

Vorbereiten und Anrichten

Pos. 2 | 3.1

"TAIGA"...unsere mobilen Kühl- und Zubereitungslösungen

für eine HACCP-gerechte Speisenverteilung ab dem ersten Messerschnitt

Das "TAIGA" Produktsortiment setzt neue Maßstäbe beim Zubereiten von Speisen. Je nach Modell kann eine **Kerntemperatur der Lebensmittel von durchschnittlich +4° C bzw. +7° C** bei einer Umgebungstemperatur von +25° C gewährleistet werden. Dank der Verwendung von zwei über der Arbeitsplatte hängenden Verdampfern, mithilfe derer die Luft dauerhaft gekühlt werden kann, ist eine **Kühlung über die gesamte Länge der Arbeitsplatte** bis zu einer Höhe von 20 cm möglich. Die dabei eingesetzten Eco-Power Kompressoreinheiten besitzen ein **Energiesparpotenzial von bis zu 20 %**.

Alle Modelle sind in **rostfreiem Stahl** ausgeführt und auf einem Rohrgestell mit 4 Rädern (davon 2 mit Bremse) aufgebaut. Durch Verwendung von Laminarkühltechnik, die seitlich in den Tischen eingebaut ist, wird vermieden, dass der Benutzer von kalter Luft angeblasen wird. Der **werkzeuglose Ausbau des Lüftungsblocks ist jederzeit möglich** um eine einfache Wartung und Reinigung zu garantieren. Serienmäßig bei allen Modellen ist der Einbau von **speziellen UV-Leuchtstoffröhren** in den Kühlkanälen, die **die Bildung von Bakterien minimieren**.

Folgende Varianten des mobilen Kühl- und Zubereitungstisches "TAIGA" sind verfügbar:

TAIGA ohne Kühlbehälter

| Modell | Spannung | Kühlleistung | Abmessungen LxTxH |
|-----------------|--------------------------|--------------|----------------------|
| Modell 2 GN 1/1 | 230 V einphasig 50/60 Hz | 800 W | 1055 x 700 x 1080 mm |
| Modell 3 GN 1/1 | 230 V einphasig 50/60 Hz | 1100 W | 1400 x 700 x 1080 mm |
| Modell 4 GN 1/1 | 230 V einphasig 50/60 Hz | 1100 W | 1745 x 700 x 1080 mm |
| Modell 5 GN 1/1 | 230 V einphasig 50/60 Hz | 1100 W | 2090 x 700 x 1080 mm |



TAIGA mit Kühlbehälter

| Modell | Spannung | Kühlleistung | Abmessungen LxTxH |
|-----------------|--------------------------|--------------|----------------------|
| Modell 3 GN 1/1 | 230 V einphasig 50/60 Hz | 1100 W | 1400 x 700 x 1080 mm |
| Modell 4 GN 1/1 | 230 V einphasig 50/60 Hz | 1100 W | 1745 x 700 x 1080 mm |
| Modell 5 GN 1/1 | 230 V einphasig 50/60 Hz | 1100 W | 2090 x 700 x 1080 mm |



Alle Modelle sind mit dem Kühlaggregat „R404a“ ausgestattet!

Ja,
ich möchte ein Angebot über: (Nr. angeben!)

Ja,
ich möchte einen Termin.
zutreffendes ankreuzen

Vorname: _____
Name: _____
Firma: _____
Straße: _____
PLZ/Ort: _____ / _____
eMail: _____ @ _____
Mobil: _____
Telefon: _____

Einer der größten Vorteile der "TAIGA"-Serie ist die hohe Individualisierbarkeit. Durch eine Fülle an diversen Zubehörteilen können Sie Ihren mobilen Kühl- und Zubereitungstisch ideal auf Ihre Bedürfnisse abstimmen. Dafür stehen folgende Produkte zur Auswahl:

Schneidbrett GN 1/1

aus lebensmittelgeeignetem Polyethylen. Alle Tische werden je nach Größe mit der passenden Anzahl Schneidbrettern ausgeliefert.



Ständer für GN Behälter

Ermöglicht die Anbringung von GN 1/3 oder GN 1/6 Behältern oberhalb der Tischfläche, zum einfachen Bereithalten der Zutaten. Ebenfalls in allen Tischlängen erhältlich. Neben dem Ständer ist auch die UV-Leuchte zur Bakterienminimierung im Kühlkanal gut auf dem Foto zu erkennen.



Niesschutz

Zur Befestigung an der serienmäßigen Schutzscheibe an der rechten Tischseite. Erhältlich für die Tischlängen 2 GN bis 5 GN

Schiebehalterung

perforiertes Stahlblech in GN 1/1 mit Führungsschiene.



Rahmen für GN 1/1 Behälter

Zum einfachen Bereithalten einer größeren Menge Zutaten direkt auf Höhe der Zubereitungsplatten.

Ja,
ich möchte ein Angebot über: (Nr. angeben)

Ja,
ich möchte einen Termin.
zutreffendes ankreuzen

