

AICHINGER

Effizient und variabel



© Aichinger

Mit der neuen Serie TopSpot MIO+ von Aichinger können Produkte unterschiedlicher Temperaturanforderungen erstmals gemeinsam präsentiert werden. Mit einem geringen Kälteleistungsbedarf und einer Temperatursicherheit, die nach normierten Standards im geprüft sind, bietet die Serie TopSpot MIO+ ein modular aufgebautes Präsentationssystem mit einer optimalen, dem Kunden zugeneigten, Warenansicht.

Die neue Serie ist ideal für das SB-Angebot von Fleisch, Wurst, Käse, Fisch, Obst und Gemüse. Zudem können auch Getränke oder verpackte Salate und Snacks aufmerksamkeitsstark präsentiert werden. Die hocheffiziente Kältetechnik und die einzigartige Variabilität der Präsentationsformen ermöglichten es, gemeinsam in einem Kühlmöbel Produkte mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen betriebssicher, energieeffizient und HACCP-konform zu präsentieren.

Die Multitemperaturfähigkeit und die energieeffiziente Kühltechnik reduzieren bei gleichzeitig geringem Platzbedarf die Investitions- und Betriebskosten. Diese Eigenschaften zeigen ihre Vorteile vor allem bei der Präsentation eines ertragsstarken Convenience-Konzepts wie Meal-Deals.

Das Design der neuen Kühlmöbelserie ist abgestimmt auf die bekannten Aichinger-Serien, kann aber auch mit individuellen Dekoren ausgestattet werden. ■

www.aichinger.de

ABC

Neue Böden für Bäckerei

Bäckermeister Peter Pföß aus Elsbethen in Salzburg hat seinen kompletten Produktionsbetrieb neu errichtet. Dafür wurden rund 800 m² Boden von ABC neu gemacht. Der Unternehmer zieht eine ausgesprochen positive Bilanz der Zusammenarbeit: „Die ABC-Leute sind ausgesprochene Profis. Von der ersten Kontaktaufnahme, der Beratung bis hin zur raschen Umsetzung des Bodens und Nachbetreuung hat alles perfekt geklappt. Das Preis-Leistungsverhältnis hat gepasst, ich kann ABC nur weiter empfehlen.“

Die Anforderungen an Bäckereiböden sind vielfältig. Sie müssen natürlich hitzebeständig sein, dazu auch flüssigkeitsdicht sowie mechanisch und thermisch hoch belastbar. Für die Bäckerei Pföß fanden die Experten von ABC natürlich auch die richtige Lösung. Vor den Backöfen sorgt der starke Ursus CT PU Beton für hohe Temperaturbeständigkeit und robuste Resistenz gegenüber Heißwasser und Chemikalien. Einer Dampf- oder chemischen Reinigung steht damit nichts entgegen. Zudem ist er rutschhemmend und mechanisch hoch belastbar.

In der übrigen Backstube kommt LebensmittelTERRAZZO zum Einsatz. Es ist beständig gegen Öle, Fette und Chemikalien. Durch die spezielle Verarbeitungstechnik erfolgt die Einbringung in mehreren Schichten. Zudem lassen sich Zu- und Abläufe, Rinnen und Profile ebenso fugenlos, dicht und thermisch belastbar integrieren wie Wandanschlüsse und Übergänge zu anderen Bodenbelägen. LebensmittelTERRAZZO sieht gut aus und bringt dennoch alle Eigenschaften mit, die ein lebensmittelverarbeitender Betrieb braucht. Er ist fugenlos, ausgesprochen wasser- und chemikalienbeständig und natürlich rutschhemmend für die höchstmögliche Betriebssicherheit. ■



© ABC

www.abc.co.at

Krehalon® VP VAC-PAC
Ihr Partner für Verpackungen



- ✓ Schrumpfbeutel
- ✓ Schrumpffolien
- ✓ Vakuumbbeutel
- Siegelrand-
- Schlauch-
- Käsereifebeutel
- ✓ Folien
- ✓ Saugeinlagen
- ✓ Schalen...