

SUPERIOR HOTEL

MARKT & PRODUKTE

Frisch, appetitlich und streichzart



EasyButter, der Butterportionierer von Thomas Dörr / Foto: Thomas Dörr

Mit EasyButter von Thomas Dörr Küchensysteme erhält der Gast seine Butterportion gekühlt, appetitlich und streichzart direkt auf seinen Teller. Der Butterportionierer verspricht einfaches Handling. Die Ausgabe erfolgt je nach Einstellung als Zehn-, 15- oder 20-Gramm-Portion.

Befüllt werden kann der Dörr Butterportionierer je nach Ausführung mit jeder handelsüblichen 250 Gramm Rollen-, Block- oder Stangenbutter. Dank seines gefälligen Designs in Silber und Schwarz sowie des geringen Platzbedarfs (37 Zentimeter Standfläche) lässt er sich ideal ins Buffet integrieren. Auf Wunsch sind individuelle Gestaltungen möglich; dank optionaler Sonderlackierungen kann der EasyButter farblich an jedes Umfeld angepasst werden.

Die pfiffige Lösung verspricht darüber hinaus Hygienestandards. Andere Gäste kommen nicht mit der Butter in Berührung. Auch für die Kühlung ist gesorgt: Bei vollständig mit Eis und Wasser gefülltem Eistank und Einsatz von fünf Grad Celsius gekühlter Butter bleibt diese im gekühlten Magazin für eine Dauer eines Frühstücksbuffets zirka fünf Stunden kühl und frisch.

Bis zu acht Block-, Rollen- oder Stangenbutter passen in den Portionierer. Die Butter befindet sich in einem für den Gast sichtbaren System. Unverbrauchte Butter kann im Magazin verbleiben und in einem Kühlhaus aufbewahrt werden. Die Magazine lassen sich außerdem zeitunabhängig vorbereiten und bis zum Bedarf lagern. EasyButter lässt sich problemlos nachfüllen, etwa durch Zweitmagazine, und ohne Aufwand reinigen: Die

Einzelteile sind spülmaschinengeeignet.