

CNS HYGIENE PROGRAMM



EDEL DANK STAHL

KOMPROMISSLOS
EINE **SAUBERE SACHE**

IHR FABRIKANT FÜR GASTRONOMIE-EINRICHTUNGEN

schmocker+



BIS INS **DETAIL**

ÜBERZEUGEND.

Die steigenden Anforderungen an eine sachgerechte Lagerung, Aufbereitung, Reinhaltung und Hygiene der Lebensmittelverarbeitung in der Gastronomie – besonders ausgeprägt im Spital- und Pflegebereich – sind heute eine grosse Herausforderung.

Die **Schmocker AG** hat ihr Fabrikationsprogramm neu konzipiert und richtet es laufend auf die Bedürfnisse des Marktes aus, um auch höchsten Anforderungen gerecht zu werden.



VORTEILE

DER SCHMOCKER-PRODUKTE.

- Böden der Ober- und Unterbauten sind schalenförmig ausgearbeitet und in **einem grosszügigen Radius gebogen**. Damit vermeiden wir Fugen und Ritzen. Schmutz kann sich nicht festsetzen.
- **Die Innenteile sind leicht zu demontieren** und einfach in der Waschmaschine zu reinigen. Mit einem Dampfstrahlgerät können die allseitig geschlossenen und spritzwasserdichten Innenräume rationell gereinigt werden.
- Unsere Möbelfronten, Flügeltüren und Schubladenfronten sind auf die Seitenwände aufgesetzt. **Die dadurch entstehende einheitliche «Möbelfassade»** lässt unnötigen Fugen keinen Platz.
- Unsere Möbel sind nach dem Einbau **mit kleinem Aufwand in ihrer Funktion veränderbar**. Beispiele: Flügeltüre in Schubladenstock, GN-Fach in Kombifach etc. Eine bedeutende Kostenersparnis bei Umstellungen oder Umbauten.
- Alle Komponenten werden **ausschliesslich aus rostfreiem Chromnickelstahl 18/10**, Werkstoff 4301, Finish 4N, hergestellt.
- Unser Möbelprogramm überzeugt durch eine **besonders effiziente Raumnutzung**.



SCHMOCKER BASIS

HYGIENE-PROGRAMM.



- **Einfaches und effizientes Reinigen** garantieren wir durch allseitig gerundete Böden und eine spritzwasserfeste Abdichtung zu den Seitenwänden.

- Türen sind doppelwandig und mit einem **robusten Scharnier** ausgerüstet. **Öffnungswinkel 180 Grad.**

- Bei neutralen Unterbauten und Kühlmöbeln sind alle Schubladen innen geschliffen (Finish 4N), **schalenförmig im Radius gebogen und mit Vollauszügen** ausgerüstet.

- Die Zargen werden dem Wandverlauf angepasst und der Wandanschluss **mit einem Zargengummi abgedichtet**. Eine saubere Lösung, die für Jahre hält.

- Auf Wunsch kann der **Aufbug in einem grosszügigen Radius gebogen** werden. Eine einfache Reinigung der Arbeitsflächen ist gewährleistet.

- **Die Oberseiten der Möbel sind mit Edelstahl abgedeckt** und ergeben eine allseitig geschlossene Möbelkonstruktion.

- Gehäuse und Fronten der Kühlmöbel sind mit hochwertigem PU-Schaum geschäumt. **Isolationsstärke 50 mm.**

- Schubladen- und Türdichtungen sind aus glatt geformtem Kunststoff und können zur Reinigung **mit wenigen Handgriffen demontiert** respektive montiert werden. Die Abdeckleiste oben schützt gegen mechanische Beschädigungen.



H1



H2

SCHMOCKER HYGIENE-PROGRAMM NACH DIN 18865-9

Boden und Wände sind dicht und fugenfrei verschweisst.

H1 Boden und Wände Radius 3mm

H2 Boden und Wände Radius 16mm

Tablar Träger ohne Schienen
3-stufig verstellbar

Für neutrale Unterbauten

Kompromisslos eine saubere Sache

GROSS KÜ CHEN



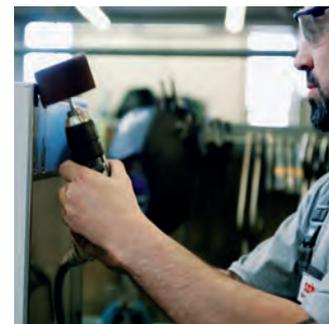
KÜCHE GASTRO
BASELLAND
AUSBILDUNGSZENTRUM
LIESTAL

SELF SER VICE



RESTAURANT BUNDES-
AMT FÜR BAUTEN
UND LOGISTIK BERN

FAB RIKA TION



ÜBRIGENS IST DIE SCHMOCKER AG SEIT FAST 50 JAHREN SPEZIALISTIN FÜR DIE FABRIKATION IHRER GASTRONOMIE-EINRICHTUNG.



SCHMOCKER AG
DAMMWEG 15
CH-3800 INTERLAKEN
TELEFON 033 828 38 48
TELEFAX 033 828 38 38
INFO@SCHMOCKER-AG.CH
WWW.SCHMOCKER-AG.CH

Dank des vielfältigen Wissens und Erfahrungsreichtums unserer Mitarbeiter sind wir ein kompetenter Partner für die Herstellung und Einrichtung von Grossküchen und Self-Service-Anlagen.

Kunden aus diversen Zweigen der Gastronomie wie Hotels, Restaurants, Spitäler, Heime und Personalrestaurants schätzen, dass wir nicht nur Wert auf hochwertige, sorgfältige Verarbeitung legen, sondern dass uns auch ein ansprechendes Design, Funktionalität und ökonomisch interessante, massgeschneiderte Konzepte am Herzen liegen.

Mit dem **CNS-Fabrikationsprogramm** der **Schmocker AG** sind Sie für die zukünftigen hygienischen Anforderungen bestens gerüstet.

Weitere Einzelheiten über die **Schmocker AG** sowie aktuelle Objekte und Referenzen finden Sie unter www.schmocker-ag.ch 