

MESSEN & EVENTS

Neue Kältetechnik-Generation



True Kühlgeräte lassen sich in jedes Raumdesign einfügen / Foto:
True

Der amerikanische Hersteller von gewerblichen Kühl- und Gefriergeräten, True Refrigeration, zeigt auf der Host in Mailand seine Neuentwicklungen. Eines haben sie gemeinsam: Sie sind energiesparend, flexibel und passgenau für moderne Küchenkonzepte. In den letzten zehn Jahren hat True in der Umstellung seiner gesamten Produktlinie auf R290, auch bekannt als HC-Kältemittel, eine Vorreiterrolle eingenommen. Ältere, weniger effiziente Kältemittel, die die Umwelt stark belasten, wurden konsequent durch das HC-Kältemittel ersetzt. R290 ist die wirtschaftlichste und umweltfreundlichste Alternative zu herkömmlichen Kältemitteln, so Olga Beck, Marketing Manager EMEA, True Refrigeration Europe.

Verkaufsfördern, Lagern oder Zubereiten: True zeigt, wie sich die Geräte in den verschiedenen Anwendungen in der Gastronomie ideal einfügen. Ob Pizzeria, Profiküche oder trendige Saftbar, die Messebesucher machen einen Spaziergang auf der True Street und können Ideen sammeln, wie die Kühlgeräte in das Konzept integriert werden können. Zum Beispiel findet man die neuen GN 2/1-kompatiblen Kühl- und Gefrierschränke, die robust und effizient für die Profiküche gemacht sind. Um den Barbereich aufzuwerten, sind Glastür-Barkühler in einem neuen Design entwickelt worden. Sie halten die Getränke nicht nur kalt, sondern präsentieren ihren Inhalt attraktiv und regen zum Kauf an.

Attraktiv und individuell sind Kühlschränke in einer Wunschfarbe. Die moderne Pulverbeschichtungstechnologie ermöglicht es, zwischen 20 Farben zu wählen. Eine Vielzahl an Griffen und Scharnieren machen jedes Gerät zu einem Design-Highlight.

True auf der Host: Halle 3, F43 ? G50