

Individuelle Theken

Die Möglichkeit, Waren ansprechend präsentieren zu können, individuelle Lösungen und hohe Flexibilität sind Anforderungen, die – neben effizienter und nachhaltiger Technik – verstärkt von Thekenmodellen gefordert werden.

Um das Fleischwaren-Sortiment hochwertig präsentieren zu können, hat die Epta-Marke Eurocryor neuen Kühltheken der „Meat dedicated line“ entwickelt, die nicht industriell, sondern individuell hergestellt werden. Glasaufsätze, -scheiben und -etageren sorgen für eine hervorragende Warenpräsentation und die hochwertigen Korpus-Materialien lassen sich an die Gestaltung der jeweiligen Fachabteilung anpassen.

Die Front der stabilen Möbel besteht wahlweise aus Stein, Holz, Glas oder Mineralguss. Eine Arbeitserleichterung für die Mitarbeiter ist das dynamische System. Es sorgt dafür, dass die Luftfeuchtigkeit – ohne eine künstliche Befeuchtung – konstant bei über 90 Prozent liegt. So können Fleisch- und Wurstwaren mehrere Tage lang in der Bedienungstheke bleiben, ohne dass sich ihre optischen und organoleptischen Eigenschaften verändern. Dank des dynamischen Systems beträgt der Gewichtsverlust der Waren lediglich 0,12 Prozent und liegt damit deutlich unter dem Wert herkömmlicher Theken. Für die Mitarbeiter bedeutet das gleichzeitig eine Zeitersparnis, da sie die Fleisch- und Wurstwaren abends nicht mehr in eine Kühlzelle bringen müssen. Ein weiterer Pluspunkt: Der Energieverbrauch ist vergleichsweise gering. Außerdem werden



Große Flexibilität bietet die Theke Velvet/Shape aus der Produktreihe Out Fit/Mozaik. Sie gibt es in drei Grundmodellen, die sich durch verschiedene Elemente erweitern lassen.

weniger Wasser, Reinigungsmittel, Frischhalte- und Alufolie benötigt.

Bei der Entwicklung der neuen Theken lag ein Fokus auf dem Lichtsystem. Es besteht aus Leisten mit mehrfarbigen LED, deren Farbe per Knopfdruck verändert werden kann. So lässt sich für jedes Produkt die passende Lichtfarbe einstellen, denn eine LED-Leiste ist 35 Zentimeter lang. Die Lösung ist einfach, intuitiv zu bedienen und benötigt keine App oder anderes Zubehör. Eurocryor hat sich für vier Farbtemperaturen entschieden, um die natürliche Färbung von frischen Lebensmitteln zu betonen: Sie reichen von 4000 Kelvin bis Rosa: Weiß für frischen Käse wie Mozzarella, Gelb für gereiften Käse und weißes Fleisch. Natürliches Rosa für Wurst und natürliches Rot für rotes Fleisch.

Zur neuen Thekenreihe „Dedicated to meat“ gehören neben der Bedienungstheke auch ein Reifeschrank für Fleisch und ein halbhohes SB-Kühlmöbel. Der Dry-Age-Reifeschrank verfügt über zweifach verglaste Scheiben – auch an der Rückwand – und Glastüren mit transparenten

Glasrahmen, so dass der Fokus auf der Konservierung und Präsentation des Fleisches liegt. Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden automatisch gesteuert.

Ein weiteres Beispiel für eine personalisierte Thekenlösung ist die vielseitige Velvet/Shape aus der Produktreihe Out Fit/Mozaik. Sie ist in den drei Grundmodellen Design, Style und Studio verfügbar und durch verschiedene Elemente wie halbhohes Selbstbedienungstheken, Tower, Heißtheken oder Tiefkühlmöbel erweiterbar. Es gibt sie in zahlreichen Tiefen, Längen und Höhen und die Oberflächen der Frontpaneele und Seitenwände können aus einer Vielzahl an Materialien ausgesucht werden. Ein Merkmal des Modells sind die zahlreichen Glasaufsätze ohne Verstrebungen. Die Varianten reichen von geradem, auswechselbarem Glas und einer Verglasung mit Fensteröffnung über eine gebogene Verglasung für die Selbstbedienung bis zur geraden oder gebogenen Hebe- oder Kippscheibe. Die Theke lässt sich außerdem von einer Bedienungs- in eine Selbstbedienungstheke umwandeln.