

Heiß Theke ohne Wasserbad

Leberkäse, Currywurst, Cordon bleu, Backfisch, Kartoffel- oder Nudelpfannen, Pizzabrötchen oder Blätterteigspezialitäten – so abwechslungsreich ist das Mittagsangebot der Traditionsmetzgerei Sandner im fränkischen Selb. Mit den vier Gastronormbehäl-



Zwei Wärmequellen – eine Glaskeramikplatte und ein Wärmestrahler – sorgen für eine trockene und kompakte Wärme.

bfm Ladenbau

tern können nicht nur zur Mittagszeit hungrige Kunden versorgt werden, sondern den ganzen Tag lang Snacks und Imbiss gewärmt werden. Präsentiert werden die Waren in der verglasten Heißen Theke von bfm Ladenbau, Lorch-Waldhausen, die dank der wasserfreien Technik eine Reihe an Vorteilen mit sich bringt.

Zwei aufeinander abgestimmte Wärmequellen – eine Glaskeramikplatte und ein Wärmestrahler – sorgen für eine trockene und kompakte Wärme. Schon geringe Temperaturen reichen aus, um die Produkte schonend und energieeffizient warmzuhalten. Die Waren bleiben nicht nur länger warm und saftig frisch, auch der Gewichtsverlust ist laut Hersteller marginal. Ohne Wasser gibt es kein Beschlagen der Scheiben, keine Feuchtigkeit im Ladenraum und auch die Reinigung ist schnell erledigt. Die leicht zu entnehmende, vordere Kipp-scheibe ermöglicht den Einsatz als SB-Theke.

Im vergangenen Jahr wurde das Produkt auch mit einem Innovationspreis ausgezeichnet. Seit diesem Frühjahr gibt es die preisgekrönte Heiße Theke neben der Einbauvariante nun auch als Tischgerät für zahlreiche, flexible Einsatzmöglichkeiten. Je nach Bedarf als 1/2- oder 2/1-Ausführung, geeignet für alle Gastronormbehälter mit einer Tiefe von maximal 100 mm.