

Sommerfeeling auf Knopfdruck

Mit dem „Original Schankomat“ Touch-Cocktailer von Grapos wird nun der Sommernachtstraum vom perfekten Cocktail zur Wirklichkeit. Durch die neueste Innovation aus dem Hause Grapos erhält man nämlich jetzt perfekt gemixte Cocktails auf Knopfdruck.

Der Touch-Cocktailer kann getrost als „Wundermaschine“ bezeichnet werden, da man mehr als 1.000 frei programmierbare

Cocktails durch ihn gewinnen kann. Somit servieren auch Barkeeper ohne Mixerfahrung eine beinahe beliebige Menge an alkoholischen und alkoholfreien Cocktails auf Profiniveau. Topqualität und gleichbleibender Geschmack sind garantiert!

24 verschiedene Spirituosen, Cocktailsirupe oder Postmixsirupe, aber auch Soda- und stilles Wasser werden vom Cocktailer direkt in das Glas oder in den Shaker portioniert. „Der Touch-Cocktailer von ‚Schankomat‘ ist dank seiner vielen Zusatzfunktionen vor allem während der stressigen Urlaubssaison eine enorme Entlastung“, meint Grapos-Geschäftsführer Wolfgang Zmugg. „Das

aufwendige und komplizierte Mixen

von Cocktails fällt komplett weg, was viel Zeit und Nerven spart.“

Mit der Produktlinie „Sir Grapelli's Finest Barsyrup“ bietet Grapos 6 Sorten Barsirupe in der praktischen Bag-in-Box zum Direktanschluss an den Cocktailer an. Diese Cocktailsirupe bieten auch während Zeiten, in denen wenig Cocktails getrunken werden, einen großen Vorteil: Mit stillem oder prickelndem Wasser versetzt können sie nämlich als alkoholfreie Near-Water-Getränke getrunken werden. Eine beliebte Erfrischung, die sich kein Gast an einem heißen Sommertag entgehen lässt!



Neue Fettabscheider mit unschlagbarem Preis-Leistungsverhältnis

Kurz vor der Weltleitmesse IFAT in München bringt der Entwässerungsspezialist Aschl eine neue Generation revolutionärer Fettabscheider für Gastronomie, Hotellerie, Großküchen und Lebensmittelverarbeiter auf den Markt. Sie sind Leichtgewichte, technisch top, kompakt gebaut, zudem weisen sie ein unschlagbares Preis-Leistungsverhältnis auf.

Die Prüfer beim TÜV in Würzburg zeigten sich angetan: Mit Abscheidewerten von 15 mg Schadstoffe pro Liter bei der neuen EN 1825 – der Grenzwert liegt bei 25 – lieferten die neuen Fettabscheider Spitzenwerte. Bereits bei den Vorprüfungen waren tolle Ergebnisse erzielt worden. Die effiziente

Fettabscheidung schont die Umwelt und entlastet die Rohrleitungen. Zur technischen Überlegenheit kommen weitere Vorteile: Die kompakte Bauweise und das geringe Gewicht ermöglichen einen einfachen Transport und eine schnelle Montage. Der Behälter ist zur Gänze aus Polyethylen gefertigt, hält höchsten Ansprüchen stand und ist überaus langlebig. Selbst Zu- und Abläufe werden bei Aschl kunststoffgeschweißt, um höchste Qualitätsstandards zu erfüllen. „Wir haben diese Fettabscheider völlig neu entwickelt, das Ergebnis ist in Qualität und Preis sehr attraktiv. Ich denke, dass wir damit große Chancen auf dem deutschen Markt haben“, freut sich Unternehmensgründer und CEO Ing. Roman Aschl. Die Fettabscheider sind in den Nenngrößen 10, 7 und 4 erhältlich. Die Lieferzeit ist dank eines ausgeklügelten Baukastensystems mit nur einer Woche denkbar kurz.

www.aschl-edelstahl.com



Foto: Aschl