

Die Vorteile von gehärteten Artikeln:

Härtung? Was ist das!!!

Das Prinzip der **Härtung** besteht darin, die Artikel auf eine sehr hohe Temperatur zu erhitzen und danach abrupt abzukühlen. Dieses Verfahren macht die Artikel außerordentlich haltbar. Wir wenden für unsere Produkte, ob Gläser oder Geschirr, das **totale Härungsverfahren** „fully tempered“ an: Nur einige Glashersteller beherrschen dieses Verfahren, das sich von der Teilhärtung, die andere Mitbewerber anbieten, wesentlich unterscheidet. Die Teilhärtung beschränkt sich auf die Anwendung dieses Verfahrens im Mundrandbereich des Glases. Dieser Teil wird sicherlich stark beansprucht, aber der Artikel kann wie ein herkömmliches Glas zerbrechen, wenn die Stoßbelastung auf Boden- oder Kelchbereich einwirkt.

Hartporzellan darf sich eine Scherbe nennen, die oberhalb von 1400°C gebrannt wird. Je nach Fabrik beträgt der Rohstoffanteil ca. 50% Kaolin, 25% Quarz und 25% eigene Rezepturen mit einem hohen Feldspatanteil. Im Glühbrand erfolgt die erste Härtung der erdenen Masse, die Ware verliert etwa 10% Ihrer Dimensionen durch den Verlust von Feuchtigkeit. Nach dem Glüh- oder Bisquitbrand ist die Scherbe roh (rau) und zeigt eine Farbschattierung von blau, grün, rosa oder gelb. Nun wird sie nachgearbeitet, glasiert und erhält zwischen 1.400 und 1.500°C den sog. Glattbrand. Die Masse verliert noch mal etwa 3% Ihrer Feuchtigkeit und hat nun die endgültigen Proportionen.

Die Widerstandsfähigkeit gegenüber mechanischen Belastungen

Die **totale Härtung** bildet ein **wahres Schutzschild gegen mechanische Belastungen** und verleiht dem Artikel eine **besondere Widerstandsfähigkeit**. Diese ist bis zu **5-mal** höher als die eines gleichen, ungehärteten Artikels.

Die **Härtung** verlängert die Lebensdauer eines Artikels um das 10- bis 50-fache im Vergleich zu einem ungehärteten Artikel.

Diese thermische Behandlung bewirkt einen Vorzug, den das in der Gastronomie tätige Personal (Köche, Servierpersonal, Barkeeper) besonders schätzt, insbesondere zu Spitzenzeiten, wenn alles schnell gehen muss und in der Hektik nicht achtsam genug gearbeitet werden kann. Die Härtung bietet den Profis **bedeutende Einsparungsmöglichkeiten** im Budget „Geschirrausstattung“.

Die Widerstandsfähigkeit gegenüber thermischen Belastungen

Die **Härtung** verleiht den Artikeln eine **hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber thermischen Belastungen**. Sie vertragen abrupte Temperaturwechsel von über 135°C (ein auf 145°C erhitzter Artikel kann unbeschadet in kaltes Wasser von 10°C getaucht werden). Ein ungehärteter Artikel hält nur einen Temperaturwechsel von 70-80°C aus. Ein gehärteter Bierseider kann direkt aus dem Geschirrspüler entnommen, unter kaltem Wasser abgekühlt und sofort wieder benutzt werden, ohne dabei Schaden zu erleiden.

Eleganz

Für einen ungehärteten Artikel gilt: je dicker das Glas, desto haltbarer ist es. Im Vergleich zu einem ungehärteten Artikel bietet ein **gehärteter Artikel** eine höhere mechanische Widerstandsfähigkeit bei geringerer Dicke. Die Härtung macht es möglich, **Artikel auf den Tisch zu bringen, die besonders stoßfest und elegant zugleich sind**.

Perfekte Hygiene

Das gesamte Geschirrsortiment (in Transparent oder Opalweiss) besteht aus einem einzigen Werkstoff, nämlich Glas. Da dieses Material nicht porös ist, können sich keine Mikroben festsetzen und verbreiten. Dadurch sind die Artikel dauerhaft hygienisch. Von unabhängigen Labors durchgeführte Tests haben ergeben, dass bei einer opalweissen Oberfläche, die vorher mit Mikroben kontaminiert war, das Risiko einer Bakteriellen Verunreinigung nach dem Spülen mit einem Reinigungsmittel verschwand.

Reinigungseignung unter professionellen Bedingungen

Alle Artikel, uni oder dekoriert, eignen sich zu Reinigung in gewerblichen Geschirrspülern unter Beachtung der vorgegebenen Maschineneinstellung und unter Verwendung der empfohlenen Spülmittel. Ein gutes Reinigungsergebnis unter professionellen Bedingungen hängt davon ab, dass die nachfolgenden 3 Parameter richtig abgestimmt sind:

Geschirrspüler: Sind Spülzyklus und Temperatur passend zum Spülgut und Verschmutzungsgrad eingestellt, erhalten Sie ein Geschirr, das vor Sauberkeit glänzt.

Reinigungsmittel und Klarspülmittel: Wird die empfohlene Dosierung von Reinigungsmitteln von hoher Qualität eingehalten, bewahren die Artikel ihre Qualitätsvorteile.

Wasserqualität: Enthärtetes Wasser wirkt scheuernd. Dadurch kann Ihr gesamter Bestand an Geschirr und sogar an Besteck beeinträchtigt werden. Bei richtiger Einstellung erhalten Sie eine optimale Wasserqualität, die vorzeitige Abnutzungserscheinungen verhindert. Wird darauf geachtet, dass diese 3 Faktoren richtig abgestimmt sind, **garantiert Arcoroc eine hohe Widerstandsfähigkeit seiner Produkte während der Benutzungsdauer.** Zudem sind die Artikel Arcoroc so geformt, dass sie in Körbe der gewerblichen Geschirrspüler passen und damit **optimal getrocknet** werden können.

Kompatibilität der Warmhalte- und Speiseverteilungssysteme

Alle Geschirrserien **Arcoroc** sind **kompatibel** mit den verschiedenen, auf dem Markt erhältlichen Warmhalte- und Speiseverteilungssystem (Kombi-Dämpfer, Umluftofen, Kontaktwärmer...). Die gehärteten Artikel der Marke **Arcoroc** eignen sich besonders für die Aufnahme heißer Getränke oder warmer Speisen. Ihre Warmhalte-eigenschaft ist vergleichbar mit der von Konkurrenzartikeln (wie z. B. von Porzellan).

Wie lange eine Speise in einem Behältnis warm bleibt, hängt von dessen Materialeigenschaften ab. Die Wärmeleitfähigkeit bedingt Wärmeabgabe an die Stellfläche, während das Wärmespeichervermögen angibt, wieviel im Behältnis selbst absorbiert wird. Bei gleicher Dicke entsprechen Wärmeleitfähigkeit und Wärmespeichervermögen eines Artikels aus Opalglas den Werten gängiger Konkurrenzartikel.

Die Kollektionen **Arcoroc** sind so umfassend, dass in diesem Sortiment jeder Profi die Artikel findet, die in Abmessungen und Gewicht bestens zu seinem Warmhalte- und Speiseverteilungssystem passen.

Kratzbeständigkeit

Das Auftreten von Kratzern ist ein generelles Problem, wovon alle Materialien (Glas, Porzellan, Fayence) betroffen sind. Die Teller **Arcoroc** haben eine besonders widerstandsfähige Oberfläche. Legen Sie ihnen ein qualitativvolles Besteck zur Seite und zwei Partner, die sich vorzüglich ergänzen, finden zusammen. Um den Glanz und die glatte Oberfläche von **Arcoroc** zu bewahren, gibt es eine einfache Lösung: die **richtige Wahl der Messer**. Um das Geschirr vor Kratzern zu bewahren, ist es wichtig, Messer von hoher Qualität zu wählen. Messer mit Klingen, die aus einer weichen Metalllegierung bestehen, hinterlassen wie Kreide auf der Tafel Spuren auf dem Teller. Die Oberfläche der Teller **Arcoroc** ist besonders hart, die Klingen der Messer müssen von gleicher Härte sein.

Die „Gleitfähigkeit“: Ist der Teller vollkommen glatt, können die Messer darüber gleiten, ohne Spuren zu hinterlassen. Um die Gleitfähigkeit Ihrer Artikel **Arcoroc** zu bewahren, ist es notwendig, für gute Reinigungsbedingungen zu sorgen und nur Reinigungs- und Klarspülmittel von hoher Qualität zu benutzen.

Funktionalität und Stapelbarkeit

Die Formen der Artikel **Arcoroc** sind größtenteils so konzipiert, stapelbar zu sein. **Das ermöglicht geringen Platzbedarf und ein Ultra-leichtes Handling.** Mit dem Stielglas Amélia hat Arcoroc als erste Marke, ein elegantes, stapelbares Stielglas auf den Markt gebracht. Alle hohlen Geschirrtteile sind ebenfalls stapelbar. Die Formen unserer Geschirrserien für den Gastrobereich lassen sich kompakt stapeln. Das spart Platz. Zudem erleichtert das geringere Gewicht der Artikel das Handling. Ihr Personal kann ermüdungsfreier arbeiten.

Die Qualitätsvorteile

Um den Ansprüchen und Bedürfnissen der Profis in der Hotellerie und Gastronomie zu entsprechen, entwickelt Arcoroc Produkte von hoher Funktionalität unter Anwendung modernster Produktionstechnologie. Artikel, die perfekt stapelbar sind, um Platz zu sparen, und ein leichtes Handling gewährleisten, damit dem Personal die Arbeit einfacher und schneller von der Hand geht. Stielgläser mit Mundrand von hochfeiner Qualität, damit der Genuß und die Verkostung von Weinen zum Erlebnis wird und letztlich gehärtete Artikel mit hoher Widerstandsfähigkeit bei Stoßbelastungen.

Perfekte Stapelbarkeit für große Platzersparnis

In der Gastronomie herrscht großer Mangel an Platz, um Geschirr und Gläser abstellen oder einräumen zu können. Als Lösung dieses Problems bietet sich der Einsatz stapelbarer, platzsparender Formen an. Die meisten unserer Geschirr- und Gläserserien lassen sich exakt ineinander stapeln und bilden kompakte Stapel. Sie benötigen dadurch wenig Platz zur Unterbringung und ihr einfaches Handling erleichtert die Arbeit Ihres Personals. Stapelbare Serien erkennen Sie an diesem Logo:--Logo fehlt--

Stielgläser mit Mundrand von feiner Qualität

Bei der Herstellung von Gläsern bildet sich am Mundrand automatisch ein kleiner Wulst, der durch die Anwendung modernster Spitzentechnologie wie der Lasertechnik vollkommen glatt poliert wird. Dieser feine Mundrand schenkt Kennern wie Liebhabern von Weinen das volle Genuss-Erlebnis. Gläser mit feinem Mundrand für garantiert hohen Trinkgenuss erkennen Sie an diesem Logo:--Logo fehlt--

Gehärtete Artikel mit unübertroffener Widerstandsfähigkeit gegenüber mechanischen und thermischen Belastungen.

ARC INTERNATIONAL war das erste Unternehmen, das im Jahre 1958 ein Verfahren zu industriellen Härtung von Glas entwickelt und angewandt hat und ist bis heute unbestrittener Marktführer in der Beherrschung dieser Verfahrenstechnik. Das Prinzip der Härtung besteht darin, die Artikel auf sehr hohe Temperaturen zu erhitzen und danach abrupt abzukühlen. Diese Behandlung verbessert in hohem Maße die mechanischen und thermischen Produkteigenschaften. Artikel, die einer Härtung unterzogen wurden, halten Temperaturschwankungen besser aus, sie vertragen Temperaturwechsel von 135°C. Geg lühte Artikel hingegen brechen bereits bei Schwankungen von nur 80°C.

Aber vor allem weisen gehärtete Artikel eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Schock- Belastungen auf. Sie können bis zu 5- mal widerstandsfähiger als unbehandelte Artikel sein. Gastronomen in der ganzen Welt entscheiden sich vorzugsweise für den Kauf gehärteter Artikel, da sie bei diesen eine 10- bis 50- mal höhere Lebensdauer feststellen und sich dadurch ihre Kosten für die Neubeschaffung deutlich verringern. Gehärtete Artikel erkennen Sie an diesem Logo: --Logo fehlt--

Hartglas im Backofen

Da Hartporzellan bei einer Temperatur von über 1.000°C gebrannt wird, besitzt gerade dieser Werkstoff gute Voraussetzungen für eine Verwendung in Backöfen, Mikrowellengeräten, Kombidämpfern und Salamandern. Einige Warengruppen von Porzellan, wie a) Backformen, b) Ramequinformen oder c) Souffleeformen werden von denn Herstellern als „feuerfest“ ausgewiesen. Schlägt man in einem Lexikon nach, wird der begriff „feuerfest“ wie folgt definiert: *„...feuerfeste Stoffe von keramischen Erzeugnissen, die aufgrund ihrer mechanischen Eigenschaften bei hohen Temperaturen eingesetzt werden. Die Einsatzmöglichkeiten werden bestimmt durch die Erweichung unter Druck oder Zug, die Festigkeit von tiefen bis zu hohen Temperaturen...“*
Sprich eine genaue Festlegung, oder gar ein Temperaturlimit gibt es dazu nicht!