

BRANCHENNEWS

## Ausgezeichnete Kühltische



True Kühltische sind ein Design-Highlight in jeder Küche und können sogar von Kunden nach eigenen Wünschen konfiguriert werden / Foto: True Refrigeration

Die Kühltheekenserie TCR von True wurde während der zweitägigen Messe Commercial Kitchen in Birmingham mit dem Silver Award in der Kategorie Innovation ausgezeichnet. Die Jury begründete ihre Entscheidung damit, dass die Geräte ein enormes Potenzial haben, Energie einzusparen. Außerdem habe die Bandbreite der 552 verfügbaren Konfigurationen und die Fünf-Jahres-Garantie auf Teile und Arbeit überzeugt.

Die Kühl- und Gefriertheken mit der Modellbezeichnung TCR (Kühlen) beziehungsweise TCF (Tiefkühlen) sind auf GN 1/1 ausgelegt und mit zwei oder drei Kühlelementen lieferbar. Ausgezeichnet mit der Energieeffizienzklasse A+ garantieren die Kühltische konstante Frische unter härtesten Testbedingungen bei 40 Grad Umgebungstemperatur (Klimaklasse 5). Die gängigsten Kombinationen liefert True innerhalb von 24 Stunden abgehend aus dem Europalager in Rotterdam.

### Individuelle Kühlgeräte

Die Kühltische des amerikanischen Herstellers lassen sich zudem von Kunden individuell konfigurieren. Auf der Website des Unternehmens wurde dafür eigens ein Kühltisch-Konfigurator integriert. Betrachtet man die Restaurantlandschaft in ihrer Vielfalt, ist es nur logisch, dass die Arbeitsplätze individuell gestaltet sein müssen, Kühltische von der Stange helfen nicht viel weiter. Zum Beispiel bei offenen Küchen liefern wir die Geräte sogar in der Wunschfarbe des Kunden?, so Olga Beck, Marketing Manager EMEA bei True.