

Cool bleiben!

Ohne Kühltechnik geht nichts in der gewerblichen Küche, denn Fleisch, Fisch und andere Produkte müssen bei entsprechenden Temperaturen gelagert werden. (Tief-)Kühlschränke und -tische leisten eine wahre Herkulesaufgabe, schließlich laufen sie 24 Stunden, sieben Tage die Woche. Leistungsstark, hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich sollen sie dabei sein – verschiedene Hersteller bieten passende Geräte.

Das Produktprogramm von Kühl- und Tiefkühlmaschinen, Saladetten, Vitrinen und auch Kühlwannen bei **ascobloc** sorgt dafür, dass das, was frisch und knackig aussieht, auch frisch und knackig ist. Jedes Kühlgerät kann entweder an eine vorhandene zentrale Kälteanlage angeschlossen werden oder ist mit einem eigenen Kälteaggregat erhältlich – und damit sofort und überall einsatzbereit. Eine spätere Änderung des Aufstellungsortes ist immer möglich. Der Anschluss von Geräten an eine zentrale Kälteanlage wird oft aus Gründen der Energieeffizienz gewählt. Zudem wird der Geräuschpegel im Küchenraum durch entfernt installierte Aggregate deutlich reduziert. Kühl- und Tiefkühlmaschinen sowie Saladetten sind in zwei unterschiedlichen Tiefen erhältlich – 700 Millimeter für GN 1/1 und 800 Millimeter für GN 2/1. Alle Produkte zeichnen sich vor allem durch einen leistungsstarken Verdampfer aus, der eine gute Kälteabströmung des Raumes gewährleistet. Trotz häufigen Öffnens und Schließens der Türen, kann so die Kälte auf einem möglichst gleichmäßigen Niveau gehalten werden. Unterstützt wird dies auch durch die doppelwandigen und allseitig gedämmten Wände und Flügeltüren. Im Innenraum gehen Boden und Rückwand mit großem Radius ineinander über, was eine leichte Reinigung ermöglicht. Die

vordere Schwallwand verhindert das Austreten von Tauwasser. Spezielle Verordnungen, wie die seit dem 1. Januar 2006 geltenden HACCP-Richtlinien für Lebensmittelhygiene, werden erfüllt. Durch steckbare Tür- und Schubladendichtungen sowie das auf einer

NEU · NEU · NEU
 ROTOR Mixer mit Touchdisplay



Vertrieb und Service
FEUMA
 ☎ +49 34493 21555
 🌐 www.feuma.de





Schublade ausziehbarer Maschinenfach ist ein hohes Maß an Wartungsfreundlichkeit garantiert. Um dem ständig wachsenden Markt der Komplettanbieter im Snack-Sektor gerecht zu werden, hat ascobloc seit einiger Zeit auch einen Bäckerei-Kühl Tisch im Sorti-

ascobloc Ascoline 500



Bartscher Kühlschrank 670L

ment sowie einen an die kleine Thermikserie – Ascoline 500 – angepassten Kühl Tisch mit einer Gerätetiefe von nur 560 Millimetern – bauseitig vorgegeben durch die Größe des Kälteaggregates.

Im umfangreichen Portfolio von **Bartscher** befinden sich unter anderem der *Kühlschrank 670L* und der *Kühlschrank 590LW*. Erstgenannter ist ein robuster Edelstahlkühlschrank mit 670 Litern Fassungsvermögen, der Temperaturen von minus zwei bis plus acht Grad Celsius abdeckt. Dank seiner Klimaklasse 5 ist er auch in Räumen mit einer hohen Umgebungstemperatur gut einsetzbar. Die vier Lenkrollen ermöglichen trotz Größe und Gewicht einen einfachen Transport und somit auch eine einfache Reinigung der Umgebung. Darüber hinaus verfügt er über eine automatische Abtaufunktion. Eine LED-Beleuchtung erhellt den Innenraum. Seine vier Zwischenablagen sind höhenverstellbar. Über die gleiche Anzahl an Zwischenablagen – allerdings nicht höhenverstellbar – verfügt der Kühlschrank 590LW aus Stahl. Sein Temperaturbereich liegt bei null bis acht Grad Celsius.

Hohe Produktqualität aus 100 Prozent CNS (1.4301), kontinuierliche Weiterentwicklungen von technischen Komponenten und Steuerungen sowie Nachhaltigkeit und optimierte Energieeffizienz sind bei **Cool**

TECHNIK



Bartscher Kühlschrank 590LW

Compact die Säulen der Unternehmensphilosophie. Alle Kühllagergeräte des Unternehmens verfügen über die gleiche „intelligente“ Frigos-Steuerung. Diese überwacht den Kühlvorgang präzise und sparsam. Abtauzyklen und Kompressor-Laufzeiten werden bedarfsgerecht gesteuert, das heißt abhängig von der Nutzung, nicht abhängig von der Zeit. Auch bei der eingesetzten Kältetechnik wird der Energieverbrauch optimiert. Der „Compact-Kälteblock“ verfügt über hocheffiziente Lüfter und äußerst energiesparende Kompressoren. Kühl-/Tiefkühlschränke sowie -tische arbeiten mit dem zukunftsweisenden Kältemittel R290. Einige Modelle überzeugen deshalb durch die Energieeffizienzklasse A.

Die Premiumkühlschrankserien *Melios* und *Magnos* verfügen über eine extra starke Isolierung mit einer Stärke von bis zu 93 Millimeter, FCKW-frei und hochdruckgeschäumt. Die Temperatur im Innenraum kann so zuverlässig gehalten werden. Der verdampferfreie Innenraum sowie die tiefgezogenen Auflagerrippen sorgen für die nötige Sicherheit in Sachen Hygiene. Die Kühl-/Tiefkühlschränke sind in verschiedenen Ausführungen und Größen erhältlich. Auch Kühl- und Tiefkühlische von Cool Compact sind in diversen Ausführungen und Größen lieferbar. Sie sind grundsätzlich innen und außen komplett aus Edelstahl (CNS 14.301) gefertigt, der Kühlkorpus ist in einem Stück hochdruckgeschäumt. Wahlweise sind sie mit Schubladen oder Türen in zahlreichen Varianten und in insgesamt sechs unterschiedlichen Korpushöhen erhältlich. Die Premiumgeräte verfügen über ein eingeschäumtes Verdampfersystem und über einen Kühlraum mit fugenfreiem Boden, wichtige Aspekte in Sachen Hygiene. Ausgewählte Kühltischmodelle mit Zügen/Schubladen der Serie *Magnos* sind fertig konfiguriert und ab Lager sofort lieferbar.

Mit der CO₂-Range speziell für Zentralkältesysteme bietet **Hoshizaki** Kühlgeräte mit einem der zuverlässigsten, effizientesten und umweltfreundlichsten Kältemittel, die mit hoher Volumen-

www.trendkompass.de



Cool Compact Melios

Die besten Angebote!



Jetzt den Flyer downloaden!



Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de