



Kühltisch, Schnellkühler und Schockfroster für die Großküche

ETS-Flohr berät Kunden und liefert sowie wartet Geräte als zertifizierter Partner namhafter Hersteller.

Die einwandfreie Lagerung von Lebensmitteln spielt in der System- sowie Individualgastronomie eine enorme Bedeutung. Doch die eingesetzten Tiefkühl- und Kühlgeräte sollten auch die Abläufe in der Großküche optimieren. ETS-Flohr analysiert für Kunden den konkreten Bedarf, montiert auf Basis eines individuellen Konzeptes die passenden Lösungen von namhaften Herstellern und steigert dadurch die Wirtschaftlichkeit in der Küche.

In der System-, und der Individualgastronomie sowie in der Gemeinschaftsverpflegung sind frische Zutaten wie Gemüse, Fleisch oder Molkereiprodukte unerlässlich. Um sie zuverlässig zu lagern, benötigen sie jedoch eine optimale Kühltechnik. "Wir sind seit mehr als 40 Jahren zertifizierter Servicepartner führender Hersteller für Tiefkühlschränke, Pizzakühltische, Kühlvitriolen sowie andere Kühlgeräte und finden die für Sie richtige Lösung, um effizient und nachhaltig zu arbeiten", erklärt Maik Flohr, Geschäftsführer der ETS-Flohr GmbH mit Sitz in Dinslaken, Düsseldorf und Köln.

Ob Kühlschränke, Getränke Kühltheke, Schockfroster oder Kühltheke: Das Unternehmen aus Dinslaken bietet eine umfangreiche Produktvielfalt an und greift ausschließlich auf Premiumhersteller zurück, mit denen das Unternehmen seit Jahrzehnten vertrauensvoll zusammenarbeitet. Die Lösungen im Bereich der Kühltechnik erfüllen dabei stets die strengen Hygieneanforderungen und überzeugen zudem mit einer hohen Betriebssicherheit, idealen Temperaturbedingungen, hohem Lagervolumen, Energieeffizienz sowie langen Lebensdauer.

Doch der Einsatz modernster Kühlgeräte sollte gut geplant sein. "Aufgrund unserer Erfahrungen wissen wir, dass wir für Großküchen in Hotels oder Kantinen andere Lösungen finden müssen, als für die Individualgastronomie", so der Geschäftsführer. Das Ziel ist es dabei stets, reibungslose Arbeitsabläufe zu gewährleisten, die Ausfallzeiten minimal und die Betriebskosten so gering wie möglich zu halten. Um das am Ende zu erreichen, analysieren die Experten von ETS-Flohr zunächst die Räumlichkeiten vor Ort und beraten den Kunden bei der Auswahl der passenden Produkte.

So ist zum Beispiel bei der Lagerung von Keggy-Fässern, Weinvorräten oder Lebensmitteln auf bedarfsgerechte Kühl- sowie Tiefkühlzellen zu achten, um ideale Temperaturbedingungen sowie ein hohes Lagervolumen zu gewährleisten. Und da das schnelle Herunterkühlen von Speisen in immer mehr Großküchen unerlässlich ist, beraten Maik Flohr und sein 65 Mann starkes Team Kunden auch bei der Auswahl geeigneter Schnellkühler sowie Schockfroster. Mithilfe der Ergebnisse aus der Vor-Ort-Analyse sowie den Beratungsgesprächen entwickeln die Mitarbeiter anschließend ein individuelles Konzept und stimmen es mit dem Auftraggeber ab.

Auch nach der fachgerechten Montage von Tiefkühlentischen, Schnellkühlern oder Kühltischen sind Maik Flohr und sein Team für die Kunden da. So gehört eine gründliche Einweisung in die neuen Geräte ebenso dazu wie die zuverlässige Wartung aller installierten Kühlgeräte. Und auch, wenn mal Not beim Einsatz ist, ETS-Flohr GmbH deckt auch diese Zeiten mit einem Notdienst ab und ist Tag und Nacht für die Kunden im Einsatz

Seit mehr als 40 Jahren realisiert ETS-Flohr erfolgreich Projekte für Kunden aus der Individual- und Systemgastronomie. Dabei spielt die Größe des Projektes keine Rolle. Vom kompletten Umbau oder der einfachen Installation eines einzelnen Gerätes - die ETS-Flohr GmbH hat alle Gewerke im Haus. Zudem gewährleistet ein großes, immer weiter wachsendes Team einen umfassenden Rundum-Service. Von der Beratung angefangen über die fachgerechte Installation bis zum 24/7 Kundendienst betreut die ETS-Flohr GmbH die Regionen Niederrhein über den Standort Dinslaken, das Ruhrgebiet sowie das Rheinland über den Standort Düsseldorf sowie die Region Köln/Bonn vom Standort Köln. Immer in Ihrer Nähe, um schnell vor Ort beim Kunden zu sein. Als Projektrealisierer agieren wir aber auch über die Landesgrenze von Nordrhein-Westfalen hinaus und begleiten bundesweit Großküchen- und Gastronomieprojekte.

Weitere Informationen zum Unternehmen ETS-Flohr oder auch zu Themen wie Gastronomie Kücheneinrichtung Köln , Großküchenplanung Düsseldorf und Großkücheneinrichtung Düsseldorf sowie mehr 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.