



WIR BAUEN IHNEN DIE PERFEKTE BRÜCKE ZWISCHEN KÜCHE, SERVICE UND GAST

PERFEKTION



DER CLAUS-INTEGRALSPIEGEL

Doppelwandig und mit polierter Innenfläche ausgeführt. Als eine spezielle Baueinheit bündelt er die Wärme auf die servierfertigen Gerichte.

PRÄZISION



DIE CLAUS-TELLERKENNUNG

mit neuer Lichttechnik schaltet zuverlässig, schnell und präzise nur bei untergestellten Teilen ein.



QUALITÄT



DIE CLAUS-INFRAROT-HALOGENSTRAHLER

sind mit einer zusätzlichen Quarz-Schutzröhre für eine lange Lebensdauer ausgestattet. Die kurzwelligen Infrarotanteile entsprechen den natürlichen Sonnenstrahlen und wärmen punktgenau und schonend die untergestellten Speisen, ohne deutliche Umgebungswärme zu erzeugen.

90%

**BIS ZU 90 % WENIGER
ENERGIEVERBRAUCH
UND ENTLASTUNG
DER RAUMTEMPERATUR**

100%

**ERHALTUNG VON
QUALITÄT UND TEMPERATUR
IHRER SERVIERFERTIGEN
SPEISEN**



WÄRMSTENS EMPFOHLEN. AUSZÜGE AUS UNSERER REFERENZLISTE:

„Die **CLAUSWÄRMEBRÜCKE®** ist für uns **unentbehrlich** geworden. Hervorzuheben ist die punktgenaue Warmhaltung unserer angerichteten Speisen. Auch der genau dosierte, **sehr sparsame Energieeinsatz** und die angenehme Umgebungs- und Arbeitstemperatur. Ein exzellentes Produkt.“



Maurice Marro, Executive Chef, Baur au Lac, Zürich,

„Die gegebenen Voraussetzungen mit einer Wärmeabgabe von über 4 Meter waren sicherlich eine Herausforderung. Das Essen bleibt warm und trocken nicht aus, das warmgehaltene Speisenangebot verliert die Farbe nicht und die Saucen bilden keine Haut. **Zusätzliche Einsparungen** an Energiekosten.“



Thomas Kahl, Executive Chef, St. Regis, Mardavall, Mallorca, Spanien

„Wir haben Jahrzehnte mit einer traditionellen Wärmebrücke gearbeitet und Energiekosten verschleudert. Mit Ihrer **Innovation**, eine Wärmebrücke mit Fotozelle und speisenschonender Wärme auszustatten haben Sie einen großen Wurf gemacht, der einerseits **Kosten schont** und andererseits die **Speisenqualität** auch bei längerem Verweilen am Speisenspaß bewahrt.“



Claus D. Hübsch für die Betriebe der STÄNDIGEN VERTRETUNG in Deutschland

„Die **CLAUSWÄRMEBRÜCKE®** ist **eine echte Revolution in der Verpflegung**. Keine enorme Abwärme mehr, die Produkte werden schonend warm gehalten... viel Energie gespart... Der Mehrwert für Kunden, Mitarbeiter und nicht zuletzt für den Betreiber ist markant.“



Marcel Wissmann, Fa. Enodis, Schweiz

UNSER SERIEN-PROGRAMM

(Gesamthöhe 350 mm, Tiefe 350 mm)

Modell	Länge	CLAUS-Infrarot-Hallogenstrahler
CWB 112	1.120 mm	3
CWB 142	1.420 mm	4
CWB 172	1.720 mm	5
CWB 202	2.020 mm	6

Je nach Ihren betrieblichen Erfordernissen, fertigen wir für Sie die **CLAUSWÄRMEBRÜCKE®** auch gerne in Sondermaßen und speziellen Ausführungen, z. B.



mit doppelter Fläche



mit Hustenschutz

