

DIRMEIER Kühl- & Schanktechnik

Schankbetrieb wirtschaftlicher gestalten



KEGWATCH & KEGVENT
– Innovationen, die für mehr Wirtschaftlichkeit und Komfort im Schankbereich sorgen.



Foto: Dirmeier

Viechtach/Nürnberg. Interessiert an mehr Kontrolle über den Betrieb, an geringeren Schankverlusten, schnellerem Service und damit auch an höheren Umsätzen? Dann sollte man sich auf der HOGA bei der Fa. DIRMEIER Kühl- & Schanktechnik über die Vorzüge moderner Schankkontrolle informieren. Das Unternehmen aus Viechtach, das die GRUBER-Schanksysteme in Deutschland installiert und betreut, steht seit mehr als 15 Jahren für innovative Lösungen für Klein-, Mittel- und Großbetriebe – vom Kühlhaus über Leitungsinstallation bis zu integrierten computergesteuerten Getränkeschankanlagen mit Kasenanbindung. Mehr als 1.500 installierte Anlagen sprechen eine deutliche Sprache.

Zu den Stärken der GRUBER-Schankanlage zählt ihre große Flexibilität. „Die Gruber-Schankanlagen können an nahezu alle

Kassensysteme angebunden werden“, heißt es im Hause DIRMEIER. „Hierzu verfügen wir über derzeit mehr als 20 Anbindungsprotokolle mit diversen Parametern, die alle ohne Softwarewechsel einfach ausgewählt werden können. Und genauso passen die GRUBER-Schankanlagen in große wie kleine Gastro-Betriebe.“

Zur HOGA kommt die Fa. DIRMEIER mit der neuen GRUBER-Produktreihe SHERLOCK, die für mehr Wirtschaftlichkeit und Komfort im Schankbetrieb sorgt. So meldet SHERLOCK KEG-WATCH leerwerdende Behälter, Container und Fässer und schaltet automatisch den Zapfhahn ab oder auf einen neuen Behälter um. Optional kann KEG-WATCH mit einer USB-Schnittstelle ausgestattet werden, die mit einem PC-Monitoring-System verbunden die Kontrolle via Bildschirm zulässt.

Zu der neuen Produktreihe zählt des weiteren SHERLOCK KEGVENT. „Dabei handelt es sich um eine automatische Fass-Leerabschaltung“, heißt es im Hause Dirmeier. Und das bedeutet: keine Spritzer, kein Schaum, leichte Reinigung!“ Brandneu ist die automatische Fassumschaltung „KEG SWITCH“. Wie die funktioniert und welche Vorteile sie bringt, darüber geben die Schankprofis der Fa. DIRMEIER auf der HOGA gerne Auskunft.

Halle 7A, Stand 7152



Foto: Leiner

Leiner

Freiluft-Geschäft an 250 Tagen!

Horgau/Nürnberg. Kaum wärmen die ersten Sonnenstrahlen, zieht es die Gäste magisch nach draußen. Doch bereits ein kurzer Regenschauer beendet meist das lukrative Outdoor-Geschäft. Wie Wirte das verhindern können?

„Mit der wasserdichten SUNRAIN-Markise lässt es sich auch bei Regen gemütlich draußen sitzen“, heißt es bei der Fa. Leiner. „In Kombination mit Heizstrahlern, mit denen die GASTRO SUNRAIN ausgestattet

Für große Terrassen neu bei Leiner entwickelt: die PERGOLA SUNRAIN.

RAIN können nach Angaben der Fa. Leiner Flächen von mehr als 40 qm optimal vor Sonne und Regen geschützt werden. „Von einem mittig stehenden Grundgerüst können zu zwei Seiten Markisen ausgefahren werden“, heißt es bei dem Unternehmen aus Horgau. „Wem dies nicht reicht, der kombiniert einfach mehrere GASTRO SUNRAIN. Das frei stehende Gestell kann als Dauerlösung entweder fest in den Boden einbetoniert oder auf einem Betonsockel verschraubt werden. Aber auch eine mobile Lösung, beispielsweise für Straßenfeste, ist möglich.“ Neben dem Verkauf bietet die Fa. Leiner der Gastronomie auch Leasing-Modelle an.



Foto: Leiner

Schützt vor Sonne und Regen: die GASTRO SUNRAIN-Markise der Fa. Leiner.

„Die Investition in eine SUNRAIN-Markise rechnet sich allein

schon aufgrund des Mehrumsatzes“, heißt es bei Leiner. „Die Kosten liegen umgerechnet bei zehn Euro am Tag.“

Brandneu zur HOGA präsentierte die Fa. Leiner die PERGOLA SUNRAIN. Die Lösung wurde speziell für große Terrassen entwickelt (Fläche bis maximal 91 qm) und hält je nach Größe bis Windstärke 9 stand.

Halle 9, Stand 9105

mdsign HOGA Halle 9, Stand 9028
Objektmöbel



www.mdsign.info - info@mdsign.info - Hörvelsinger Weg 12, 89081 Ulm - Tel. 0731 1406488-0 - Fax 1406488-8