



## Produkte

Besuchen Sie auch  
unseren Webshop.



Die Starken in der Profiklasse.

**LAINOX**<sup>®</sup>  
DEVICE FOR COOKING



Eine Perle in der Küche.



Überlegene Technik zum Kochen, Braten und Frittieren.



Strahlende Gläser, Besteck  
und Geschirr –  
strahlende Maschinen –  
strahlende Gäste!



## winterhalter

Schonen Sie Ressourcen  
und sparen Sie bares Geld!



## winterhalter

Maximale Wasserqualität  
bei minimalem Platzbedarf.



**INDUCS**<sup>®</sup>  
Inductions concept systems

**FRANKE**

Revolutionäre Technologie  
für innovative Kochkunst.



**NOSER-INOX**

 Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.

Weil Qualität zählt.





Effizient. Gesund. Hochwertig.  
Innovativ. Intelligent.

# SHARP



Flexibles Kraftpaket  
für Profi-Küchen.

# Valentine

SWISS MADE



Erstklassige Schweizer  
Qualität.

# Bartscher

seit 1876



Vielfalt an Kleingeräten.

**SERVICETECHNIK**  
**HOFMANN**



Aufs Gramm genau frisch  
geschnitten und gewogen.

**OMAS**  
Food machinery



Leichtlaufender Schlitten für  
perfekte Ergebnisse.

**Rieber**systems  
**ag**  
Rieberequipment



Scharf auf gute Lösungen?

**BLANCO**



Genial bis ins kleinste Detail.

**ERME** swiss  
vacuum  
technologies

Länger frisch, ohne Aroma-  
und Gewichtsverlust.



**WESSAMAT**  
*perfect ice!*

Kristallklar.



**HOSHIZAKI**

Kühlend in jeder Form.



**IDEAL**  
**VEKE**

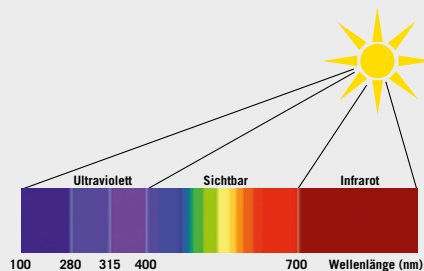
Optimale Lösungen.



# Informationen über UVC Lampen

Die Entkeimung mit UV C-Strahlern ist eine äusserst zuverlässige, ökologisch und ökonomisch sinnvolle Alternative zu herkömmlichen Methoden der Luft-, Wasser-, und Oberflächendesinfektion.

- Ultraviolettstrahlen im Frequenzbereich von 253,7 nm wirken keimtötend auf Bakterien, Viren, Hefen und Schimmel.
- Die DNS (Desoxyribonukleinsäure) bzw. RNS wird verändert.
- Die Vermehrung von Mikroorganismen wird verhindert.
- Besonders hohe Wirkung durch den Kombistrahler OZON (185 nm) + UV (253,7 nm).
- Radikale werden gebildet, Gerüche und Dämpfe werden oxidiert.
- Aktivierter Sauerstoff (O<sub>3</sub>) wandelt sich in normalen Sauerstoff (O<sub>2</sub>) zurück. Rückstandsfrei!



## Vorteile der UV-Desinfektion

- keine Chemie
- keine Bildung toxischer Verbindungen
- in Sekunden werden Mikroorganismen inaktiviert
- Mineralien im Wasser bleiben erhalten
- UV-Strahlen verursachen keine Korrosion
- Fliegen und andere Insekten verschwinden

## Wirtschaftliche Überlegungen

- Leichter Einbau
- Hohe Wirtschaftlichkeit
- Niedrige Investitionskosten
- Niedrige Betriebskosten und leichter Unterhalt
- Hohe Wirksamkeit
- Dauerhaft sicherer Betrieb

Diese Geräte sind auch speziell für Kühl- und Lagerräume von Lebensmittel geeignet. Da die Luft entkeimt wird, bleiben die Lebensmittel länger schön, ansehnlich und haltbar.

Das UV Licht wirkt keimtötend dadurch werden auch schlechte Gerüche im Restaurant in den Garderoben und Abfall-Lagerräumen komplett neutralisiert.



**UVC-Lampe strahlengeschützt**



**UVC-Lampe**

Bei dem neuen Insektenvernichter werden die Insekten vom blauen Licht der UV-Röhren angezogen und bleiben dann auf der Klebefolie im Gerät kleben, die Folie kann ganz einfach bei Bedarf gewechselt werden. Das Gerät ist spritzwassergeschützt und eignet sich sehr gut für Restaurant-, Gross- und Produktionsküchen, Metzgereien und Bäckereien.

Einfache Wand- oder Deckenmontage möglich.



**UVC-Lampe strahlengeschützt**



**UVC-Lampe**