



**Rösler Oberflächentechnik GmbH, Vorstadt 1, D-96190 Untermerzbach**

Kontaktní osoba: paní Barbara Müller, tel.: +49 / 9533 / 924-802, fax: +49 / 9533 / 924-300,  
e-mail: b.mueller@rosler.com, www.rosler.com

## INTECO 2010 – Tisková informace

---

### Automatické čištění, sušení a leštění příborů

## Čištění příborů bez ruční práce - to je lahůdka

***Nablýskané příbory bez poskvrnky jsou vizitkou restaurací, velkokuchyní i ostatních stravovacích zařízení. Rösler nabízí řešení, která ušetří namáhavou ruční práci a dodají příborům lákavý čistý vzhled.***

Mapy od zaschlé vody na nožích, vidličkách a lžičkách jsou nejenom nevzhledné, ale kazí podniku dobré jméno. Na druhé straně však namáhavé ruční otírání a leštění každého umytého kousku však stojí spoustu času a peněz. Tohoto problému Vás zbaví zařízení na čištění, sušení a ošetření příborů Cutlery Dryer CD od firmy Rösler, která zvládnou 3.000, 5.000 nebo 8.000 jednotlivých částí příborů za hodinu a dnes už se používají na celém světě. Mokrý příbor vložíte přímo z myčky do přístroje CD, kde při pohybu vzhůru po spirále prochází kvalitním přírodním granulátem, neobsahujícím žádné zárodky. Jeho působením se příbory z ušlechtilé oceli a jiných kvalitních materiálů dokonale osuší a vyleští, takže opouštějí sušicí a lešticí zařízení dokonale suché, nablýskané a hygienicky čisté. K tomu přispívá také integrovaná UVC žárovka, která sterilizuje příbory i granulát. Integrované topení, které při stejné spotřebě energie dosahuje oproti srovnatelným produktům až o 30 % vyššího topného výkonu, udržuje granulát na kontrolované teplotě, a absorbovaná vlhkost se proto průběžně odpařuje.

### **Odstranění zaschlých zbytků jídla? Žádný problém!**

Tomu, kdo má zvláště vysoké nároky na hospodárné čištění příborů a servírovacích pomůcek, jako jsou sběračky nebo naběračky, nabízí zařízení Cutlery Cleaning RCC se sušičkou Cutlery Dryer RCD od firmy Rösler zvláště výhodné řešení. V závislosti na zašpinění tak lze příbory čistit buď průběžně nebo po dávkách po 200 až 500 kusech. Dobu čištění přitom lze variabilně nastavit. Tím je zaručeno, že během intenzivního a přitom šetrného procesu čištění budou pomocí speciálně vyvinutých lešticích nástrojů a samotného komponentu spolehlivě odstraněny i staré zaschlé zbytky jídla, aniž by přitom bylo nutné ruční předčištění. Po vyčištění lze příbory podle potřeby opláchnout v další jednotce čistou vodou a pak se automaticky přesunou do sušičky. Zde na ně působí ohřátý, sterilně čistý

---

**Rösler Oberflächentechnik GmbH [www.rosler.com](http://www.rosler.com)**

Vorstadt 1 · D-96190 Untermerzbach · Tel.: +49 / 9533 / 924-0 · Fax: +49 / 9533 / 924-300  
E-mail: [info@rosler.com](mailto:info@rosler.com)



**Rösler Oberflächentechnik GmbH, Vorstadt 1, D-96190 Untermerzbach**

Kontaktní osoba: paní Barbara Müller, tel.: +49 / 9533 / 924-802, fax: +49 / 9533 / 924-300,  
e-mail: b.mueller@rosler.com, www.rosler.com

granulát z čistých přírodních materiálů, který jim dodá lesk bez poskvrnky. Plně automatické čištění příborů omezuje potřebu pracovní síly na minimum, ale také významně snižuje spotřebu energie, čisticích prostředků a vody.

Kromě čištění lze zařízení RCC použít také k ošetření příborů z ušlechtilé oceli a dalších kvalitních materiálů.

Řešení zařízení CD, RCC a RCD vychází z dlouholetých zkušeností a rozsáhlého know-how firmy Rösler jako předního výrobce těchto zařízení.

Fotografie: Rösler Oberflächentechnik GmbH



Legenda: *Ve stravovacích zařízeních, závodních jídelnách, větších hotelích a na sportovištích umožňuje plně automatické čištění příborů pomocí systémů Cutlery Cleaner and Dryer dosáhnout úspory lidské práce a snížení spotřeby energie, vody a čisticích prostředků.*

---

**Rösler Oberflächentechnik GmbH [www.rosler.com](http://www.rosler.com)**

Vorstadt 1 · D-96190 Untermerzbach · Tel.: +49 / 9533 / 924-0 · Fax: +49 / 9533 / 924-300

E-mail: [info@rosler.com](mailto:info@rosler.com)