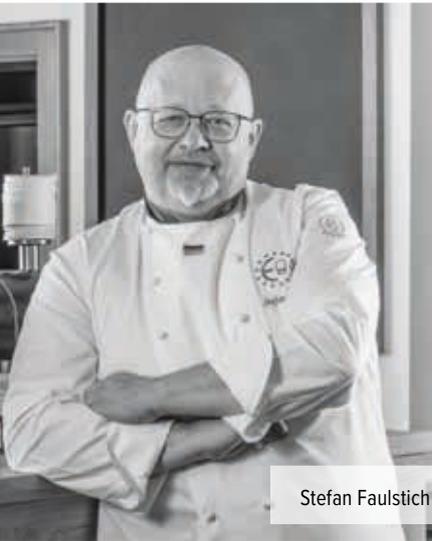


## KBS:

# Die Premiumbrause Low-Flow



Stefan Faulstich

Stefan Faulstich, Inhaber und Küchenchef des Landhotels und Restaurants Rhönblick-Steinau in Fulda, macht seinen Spülkräften das Leben ein bisschen leichter: Er hat in seiner Küche die KBS Premiumbrause Low-Flow von Klarco installiert. Sie hilft, die Kräfte des Personals zu schonen und senkt die Kosten für Wasser und Energie. Das ist auch gut für die Umwelt.

„Das höchste Gut in der Gastronomie sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter“, sagt Faulstich, „man kann sie gar nicht genug wertschätzen.“ Er weiß: „In der Küche bricht die größte Panik aus, wenn Spülkräfte krank sind!“ Für Faulstich Grund genug,

seinen Mitarbeitern bestmögliches Equipment zur Verfügung zu stellen. Auch deshalb hat er sich für die Low-Flow-Brause entschieden, die mit hohem Druck eine optimale Reinigungsleistung bei geringem Wasserdurchlauf ermöglicht. „Am Anfang ist der hohe Druck dieser Brause für die Spülkraft etwas gewöhnungsbedürftig, aber nach kurzer Zeit kein Problem mehr. Diese Premiumbrause ist wirklich sehr gut verarbeitet. Durch die Gummiummantelung sind die Mitarbeiter bestens geschützt“, erläutert Faulstich.

Da es sich mit der Low-Flow-Premiumbrause zudem viel Wasser und Energie sparen lässt, ist die Anschaffung derselben nicht nur ein Gewinn für das Personal, sondern auch für den Gastronomen. Faulstich erklärt: „Das Geschirr wird bei rund 40 Grad abgespült und Wasser kommt mit 15 Grad aus der Leitung – es muss also um 25 Grad erhitzt werden. Ist die Wassermenge geringer, spart man nicht nur Wasser, sondern zugleich auch sehr viel Energie.“ Bei rund 150 frisch zubereiteten servierten Mahlzeiten, die an 300 Tagen im Jahr im familiären Landhotel und Restaurant Rhönblick Steinau serviert werden – vom Frühstück bis zum Abendessen, bei Veranstaltungen und Caterings – ist die Brause eine lohnende Sache, schließlich ist sie an jedem geöffneten Tag sechs bis acht Stunden im Einsatz: „Das macht sich mit mehreren hundert Euro im Jahr bemerkbar.“ Neben Frische, Saisonalität und Regionalität zählt auch Nachhaltigkeit zu den Prinzipien seines Betriebs. Da passt es doch, dass mit der Low-Flow-Brause Wasser und Energie gespart wird: „Das entlastet nicht nur das Portemonnaie, sondern auch die Umwelt.“



## Der Star unter den Brauseköpfen

Optimale Reinigungsleistung bei gleichzeitig geringem Wasserverbrauch: Der Low-Flow-Brausekopf hat eine Durchflussrate von nur vier Litern in der Minute bei einem Druck von drei bar. So können mehrere hundert Euro pro Jahr für Wasser und Abwasser sowie Energie für die Warmwassergewinnung gespart werden. Die internen Komponenten und Wasserdurchgänge des Low-Flow-Brausekopfs sind aus Edelstahl. Ein Feststerring macht Dauerbetrieb möglich, eine Anti-Drop- und eine Anti-Leck-Vorrichtung, ein konzentrierter Wasserstrahl und eine Wassersparfunktion sorgen dafür, dass kein Tropfen verschwendet wird. Der Low-Flow-Brausekopf ist bis maximal 90 Grad Celsius einsetzbar.

Die Spiralfeder aus Stahl ist durch eine spezielle Beschichtung rostbeständig.



Ein Schutzring vermeidet die Reibung zwischen Feder und Flex-Schlauch.



Die 115 Millimeter lange Wandhalterung ist aus verchromtem Messing.



**4 l/min im Vergleich zu einer Standardbrause mit 15 l/min**

	Low-Flow	Standard-Brause	
Wasserverbrauch Low-Flow	4	15 l/min	
Öffnungstage pro Jahr:	300	300 d/a	
Anzahl täglichen Spüldurchgänge:	100	100 1/d	
Durchgang-Dauer	10	10 s	
täglicher Betrieb	16,7	16,7 min/d	
Wasserverbrauch im Jahr	20	75 m <sup>3</sup> /a	
Kosten Frischwasser	1,90	1,90 €/m <sup>3</sup>	
Kosten Abwasser	2,50	2,50 €/m <sup>3</sup>	
Kosten für Wasser	88,00	330,00 €	
<b>Kostenersparnis für Wasser</b>	<b>242,00</b>	<b>€</b>	
Wassertemperatur Leitung:	15	15 °C	
Wassertemperatur beim Abspülen:	40	40 °C	
Erhöhung der Wassertemperatur um:	25	25 °C	
<b>notwendige Energie zur Erhitzung des Wassers *</b>	<b>580</b>	<b>2175 kWh/a</b>	
Kosten für Strom	0,33	0,33 €/kWh	
Stromkosten	191,4	717,75 €/a	
<b>Kostenersparnis für Strom</b>	<b>526,35</b>	<b>€</b>	

\* Energie um Wasser zu erhitzen 1160 Wh/m<sup>3</sup> · °C

Maximale Hygiene durch einfache Reinigung:  
Der Hochleistungs-Spiral-Flex-Schlauch aus rostfreiem Stahl mit einem Silikon-Innen-schlauch.



Die Armatur ist auf dem Rohr vormontiert: Damit ist sie maximal stabil und perfekt ausgerichtet. Der Auslauf hat einen Durchmesser von 25 Millimetern.

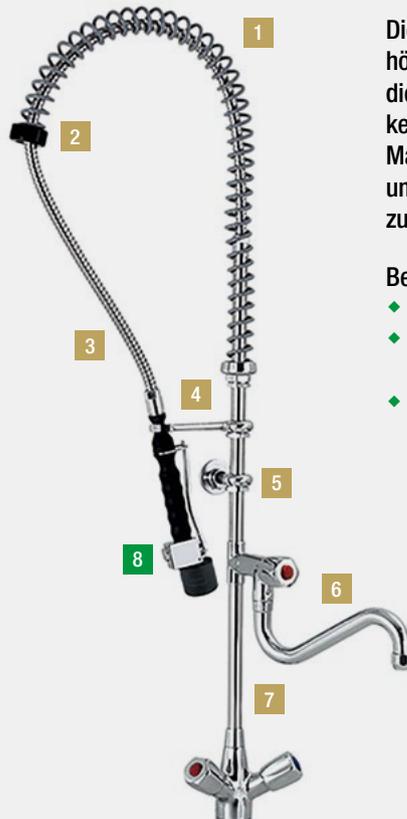


Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

## HOHE ERSPARNIS DANK LOW-FLOW BRAUSEKOPF

### PREMIUM -Serie

- 1 Spiralfeder aus Stahl, beschichtet zur Rostbeständigkeit der Feder. Die perfekte Krümmung sorgt für lange Lebensdauer des Schlauchs.
- 2 Schutzring, um Reibung zwischen Feder und Flex-Schlauch zu vermindern.
- 3 Hochleistungs-Spiral-Flexschlauch aus rostfreiem Stahl; Innenschlauch aus Silikon; DVGW zertifiziert für maximale Hygiene und einfache Reinigung.
- 4 Wandhalterung aus verchromtem Messing, Länge 115 mm.
- 5 Brausehaken aus verchromtem Messing.
- 6 Armatur auf Rohr vormontiert für maximale Stabilität und perfekte Ausrichtung, Auslauf Ø 25 mm
- 7 Standrohr aus Edelstahl AISI 304 für beste Hygiene auch bei längerem Nichtgebrauch.



Die Waschbrausen der Premium-Serie werden höchsten Ansprüchen gerecht und sind für all diejenigen, die bei Stil, Technologie und Leistung keine Kompromisse machen. Die verwendeten Materialien werden sorgfältig ausgewählt, um maximale Haltbarkeit und Wasserqualität zu gewährleisten.

#### Besondere Eigenschaften dieser Serie:

- ◆ 3/4 Kartuschen, bei Bedarf austauschbar
- ◆ Extrem robuster Montageschaft zur sicheren Anbringung in Arbeitsplatten bis 60 mm Stärke
- ◆ Extra-stabile 25 mm Durchmesser Ausläufe für Mischbatterien und Vorspülbrausen

8

#### LOW-FLOW

Save Water. Save Energy. Save Money.

Diese Brause hat eine Durchflussrate von nur 4 l/min bei 3 bar. Durch den hohen Druck wird eine optimale Reinigungsleistung bei gleichzeitig sehr geringem Wasserverbrauch erzielt. In Gastronomie und Einrichtungen mit hohem Spülbedarf können durch den Einsatz dieser Brause mehrere hundert Euro pro Jahr für Wasser, Abwasser und Energie (Warmwasser) gespart werden.



KBS Gastrotechnik GmbH  
Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden  
Tel. 0611 44787-150  
[www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)