber zu teuer ist unnötiger Verbrauch: Wussten Sie, dass Tiefkühlzellen mit -24 °C statt -18 °C bis zu 30 % mehr Energie benötigen?

LÖSUNGSBEISPIELE:

- Kunststoffstecker aus Polyamiden und Polycarbonaten sind elektrisch gut isolierend, bruchsicher, verschleißfest, formstabil, hitze- und kältebeständig, ölbeständig und selbstverlöschend.
- Mobile Verteiler-Stationen mit Vollgummigehäuse sind prädestiniert für den flexiblen Einsatz im Innen- und Außenbereich, z. B. für Buffets, Rechauds und Wärmelampen.
- Nahrungsmittel gekühlt oder gefroren zu lagern ist sehr energieintensiv. Ein durchdachtes Kühlkonzept kann helfen, wertvolle Energie sinnvoller zu nutzen.
- Moderne Kühlgeräte mit Energieeffizienzklasse A brauchen bis zu 50 % weniger Energie als herkömmliche Geräte aus den 90er Jahren. Da kann sich eine Neuanschaffung schon in kurzer Zeit lohnen.

Schalterprogramme aus Edelstahl – in wassergeschützter Ausstattung sind sie die logische Wahl für viele Feuchträume wie beispielsweise Küchen.

TECHNISCHE VORTEILE:

- Hohe Funktions- und Arbeitssicherheit in der Profiküche
- Kabel, Schalter und Steckverbindungen in bedarfsgerechter Materialqualität und mit integrierter Absicherung
- Spritzwassergeschützte Steckverbindungen im Außenbereich

WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE:

- Keine unvorhergesehenen Ausfallzeiten: zuverlässige Betriebsbereitschaft im Vorrats- und Lagerraum, in der Küche, an der Bar und am Buffet
- In jeder Profiküche schlummern Energieeinsparpotenziale. Ihr Elektrofachmann sagt Ihnen wo.

TIPP:

Keine warmen Speisen in die Kühlzellen einbringen, Tiefkühlprodukte im Kühlraum auftauen und garen unter der Siedetemperatur – das spart Energie und lässt weniger Wasser verdampfen.

» [Zurück zur E-SERVICE online Artikelübersicht ...](#)

