KBS-Gastrotechnik

ZUKUNFTSSICHERE THEKENLÖSUNG FÜR DIE METZGEREI

Die Frischhaltetheke „Eskimo“ von KBS ist eine durchdachte und robuste Lösung für Metzgereien, die ihre Thekenlandschaft neu gestalten möchten. Sie kombiniert moderne Kühltechnik mit praxisnaher Ausstattung, hoher Energieeffizienz und einfacher Handhabung.

„Eskimo“ im Einsatz: die Frischwarentheke ist das Herzstück jedes Verkaufsraums.

Wer als Metzger seinen Verkaufsraum neu ausstattet, muss viele Aspekte im Blick behalten: Nicht nur Design und Kosten spielen eine Rolle, sondern auch technische Anforderungen, Energieeffizienz, Arbeitsabläufe und Hygiene. Besonders wichtig ist dabei die Wahl der richtigen Frischwarentheke – schließlich ist sie das Herzstück der Metzgerei.

Steckerfertig oder Zentralkühlung?

Zu Beginn der Planung steht die Frage, ob mit einer zentralen Kälteanlage gearbeitet werden soll – oder ob steckerfertige Geräte zum Einsatz kommen.

Steckerfertige Geräte sind schnell installiert und bieten somit vor allem: Flexibilität. Langlebige Zentralkühlanlagen hingegen punkten mit deutlich reduzierter Wärme- und Geräuschentwicklung im Verkaufsraum. Das schafft eine bessere Atmosphäre für die Kundschaft und ein angenehmeres Arbeitsumfeld für das Personal.

DIE UMGEBUNG IM VERKAUFSRAUM

Neben der technischen Ausstattung bestimmt der Verkaufsraum, ob Kühlgeräte zuverlässig arbeiten. Die Raumtemperatur darf nicht über 25 Grad Celsius und die Luftfeuchtigkeit nicht über 60 Prozent liegen. Zudem dürfen keine Klimaanlagen direkt über den Theken angebracht sein, da Luftströme die Kälte in der Theke negativ beeinflussen können. Auch direkte Sonneneinstrahlung auf die Auslagefläche ist zu vermeiden.

Allerdings ist die Installation einer Zentralkühlung vergleichsweise aufwändig: Für die Planung wird ein Kältefachmann benötigt, der die Anlage auf das Gebäude abstimmt. Es braucht Kältemittel-Leitungen und einen überdachten Außenbereich für die Kühleinheit. Zudem sind gesetzeskonforme, zukunftsfähige Kältemittel ein Muss.

Die Frischhaltetheke „Eskimo“ von KBS erfüllt alle Anforderungen, die moderne Metzgereibetriebe an ihre Technik stellen. Mit Temperaturklasse 3M1 (-1 bis +5 Grad Celsius) ist sie perfekt geeignet für die Präsentation und den Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren. Ein optional erhältlicher beschichteter Verdampfer schützt das Gerät vor Korrosion durch aggressive Bestandteile wie Fleischsäfte oder salzhaltige Produkte.

Arbeitsprozesse werden effizienter

Im täglichen Einsatz punktet die „Eskimo“-Theke zudem mit ihrer Funktionalität: Im großzügigen, gekühlten Unterbau lassen sich Vorräte für den Tagesbedarf lagern. So werden Laufwege reduziert und Arbeitsprozesse effizienter. Die 850 Millimeter tiefe Auslagefläche bietet viel Platz für eine ansprechende Präsentation – ein wichtiger Faktor für den Abverkauf.

Fronthebescheiben erleichtern die Reinigung. Eine Anti-Beschlag-Belüftung sorgt für klare Sicht, und ein Ventilator mit niedrigem Energieverbrauch unterstützt den umweltfreundlichen Betrieb. Die LED-Auslagenbeleuchtung in „Fleisch-Rosé“ sorgt für optimale Warenpräsentation und wirkt verkaufsfördernd.

Auch bei der Verarbeitung macht KBS bei seiner „Eskimo“-Theke keine halben Sachen: Robuste Materialien, eine Auslagefläche und Arbeitsplatte aus CNS sowie hochwertig gefertigte Bauteile sorgen für Langlebigkeit und ein professionelles Erscheinungsbild.

Ein Hingucker: Die„Eskimo“-Theke punktet mit ihrem Design.

PERFEKT FÜR MASSGESCHNEIDERTEN LADENBAU

Frischwarentheke Eskimo ideal für Zentralkühlung

- Temperaturklasse 3M 1
- Temperatur -1 °C bis +5 °C
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Ohne Seitenteile und Maschine für Zentralkühlung
- Arbeitsplatte (200 mm) und Ausstellungsfläche (850 mm) aus CNS
- Fronthebescheibe mit starken VDR Glasdruckfedern für einfache Reinigung
- Glaszahlplatte 350 mm tief
- Antibeschlagbelüftung
- Elektronische Steuerung
- Elektronischer Ventilator mit niedrigem Stromverbrauch
- Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung in „Fleisch-Rosé“
- Auch für Sole/Glycol-Ausführung erhältlich
- Unterbaukühlung mit rückwärtigen Türen
- In vielen Varianten und Größen erhältlich

KBS

KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden
Tel. 0611 44787-150
www.kbs-gastrotechnik.de