



Kochen, Dämpfen und Warmhalten in der Großküche

Modernste thermische Geräte und Kombidämpfer in Premium-Qualität

Um die Abläufe und Arbeitsprozesse in einer Großküche effizient zu gestalten, kommt es auf das richtige Equipment an. Das Unternehmen ETS-Flohr analysiert für seine Kunden aus der Gastronomie und Hotellerie den Bedarf, erarbeitet ein geeignetes Großküchenkonzept und liefert nur die besten Produkte führender Hersteller.

"Für uns steht der Erfolg und Komfort unserer Kunden immer an oberster Stelle", erklärt Maik Flohr, Geschäftsführer des Familienunternehmens ETS-Flohr. "Darum unterstützen wir sie mit unserem umfassenden Service und hochwertigen Produkten dabei, stets beste Speisenqualität zu liefern und die Gäste rundum zufrieden zu stellen."

ETS-Flohr engagiert sich bereits seit über 40 Jahren in der System- und Individualgastronomie. Zu den Spezialgebieten zählen Herdanlagen, Kombidämpfer und Geräte, die der Speisenverteilung und -ausgabe dienen.

In einem Küchenblock werden je nach Anforderungen beispielsweise Herd, Fritteuse, Bratplatte, Kochkessel und Warmhaltebecken individuell und sinnvoll miteinander kombiniert. Ein Kombidämpfer darf in einer Großküche ebenfalls nicht fehlen. Es gibt Varianten, die elektrisch oder mit Gas betrieben werden und als Tisch- oder Standgerät aufgestellt werden. Ob saftig-zart, al dente oder kross - ein qualitativ hochwertiger Kombidämpfer erzielt immer das richtige Garergebnis. Damit die zubereiteten Speisen entsprechend gelagert, portioniert, transportiert und mit der passenden Temperatur zum Gast gelangen, setzen Maik Flohr und sein Team auf durchdachte Systeme namhafter Hersteller.

"Wir stimmen uns ganz individuell und intensiv im Vorfeld mit unseren Kunden ab und erarbeiten dann ein Konzept, das genau den Anforderungen für die einzelne Küche und einer langfristigen Ausrichtung entspricht", führt Maik Flohr aus. "So können Arbeitsabläufe optimiert und die Effizienz erhöht werden. Das spart Zeit, Kosten und Nerven." Die von ETS-Flohr gewählten Geräte genügen höchsten Hygienestandards, sind langlebig und wartungsarm.

Zum Service des Dinslakener Unternehmens mit weiteren Standorten in Köln und Düsseldorf gehört nicht nur die Planung und Umsetzung, sondern auch eine stete Wartung und Instandhaltung, die für eine langjährige Nutzbarkeit der Geräte und geringe Ausfallzeiten sorgen. Im Notfall sind die gut ausgebildeten Servicetechniker jederzeit und flexibel einsatzbereit.

Weitere Informationen zum Unternehmen ETS-Flohr oder auch zu Themen wie [Gastronomie Kücheneinrichtung Düsseldorf](#) , [Gastronomiegeräte Köln](#) und [Gastronomiegeräte Düsseldorf](#) sind auf <https://www.ets-flohr.de> zu finden.

Pressekontakt

wavepoint GmbH & Co. KG

Herr Johannes Brümmer
Moosweg 2
51377 Leverkusen

<https://wavepoint.de>
info@wavepoint.de

Firmenkontakt

ETS-Flohr GmbH

Herr Maik Flohr
Gerhard-Malina-Straße 109
46537 Dinslaken

<https://ets-flohr.de>
info@ets-flohr.de

Seit 1997 steht das Unternehmen ETS-Flohr für herausragende Serviceleistungen und hochwertige Produkte für den Einsatz in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Als zuverlässiger Partner für Großküchen, die nach effizienten und wirtschaftlichen Techniklösungen suchen, begleiten die Experten ihre Kunden von der Projektplanung über die Ausführung bis zur Fertigstellung. Auch die Instandhaltung und Wartung sind in dem Rundum-Service von ETS-Flohr mit inbegriffen.