

Nordcap

Cool bleiben

Der Großküchentechnik-Anbieter Nordcap bietet seit Mai auf 36 Katalogseiten das neue Kühltechnik-Budgetprogramm Cool-Line an. Das preisbewusste Basissortiment beinhaltet neben Vitrinen, Theken und Schnellkühlern/Schockfroster auch Eiswürfelbereiter und Abfallkühler für die kleine und mittlere Gastronomie und wartet in diesen Bereichen mit verschie-

denen Neuheiten auf. So erhält die Kühltechnik-Produktpalette unter anderem im Bereich der Cool-Line-Green-Schränke Zuwachs: Die 200-Liter-Kühl- und



Tiefkühlschränke der Serien RC & RCX GL sowie RN & RNX GL gibt es jetzt auch mit Glastür. Ebenfalls neu im Sortiment sind die Schnellkühler/Schockfroster der Serie SKF Entry, die sich dank kompakter Abmessungen auch für begrenzte Räumlichkeiten eignen, sowie die benutzerfreundlichen Schockfroster mit Speiseeiszyklus SKF Easy: Diese sind sowohl für GN 1/1 als auch für EN 600 x 400 Millimeter

kompatibel. Mit den Abfallkühlern (Foto) in drei verschiedenen Modellgrößen der Serie Waste verfügt das Cool-Line-Programm darüber hinaus ab sofort über eine neue Produktgruppe, die für bis zu drei 240-Liter-Mülltonnen erhältlich sind. Trendig zeigen sich hingegen mit einer designstarken Formgebung, der eckigen Verglasung und dem schwarzen Look die neuen Freikühltheken der Serie Tibet. *jb*

Irinox

Klein mit voller Leistung

Für Gastro-Küchen mit begrenzten Platzverhältnissen bietet Irinox mit dem neuen Schnellkühler Irinox Prime die passende Lösung. Das Gerät ist dank kompakter Außenmaße 630 (B) x 700 (T) x 835 (H) und seiner geringen Tiefe „untertischgeeignet“ und steht laut Hersteller seinen großen Verwandten auch

in Sachen Leistung in nichts nach: Bei konstanten +1° Celsius Innentemperatur kühlt er Speisen binnen 90 Minuten von 90° Celsius auf 3° Celsius herunter, sodass



gar-heiße Chargen jederzeit nachgeschoben werden können. Die benötigten Speisen werden kurz vor dem Abholen regeneriert, alle übrigen Produkte verbleiben in der Kühlung. Mit dieser Möglichkeit der

„zeitverschobenen“ Produktion sollen Gäste jederzeit in den Genuss frisch zubereiteter Speisen kommen, während Gastronomen dem Hersteller zufolge von der hohen Wirtschaftlichkeit des Geräts profitieren. Neben dem Schnellkühlen kann zudem auch schockgefrostet werden. *jb*

Kohlhoff

Automatische Händedesinfektion

Der Hygienetechnik-Hersteller Kohlhoff stellt seinen neuen automatischen Händedesinfektions-Spender Desimaster für die zuverlässige Händedesinfektion in hygienesensiblen Produktionsstätten der Nahrungsmittelproduktion und -herstellung vor. Werden die Hände in den Eingriff des Geräts gehalten, aktiviert ein

Sensor automatisch über eine Düse die Feinstvernebelung des Desinfektionsfluids in einem Sprühbereich von 120 Grad. Das robuste Edelstahlgehäuse ist mit einer abschließbaren und optional in vier Standardfarben lieferbaren Klappe ausgestattet. Sie schützt den 1.000 Milliliter fassenden Euronormbehälter vor



direktem oder unbefugtem Zugriff. Ein Sichtfenster darin zeigt dessen Füllstand an. Neben der

abgebildeten wandmontierten Ausführung ist der Desimaster auch mit einem Fuß zur freien Aufstellung lieferbar. Der Anschluss erfolgt über eine bauseitig vorhandene Steckdose (230 V). Eine zweite Modellvariante wird mit einem Akku betrieben und ist damit sofort und überall einsatzbereit. *jb*

Cool Compact

Öffnet automatisch

Die neuen Schnellkühler/Schockfroster Vintos und Vintos+ von Cool Compact bieten zahlreiche Funktionen, die Küchenabläufe optimieren sollen. Mit der Funktion Smart Level Control können für einzelne Einschubebenen verschiedene Zeitprogramme eingegeben werden. Die Smart-Probe-Funktion erkennt

zudem automatisch, ob ein Kerntemperaturfühler benutzt wird und startet den Zyklus dann entsprechend als temperatur- oder zeitgesteuertes Programm. Auch bei den Türen zeigt sich der Hersteller innovativ: Smart Door Click hält die Tür



nach beendetem Zyklus in einem definierten Winkel geöffnet, um Kondenswasser zuverlässig abtrocknen zu lassen. Die Modelle der Serie Vintos+ (Foto) verfügen zusätzlich über eine Smart Door-Automatik: Sie ermöglicht das Öffnen der

Tür per Sensor, ohne Betätigung des Türgriffes. Ein Näherungssensor im Bodenbereich sorgt dafür, dass sich die Tür langsam öffnet und heiße Behälter ohne Abstellen direkt ins Gerät eingebracht werden können. Das soll die Effizienz und Sicherheit erhöhen sowie das Handling vereinfachen. *sn*