

Technische Höchstleistungen

Mit Top-Technik aus allen Bereichen erleichtern die Hersteller den Arbeitsalltag in der Küche

Zum Ende des Jahres blickt die Branche in Sachen Technik auf zwölf Monate zurück, die voller Neuerungen und Weiterentwicklungen in allen Bereichen stecken. Doch ganz gleich ob Kombidämpfer, Spülmaschine oder Speisenverteilssystem, alle Hersteller entwickeln ihre Top-Technik vor allem dahingehend weiter, dass sie Ressourcen und Kosten einspart.

Iseco: Rollendes Buffet

Der Buffetwagen Matinis von Iseco eröffnet neue Möglichkeiten, den Patienten aktiv in die Essensausgabe einzubeziehen. Das Modell bietet Platz für eine umfangreiche Speisenauswahl sowie Boxen für Besteck, Marmeladenbehälter und Obst, die im Überbau oberhalb der Arbeitsfläche präsentiert werden. Unter dieser lassen sich in drei Schubladen Produkte wie Butter, Wurst, Käse, Joghurt und Milch etwa zwei Stunden ohne Netzanschluss kühl halten; die Vorkühlung erfolgt über ein äußerst leises Kälteaggregat. Weitere neutrale Schubladen, ein Fach für die Tablett Aufbewahrung - alles im GN-Format -



Als Lösung für die Kaltverpflegung bietet Iseco das Buffet-System Matinis an, das zugleich ein Garant für ein gutes Zusatzgeschäft ist.

sowie ein integrierter Abfalleimer gehören ebenfalls zur Ausstattung. Außerdem lässt sich der Wagen optional mittels eines 24-Volt-/300-Watt-Elektromotors für ein leichtes Vorwärts- und Rückwärts-Manövrieren an seinen Zielort bringen.