

Einkaufs- Tipp: Gläser Spülmaschinen

Vorbemerkungen:

Bei Gläserspülmaschinen gibt es teilweise große Preis und Qualitätsunterschiede. Für starke, intensive Beanspruchung sollten Sie hochwertigere Markenprodukte bevorzugen. Die Preise schwanken teilweise aber so stark, dass eine kürzere Nutzungsdauer und Neuanschaffung günstiger sein kann.

Nachstehende Informationen sollen Ihnen die Einkaufsentscheidung erleichtern.

Checkliste für Angebots- und Produktvergleiche:

Ihr Anbieter soll die für Sie wichtigen Punkte anführen.

Allgemeines:

1. Anbieter
2. Hersteller
3. Model/Typenbezeichnung
4. Einsatzbereich - für welche Mengen und Spülgut geeignet?

Technische Daten:

1. Gewicht (kg)
2. Außenmaße (BxTxH in cm)
3. Korbabmessungen (BxT in cm)
4. lichte Einschubhöhe (cm) auch für Weißbiergläser geeignet?
5. Korbleistung (Körbe/h)
6. Programmlaufzeit (sec)
7. Selbstreinigungsprogramm ja/nein
8. Gehäuse doppelwandig ja/nein
9. Tür geschäumt FCKW frei ja/nein
10. Anordnung der Spülarme (oben u. unten?)
11. Klarspül- u. flüssig Dosiergerät mit Vorratsbehälter incl.?
12. Gerät kompl. Anschlussfertig ja/nein
13. Gesamtanschluss (kW)
14. Welches Zubehör ist incl.?

Verbrauchsdaten:

1. Erstbefüllung (lt)
2. Strom/Spülgang (kW)
3. Wasser/Spülgang
4. Nachspülung (ltr./Korb)

Sonstige Kriterien:



Einkaufs- Tipp: Gläser Spülmaschinen

1. Garantie (Bedingungen?)
2. Preis (Netto?)
3. Rücknahme/Abtransport Bestand?
4. Zahlungsbedingungen (Skonto, Ziel?)
5. Lieferbedingungen (frei Haus, Aufstellung, Einweisung?)
6. Sind örtliche Gegebenheiten OK? (Anschlüsse, Wasserqualität ect) oder ist eine Wasseraufbereitung notwendig? (Kosten?)
7. Welche Spülmittel empfiehlt der Anbieter? (müssen seine eigenen gekauft werden?- Kosten?)
8. Lieferzeit
9. Nächstgelegene Servicestelle
10. Servicekosten(Fahrt, Arbeit)
11. Referenzen

Wissenswertes über Gläserspüler

Gläserspüler weisen gegenüber manueller Reinigung folgende Vorteile auf:

- Sicherheit der hygienischen Reinigung der Gläser
- Arbeitserleichterung für Personal, Personal hat mehr Zeit für Gäste
- Gläser sind schneller wieder verfügbar und müssen nicht nachpoliert werden
- Gläser leben bis zu 5 mal länger - Gläser und Dekor wird geschont.
- Sie sparen Energie und Wasser

Qualität:

In DIN 10511 werden unter anderem die wichtigsten Kriterien für: Sauberkeit, Trocknungsgrad, erfolgte Keimreduzierung und Anzahl Keime pro Glas, nach dem Reinigen festgelegt. Nachstehend kurz die wichtigsten Werte:

- Die Gläser müssen optisch sauber sein.
- Die Gläser müssen bei Entnahme aus der Maschine nach 2 Min außen trocken sein.
- Die Gesamtkeimzahl in der Reinigerlösung darf nicht mehr als 200 KBE/ml als Richtwert nachweisen.
- Bei Abklatschuntersuchungen auf den Gläsern dürfen nicht mehr als 5 KBE je 10 cm² nachgewiesen werden. (KBE = Kolonien bildende Einheit, Indikator für Anzahl der Keime)

Temperaturen:

Optimale Temperaturen sind 55°C - 65 °C. Zu niedrigere Temperatur lösen Schmutz und Fett (auch Lippenstift) nicht effektiv, höhere Temperaturen haben nachteiligen Einfluss auf das Material (Glasbruch, Dekor ect). Diese Temperaturen müssen von Hersteller garantiert werden können und sollten bei Wartung regelmäßig überprüft werden.

Einkaufs- Tipp: Gläser Spülmaschinen

Polieren/Lagern:

Gläser sollen keinesfalls manuell nachpoliert werden. Selbst saubere Tücher weisen Keime auf. Qualitative gute Maschinen sorgen auch ohne Nachpolieren für einwandfreie Qualität.

Die Lagerung der Gläser erfolgt am Besten so, dass Kochdünste und Tabakrauch nichts anhaben können. Idealerweise in einem verschlossenen Schrank mit der Öffnung nach oben. Saubere Gläser sollten nicht über der Theke hängend gelagert werden. So kann sich Dunst und Zigarettenraum im Glas sammeln. Das Glas nimmt den Geruch an und überträgt es auf das Getränk. Stapeln Sie Gläser nicht ineinander oder übereinander, sonst kann es leicht zu Rissen im Glas kommen.

Körbe/Glasbruch:

Glasbruch kommt bei Spülmaschinen weitaus weniger vor als bei manueller Reinigung. Wichtig ist jedoch, dass die richtigen Gläserkörbe verwendet werden. (Maschinen mit runden, rotierenden Körben sollten nicht verwendet werden. - hoher Glasbruch, starke Beschädigung der Gläser durch permanentes scheuern am Korpus.)

Die Gläser stehen leicht schräg im Korb (besserer Reinigungseffekt, kein Wasser in der Mulde des Glasbodens). Für sehr hohe und empfindliche Gläser gibt es Einteilungsaufsätze, die das Glas in einer stabilen Position halten. Dies gibt es für praktisch alle Glasformen und Größen.

In Verbindung mit speziellen Bankettsystemen könne Sie die Gläserkörbe auch zur Aufbewahrung der Gläser verwenden. Die Körbe werden der Glashöhe angepasst und sind problemlos stapelbar.

Was Sie sonst noch beachten sollten:

- Gläser nach Gebrauch so schnell wie möglich spülen. Angetrocknete Getränke erschweren den Reinigungsprozess
- Getränkereste und anderwärtiger Abfall gehört in den Ausguss oder Abfalleimer -nicht in die Maschine
- Beachten Sie bei der Beschickung der Maschine, dass die Gläser sich nicht berühren oder einander schlagen können.
- Beginnen Sie mit dem Spülen erst, wenn die Maschine die richtige Temperatur erreicht hat.
- Nach Betrieb, die Maschine leeren und offen stehen lassen. (Wenn nötig Siebe und Wascharme säubern)
- Lassen Sie Ihre Maschine regelmäßig prüfen und warten. (zumindest einmal jährlich)

Einkaufs- Tipp: Gläser Spülmaschinen

TIPP

Verlangen Sie, dass der Anbieter die örtlichen Gegebenheiten überprüft und das angebotene Produkt ohne Zusatzkosten verwendet werden kann.

Klären Sie, ob Sie mit dem derzeitigen Spülmittellieferanten weiterarbeiten können (evt. incl Service für die Maschine) oder ob für optimales Reinigungsergebnis die Produkte des Maschinen Anbieters notwendig sind.