

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der Weg an die Spitze

Neff GmbH

Bretten, [ca. 1961]

Neue Wege im Großküchenbau

urn:nbn:de:bsz:31-106086

Neue Wege im Großküchenbau

Im Großküchenwerk Bruchsal der NEFF-Werke werden, wie schon der Name sagt, die «Großen» unter den Küchengeräten, vor allem natürlich Herde für alle Beheizungsarten und fast jeden Verwendungszweck, hergestellt. Hier sind die Käufer: Gaststätten, Pensionen, Hotels, Küchen in Betrieben, Universitäten, Kasernen, Krankenanstalten – um nur einige Beispiele zu nennen. Neueste Erkenntnisse, gewonnen aus Forschung und vor allem Praxis, verbesserten laufend die Leistung, Bedienung und auch Form der NEFF-Großküchengeräte. Das Ergebnis sind reichhaltige Ausstattung, großer Bedienungskomfort und bequeme Wartung. Die robuste Bauweise gewährleistet jahrelangen Dauerbetrieb. Ein Grund mehr, weshalb NEFF-Herde und Großküchengeräte in vielen renommierten Großküchen unentbehrlich und zuverlässige Helfer sind.

NEFF-Großküchen «aus einem Guß»

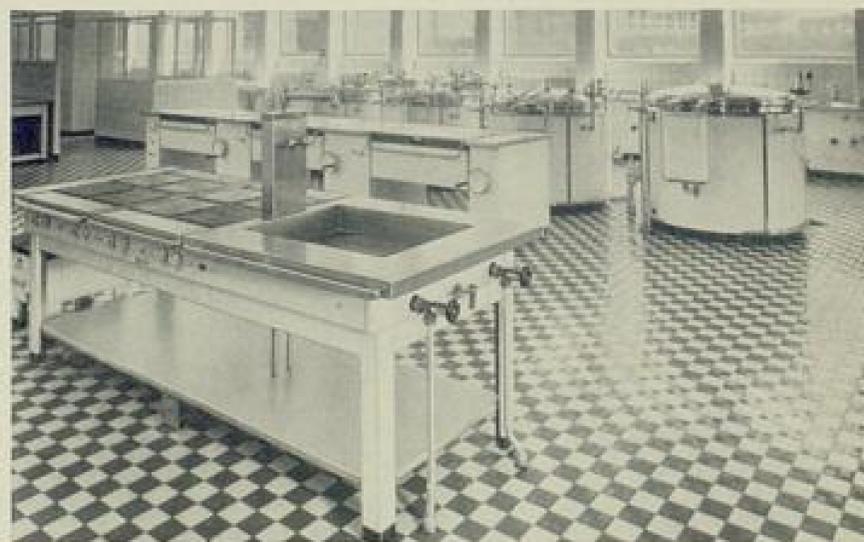
Ob Neubau oder Umbau: eine eigene NEFF-Projekt-Abteilung mit versierten Fachingenieuren steht jedem Interessenten für die Einrichtung seiner NEFF-Großküche zur Verfügung. Individuelle Einrichtung kompletter modernster Großküchen ist ebenso wie die Ausstattung einer Gaststätten- oder Hotelküche eine «Spezialität» des NEFF-Großküchenwerkes.

Automatisch kochen – auch in der Großküche

Sicher sind es in erster Linie jahrzehntelange Erfahrungen, qualifizierte Mitarbeiter und zielstrebige technische Entwicklung, die den Namen NEFF auch als Großküchenwerk weltweit bekannt machten. Es sind aber auch ausgesprochene Pionierleistungen, die NEFF im Großküchenbau Welt-Spitzenleistungen erreichen ließen.



▲ Großkochenanlage



▲ Hotelküche

Transferautomaten ▼



Eine Revolution

ist die echte Automation des Koch-, Brat-, Dämpf- oder Grillvorganges in den NEFF-Transferautomaten. Es wird in ihnen kontinuierlich und ernährungsphysiologisch richtig zubereitet und ausgegeben. Forderungen der Kunden nach Rationalisierung auch in der Großküche wurden mit NEFF-Transferautomaten erstmalig erfüllt.

Eine «Kochfabrik»

besteht aus einer Gruppe NEFF-Transferautomaten in den Ausführungen zum Garen, zum Grillen, zum Kochen und zum Backen. Wahlweise zusammengesetzt und bei Bedarf ergänzt durch weitere.

2000 (zweitausend!) Portionen pro Stunde

etwa, dabei fünfteilige Menüs, liefert diese automatische Großküche.

Die konventionellen NEFF-Großküchenherde

sind deshalb nicht «altmodisch» geworden. Im Gegenteil. Sie sind und bleiben Schwerpunkt des NEFF-Großküchenprogramms. Dazu kommen: Kipptopf- und Schnellkochgruppen, Standkochkessel, Wärmeschränke und Wasserbäder, Friteusen, Spülen, Grills und Schnellimbissgeräte, Hockerkocher u. a. m.

Außerdem: Backöfen, Futterdämpfer, Kartoffel- und Fisch-Großbratanlagen, Cafeteria-Einrichtungen, Silberputzeinrichtungen, moderne Auftaugeräte zum Auftauen von Tiefkühlkost, und – als supermodernes Küchengerät – das NEFF-Heliotron.

Ein Schnell-Erhitzer, der mit Mikrowellen, die im Gerät erzeugt werden und in den Speisen selbst Wärme (auf «kaltem Wege» sozusagen) entwickeln, arbeitet.

Ein Menü in nur 3 Minuten

bereitet das NEFF-Heliotron. Sie finden es in Schnellgaststätten, Grillrooms, Motels, Restaurants, Stationsküchen in Krankenanstalten und sogar in großen Haushaltungen. **Tag und Nacht, zu jeder Zeit, Heliotron betriebsbereit!**

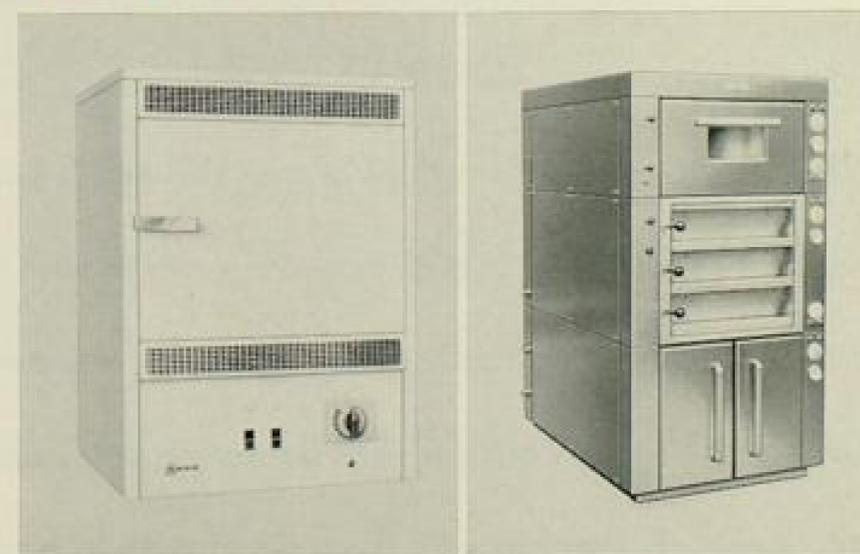
Alle NEFF-Großküchen und Großküchengeräte erfüllen höchste Ansprüche und Erwartungen.



▲ Blockküche



▲ Auftaugerät



▲ Heliotron

▲ Konditorei-Backofen