

FHE-NEWS | 04

PANORAMAHAUS DORNIRN:

Ein Großprojekt stellt sich vor

DIE SCHANKANLAGE PROLINE 800:

Ausgereifte Schanktechnik in modernem Design

SALVIS INDUKTIONS-HERDANLAGEN:

Das modulare Konzept für jeden Anspruch

H3 HYGIENEMÖBEL:

Ohne Fugen und Nähte

DAS FRANKE KAFFEEMASCHINEN-KONZEPT:

Exquisiter Kaffeegenuss auf Knopfdruck

SALVIS STEAMER UND DRUCK-STEAMER:

Die Klimakünstler in der Profiküche

WASCHEN UND SPÜLEN: In jeder

Ausführung wirtschaftlich und zuverlässig

REFERENZPROJEKTE AUS UNSEREN KERN- UND EXPORTMÄRKTEN

Central Hotel Gotthard, Lech | A

YAKITORIA, London | GB

Restaurant RIZ, Zimbapark Bürs | A

Bergrestaurant Morenia, Saas Fee | CH

FHE KUNDENSEMINARE

Termine 2006

EIN PROJEKT DER SUPERLATIVE.

Die Ausstattung des Panoramahauses in Dornbirn bot FHE Franke einmal mehr die Gelegenheit, die gesamte Palette an hochwertigen Produkten und Serviceleistungen für anspruchsvolle Großküchen in Szene zu setzen. Welchen Ansprüchen sich FHE Franke als Partner des Panoramahauses zu stellen hatte, ist kaum zu übersehen. Herausragende Architektur, exklusives Ambiente, Vollkommenheit und höchste Ansprüche an die Qualität in allen Bereichen. Für dieses Wohlfühlambiente allerersten Ranges muss die Ausstattung stimmen. Bis ins kleinste Detail.

FHE Franke hat es sich zum Ziel gesetzt, ergonomische und praktikable Lösungen zu schaffen, in denen jeder Handgriff sitzt. Moderne, technisch perfekte Küchenkonzepte, die Zeit und Geld sparen. Energie- und Kostenbewusstsein stehen dabei ebenso im Vordergrund wie die absolute Hygiene in allen Bereichen, die einfache Handhabung und ein ansprechendes Design. Begleiten Sie uns auf einen Rundgang durch das Panoramahaus und werfen Sie mit uns einen Blick hinter die Kulissen exklusiver Gastronomie.



AMBIENTE. STIL. DESIGN.

In der **Skybar** treffen wir uns auf einen Drink und stoßen an auf ein gelungenes Projekt: Mit Blick über die Stadt und auf ein exklusives Ambiente. Funktionalität gepaart mit anspruchsvollem Design ist hier gefragt. Kühlen, Mixen, Aufbewahren und eine große Auswahl an Getränken wollen ansprechend präsentiert sein.

Im Mittelpunkt der luxuriösen Skybar steht zweifellos die Schankanlage, die alles hält, was ein exklusiver Barbetrieb verspricht.

DIE SCHANKANLAGE PROLINE 800.

Ein perfekt abgestimmtes Konzept, das allen Ansprüchen gerecht wird. FHE Franke bietet modernes Design in hochwertigem Material, das sich in die Architektur integriert. Dabei ist die proline 800 ein echtes Highlight in puncto Flexibilität. Jede Anlage wird maßgenau konzipiert und individuell auf die Bedürfnisse des Betriebes abgestimmt.

Guest-Check-Tastaturen registrieren Konsumationen direkt je Gast und Tisch und lassen Bestellungen direkt in der Küche zu. Zusätzliche Ausschankgeräte für Spirituosen und Fruchtsäfte, Kaffeemaschinen, Zigarettenautomaten, Flaschenschubladen, etc. sind einfach im System integrierbar.



MASSTAB HÖCHSTER KÜCHENKULTUR.

Das **Sheraton 4 Points Panoramarestaurant**. Herzstück des Hauses. In dieser Küche laufen die Fäden zusammen. Werden Maßstäbe gesetzt. Mit dem Besten vom Besten in Herd und Gerät. Von der Ausstattung bis zur Kühlung - Perfektion. Rund um den Herd ein Equipment, das universell einsetzbar ist, hygienisch und ökologisch den höchsten

Ansprüchen gerecht wird, das kosten- und energiesparend arbeitet und die Mitarbeiter unterstützt, Zeit und Arbeit zu sparen. Perfektion rund um den Herd heißt aber auch, vorausschauend und zukunftsorientiert zu planen. Mit durchdachten, modularen Systemen aus hochwertigen Materialien und in höchster Verarbeitungsqualität.

SALVIS INDUKTIONS-HERDANLAGEN

überzeugen mit ausgereifter Technik und elegantem Design. Der flächenbündige Einbau von Einzel- oder Mehrfach-Induktionskochflächen (wahlweise mit Rund- oder Flächen-spuhlen), die fugenlose Integration weiterer Geräte wie z.B. Bräter, Induktions-Grillplatten, Pastakoche, Wok oder Friteuse erleichtern die einzelnen Kochschritte entscheidend.

Die energieoptimierte Arbeitsweise sorgt für ein verbessertes ausgewogenes Raumklima und spart gleichzeitig Kosten. Im Unterbau - selbstverständlich auch in H3-Hygiene-Ausführung lieferbar - ist ausreichend Platz für Backrohr, Warmhaltegeräte, Pfannen und Töpfe. Jede Herdanlage ist ein „Einzelstück“, modular auf den jeweiligen Anwender zugeschnitten.



SCHNELLIGKEIT. KOMFORT. FLEXIBILITÄT.

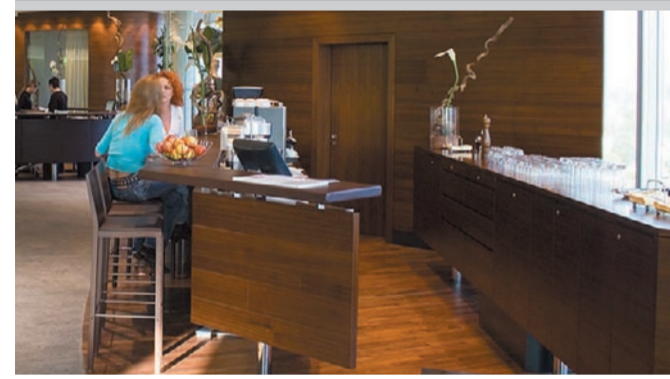
In der **Vorbereitungsküche für Fleisch und Gemüse** spielen Hygiene, eine solide und funktionelle Ausstattung, ausreichende und übersichtliche Lagerungsmöglichkeiten für Frisch- und TK-Ware sowie die gute Anbindung von Bevorratungs- und Arbeitsbereichen eine wichtige Rolle. Kühlzellen

für Fleisch, Milchprodukte, Getränke, Gemüse und TK-Ware, Getränkezellen, Kühlmöbel, Eisflocken- und Eiswürfelherzeuger sowie großzügig konzipierte Arbeitsbereiche - alle in H3-Hygiene-Qualität ausgestattet - bieten ein Höchstmaß an Komfort und Flexibilität.

H3 HYGIENEMÖBEL

sprechen durch zahlreiche Vorteile für sich selbst. Korpus und Laden sind naht- und fugenfrei verarbeitet, mit Kugelecken ausgestattet, absolut wasserdicht und deshalb einfach zu reinigen. Alle Schubladen sind als Vollauszug konzipiert. Die 180° zu öffnenden Flügeltüren erleichtern

das Be- und Entladen mit großen Küchenutensilien. Auch die Sickenhygiene ist intelligent gelöst. Durch das besonders robuste Material mit 1,5 mm Wandstärke eignet sich das H3-Möbelprogramm für unterschiedlichste Einsatzzwecke bis hin als Herdunterbau.



HYGIENE. QUALITÄT. FRISCHE.

In der **Vitalbar** der Fitness- und Beauty-Ebene trifft man sich im „Home of Balance“ zwischen zwei Saunagängen, nach der entspannenden Massage oder zum Abschluss eines Verwöhntages in exklusivem Ambiente zum Kaffee oder Vitamincocktail. Das Angebot ist überschaubar. Tee- und Kaffeespezialitäten. Kalte und warme Getränke. Was zählt,

ist der hohe Anspruch an Hygiene, Qualität und Frische der Produkte. Die komplette Baranlage ist mit H3-Hygiene-möbel bestückt. Vollauszüge, übersichtliche Getränkeköhlmodule und Getränkekühlhaken ermöglichen das praktische Arbeiten und Bevorraten. Die Kaffeemaschine von FRANKE sorgt auf Knopfdruck für exquisiten Kaffeegenuss.

DAS FRANKE KAFFEEMASCHINEN-KONZEPT

ist eine der weltweit anerkannten Kompetenzen von FRANKE. So verschieden wie die Einsatzorte, so verschieden sind die Anforderungen und so unterschiedlich sind die Lösungen, die FHE Franke anbietet. Alle Kaffeevollautomaten und Brühsysteme sind modular konzipiert und können je nach Bedarf ergänzt und erweitert werden.

Die gesamte Modellpalette verbindet gewinnbringende Vorteile wie intelligente Technik, Qualität und Präzision, hohen Designanspruch, Komfort und Effizienz.



HÖCHSTE EFFIZIENZ IM AUSSTOSS.

Die **Pantry-Küche** im Veranstaltungszentrum. Straffe Zeitpläne, rasche Bewirtung, gutes Timing in der Küche. Um auch bei Großveranstaltungen alle Gäste zeitgleich versorgen zu können, bedarf es einer durchdachten Planung und Ausstattung von Küche und Officebereich. Höchste Effizienz im Speisen- und Getränkeausstoß - auch in Spitzenzeiten - muss durch ausgereifte und leistungsstarke

Technik - gesichert sein. Diesen Anforderungen entsprechend ist die Pantryküche u.a. mit zeit- und energiesparenden Induktionskochstellen sowie modernsten Kochgeräten ausgestattet, die ein professionelles Bankettieren - auch in Spitzenzeiten - ermöglichen.

STEAMER UND DRUCK-STEAMER VON SALVIS

bieten Vorteile dort, wo es schnell gehen und die Qualität trotzdem höchsten Ansprüchen gerecht werden muss. Die „Klimakünstler“ der Profiküche vereinen viele Koch- und Garprogramme: Dämpfen, Kombidämpfen, Regenerieren und Heißluftgaren - alles in einem Gerät: Je nach Modell sind Funktionen wie automatische Qualitätsanpassung, ein Kochbuch für 300 Programme, ein automatisches

Reinigungssystem und vieles mehr integriert. Verschiedene Bankett- und Regenerierungsprogramme lassen sich einfach kombinieren. Der serienmäßige Ausstattungsstandard ist hoch. Ob groß oder klein, ob Einzel- oder Doppelstockausführung, Gas- oder Elektrovariante, jeder Steamer von Salvis steht für erstklassiges Koch- und Essvergnügen durch ausgefeilte Technologie.



KREATIVITÄT. EFFIZIENZ. AUF DEN PUNKT.

Mit dem Besuch im **Bistro Four Points** verbindet man trendige Rezepte und ausgefallene Kreationen, die im Handumdrehen serviert werden. Für das Küchenteam bedeutet das kreatives, effizientes und punktgenaues Arbeiten. Die individuelle Planung ist das A und O für individuelle Ansprü-

che. Die Technik wird auf die Speisenangebote abgestimmt. Induktionskochstellen und thermische Kocheinheiten. Kühl- und Tiefkühlanlagen, die den Anforderungen angepasst sind. Eine leistungsfähige Kaffeemaschine und eine Schankanlage, die einfach zu bedienen ist.

WASCHEN UND SPÜLEN

ist ein wichtiger Faktor für Hygiene und Wirtschaftlichkeit. FHE Franke bietet die perfekten Geräte für jede Anforderung.

Vom einfachen Tischgerät bis zu Großanlagen für Weißgeschirr und Gläser. Immer mit dem Fokus auf Ergonomie, Ökologie, einfach Handhabung und Zuverlässigkeit.



FULL-SERVICE AUS ERSTER HAND.



„Mit dem Panoramahaus Dornbirn haben Architekten und Betreiber bereits in der Planungsphase einen neuen und weit sichtbaren Maßstab im Hotel-, Gastronomie- und Wellness-Bereich gesetzt. Auch für uns, als erfolgreichen Komplettanbieter im Gastronomiesegment, ist ein Auftrag dieser Größenordnung mit den damit verbundenen Qualitätsansprüchen eine nicht alltägliche Herausforderung.“

Wolfgang Isenberg, Geschäftsführender Gesellschafter der FHE Franke

FHE FRANKE

Auch 2005 haben uns viele Gastronomieunternehmen das Vertrauen geschenkt und ihre Küchen mit modularen Herdanlagen der neuesten Generation von Salvis ausgestattet. Vier Projekte stellen wir Ihnen hier vor:



CENTRAL HOTEL GOTTHARD, LECH | A

Das Hochwasser 2005 hat auch das Central Hotel Gotthard schwer getroffen. FHE Franke lieferte bei der Renovierung die neue Komplettküche – nach neuesten Erkenntnissen in Bezug auf Arbeitsmethodik, Ergonomie und Wirtschaftlichkeit – und entwickelte gleichzeitig ein völlig neues Konzept für die Arbeitsabläufe im Küchen – und Thekenbereich. Alle Einbauten, inklusive Herdunterbau, sind mit besonders komfortablen

H3-Hygiene-Möbeln ausgestattet. Die modulare Herdanlage von Salvis überzeugt durch ausgereifte Technik – von den Induktionskochflächen bis zum Induktionsgrill – und bietet im Unterbau jede Menge Platz für Kochutensilien. Ebenfalls von Salvis kommt ein Platz sparender Doppelstock-Combi-Steamer der neuesten Generation. Die vollautomatische proline-Schankanlage samt Kassensystem komplettiert die neue Ausstattung.



YAKITORIA, LONDON | GB

Das exklusive YAKITORIA im Londoner Stadtteil Paddington, ein Projekt der Investorengruppe Vestacenter International in Moskau, wurde im Dezember 2005 eröffnet. Das luxuriös eingerichtete, japanische Restaurant mit Bar und 150 Sitzplätzen auf zwei Etagen lässt hinsichtlich Komfort und Extravaganz keine Wünsche offen: FHE Franke lieferte dafür die perfekte Kücheneinrichtung inklusive einer modularen Herdanlage mit

Induktionskochstellen, -WOK und -Grill von Salvis, mehrere Salvis-Combi-Steamer, Kühlräume einschließlich Kühltechnik, 3 Baranlagen mit vollautomatischen proline Schankanlagen und Kassensystemen sowie zwei Sushi-Baranlagen. Das nächste YAKITORIA in London, unmittelbar an der Tower Bridge gelegen, ist bereits in Planung.



RESTAURANT RIZ, ZIMBAPARK BÜRS | A

Der Zimbapark bietet alles, was Einkaufen so richtig schön macht. Eine Vielzahl an Geschäften, Fachmärkten und Shops laden ein zum genusslichen Shopping. Das RIZ zeigt sich im modernen, stilvollen Ambiente für die österreichische Küche mit internationalen Einflüssen. Mit seiner trendigen Architektur und rund 100 Sitzplätzen ist das RIZ einzigartig

in der Region: FHE Franke lieferte für das Restaurant die Küchenausstattung mit komfortablen H3-Hygiene-Möbeln, einen Salvis-Induktionsherd in überzeugender Funktionalität. Theken- und Schankanlage in exklusivem Design inklusive FRANKE Kaffeevollautomat sowie die komplette Kälteeinrichtung samt Kühltechnik.



BERGRESTAURANT MORENIA, SAAS FEE | CH

Das brandneue freeflow-Bergrestaurant Morenia hoch über Saas Fee setzt neue Maßstäbe in der Berg- und Pistengastronomie in den Schweizer Alpen. Kulinarische Vielfalt und architektonische Großzügigkeit kennzeichnen das neue Restaurant, das auch in küchen- und gastrotechnischer Hinsicht neue Akzente setzt. Das Morenia bietet Platz für 350 Gäste und 100 Picknickgäste, 100 Plätze im Reserveraum, 50 Sitzplätze auf der Terrasse und 550 weitere Plätze auf der Self-Service-

Terrasse. Dimensionen, die besondere Anforderungen an die Küchenausstattung stellt: Anforderungen auf die FHE Franke mit ausgereifter Technik und optimaler Planung unter Berücksichtigung von Ergonomie, Funktionalität und mehr Effizienz in den Arbeitsabläufen antwortet. Mit einer Salvis Induktionsherdanlage, H3-Möbelmodulen, einem übersichtlichen free flow-Bereich sowie leistungsstarken Geräten – vom Combi-Steamer bis zu vollautomatischen FRANKE Vollautomaten.

FHE FRANKE: SEMINARTERMINE 2006

Hier haben Sie Gelegenheit Steamer und Druck-Steamer im Arbeitseinsatz kennen zu lernen bzw. die eigenen Kenntnisse zu optimieren. Der Umgang mit Standardprogrammen und die Entwicklung eigener Kochprogramme zählen genauso zum Seminarinhalt wie Wissenswertes zu Wartung und Unterhalt. Bitte melden Sie sich frühzeitig an. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt.

TREFFPUNKT: 09:30 Uhr | **BEGINN:** 10:00 Uhr

DORNBIRN: 14. Februar, 14. März, 16. Mai, 13. Juni, 17. August, 12. September, 28. November

INNSBRUCK: 11. April, 18. Juli, 17. Oktober

IHRE ANSPRECHPARTNER IM VERKAUF



Wolfgang Isenberg
Geschäftsführender
Gesellschafter
wolfgang.isenberg@fhe.at



Peter Herburger
Technische Leitung
peter.herburger@fhe.at



Thomas Demmel
Vertrieb Allgäu/D
thomas.demmel@fhe.at

Wolfgang Isenberg
Vertrieb Vlb. Unterland |
Bregenzerwald | Kleinwalsertal |
Ausserfern | Ostschweiz



Josef Waldhuber
Vertrieb Arlberg | Montafon |
Walgau | Klostertal |
Export Russland
josef.waldhuber@fhe.at



Franz Oberhauser
Vertrieb Tiroler Oberland |
Oberes Gericht | Paznauntal | Stanzertal
franz.oberhauser@fhe.at



Erich Meusburger, Prokurist
Leiter Schanksysteme
erich.meusburger@fhe.at



Manfred Leitner
Vertrieb Arlberg | Montafon |
Walgau | Klostertal
manfred.leitner@fhe.at



Karl Lampichler
Vertrieb Tirol
karl.lampichler@fhe.at



Roland Hörmann, Prokurist
Kundendienstleiter
roland.hoermann@fhe.at



Peter Hupp
Vertrieb Bodenseegebiet/D
peter.hupp@fhe.at



Ludwig Spörk
Vertrieb Tirol, Export
ludwig.spoerk@fhe.at

A-6850 Dornbirn | Schwefel 87 | Tel. +43/(0)5572/33266 | Fax +43/(0)5572/33266-8

A-6020 Innsbruck | Kranebitter Allee 88 | Tel. +43/(0)512/287484 | Fax +43/(0)512/287484-9

A-6671 Weißenbach am Lech | Oberbach 19 (Servicestützpunkt Lechtal | Tannheimertal | Ausserfern | Ostallgäu)

FHE FRANKE