



HACKFLEISCH

Chłodziarki do przechowywania mięsa mielonego. Wystarczy włączyć do prądu.



*Technika chłodzenia przepływowego AHT sprawia, że to możliwe!
Całkiem nowe możliwości zwiększania sprzedaży świeżego mięsa
mielonego. Idealnie schłodzone mięso.*



Technologia AHT zapewnia najwyższą jakość produktów oraz uznanie klienta.

Modele PARIS, BERLIN i SALZBURG. Profesjonalne chłodziarki do przechowywania dużych ilości mięsa mielonego. Mięso pozostaje świeże przez wiele dni i zachęca do zakupu apetycznym wyglądem, co jest możliwe, ponieważ nigdy nie jest przekraczana krytyczna temperatura $+2^{\circ}\text{C}$. Sprzedaż wzrasta dzięki rozszerzeniu oferowanego asortymentu i możliwości łatwej samoobsługi. Dobra prezentacja produktów przemawia do klientów, a marka AHT gwarantuje im ich pewną jakość.

PARIS 185 (U) / 210 (U) / 250 (U)*

- Chłodzenie mięsa i mięsa mielonego: 0°C do $+2^{\circ}\text{C}$
- Chłodzenie: $+3^{\circ}\text{C}$ do $+15^{\circ}\text{C}$
- Mrożenie: -18°C do -20°C (-23°C)

BERLIN 200 (S)*

- Chłodzenie mięsa i mięsa mielonego: 0°C do $+2^{\circ}\text{C}$

SALZBURG 83

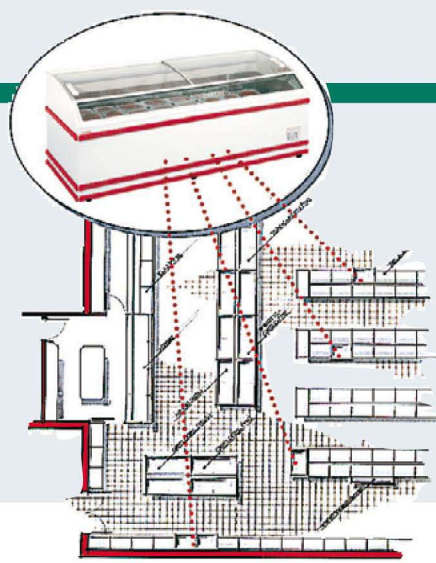
- Chłodzenie mięsa i m



* Dane techniczne znajdziecie Państwo w prospektach poświęconych konkretnym modelom.

Opcje ustawień

- Jako pojedyncze, samodzielne urządzenie ☐
- W ustawieniu szeregowym ☐
- Jako część bloku ☐
- Poprzez zastosowanie urządzenia głównego można realizować różne koncepcje wykorzystania powierzchni ☐
- Można rozbudowywać urządzenie o standardowe półki ☐



Zalety

- Wiele możliwości ustawienia urządzenia
- Perfekcyjna ekspozycja towarów zachęcająca klienta
- Automatyczne rozmrażanie
- Elektroniczne sterowanie temperaturą: stale poniżej +2 °C, bez jej przekraczania, więc mięso się nie rozmraża
- Pewna jakość produktów gwarantowana przez zachowanie stałej temperatury
- Duża oszczędność energii w porównaniu ze standardowymi urządzeniami zespolonymi

210 (S) / 83/175 (S)*

mięsa mielonego: 0 °C do +2 °C



ATHEN XL*

- 175 (U) AD VS
- 207 (U) AD VS
- 210 (U) AD VS
- 210 (S) VS
- 210 (S)
- 210 (U)*
- Chłodzenie mięsa i mięsa mielonego: 0 °C do +2 °C
- Chłodzenie: +3 °C do +15 °C
- Mrożenie: -18 °C do -23 °C



MALTA 185 (U)*

- Chłodzenie mięsa i mięsa mielonego: 0 °C do +2 °C
- Chłodzenie: +3 °C do +15 °C
- Mrożenie: -18 °C do -23 °C



Akcesoria

- Dodatkowe elementy oświetleniowe w różnych wariantach
- Podstawa dla modelu BERLIN
- Dodatkowe nóżki dla modelu BERLIN
- Uszczelki chroniące przed dostaniem się do urządzenia kurzu i wody
- Zderzaki ochronne w różnych kolorach
- Plakietki informacyjne – oznaczenie cen i asortymentu
- Pokrywy do ustawień w bloku

* Zamówcie Państwo nasz folder z akcesoriami

Wyciąg z raportu Państwowego Instytutu Badań Mięsa w Kulmbach:

Test na potwierdzenie kontroli temperatury w zamkniętych chłodziarkach AHT Cooling Systems GmbH w oparciu o DIN EN 441-5.

Chłodziarki te umożliwiają prezentację produktów mięsnych i bardzo delikatnych produktów z mięsa mielonego w handlu przy zachowaniu optymalnych temperatur – również w samoobsłudze. Przetestowane przez Państwowy Instytut Badań Mięsa w Kulmbach.

Wynik: Większe bezpieczeństwo dla konsumentów i najwyższa możliwa jakość produktów!

Z poparciem Ministerstwa Żywności w trakcie „Zielony Tydzień Berlin” wystawiane w ramach wystawy „Niemiecka wołowina – gwarantowana jakość!”

Niemieckie przepisy dotyczące higieny przechowywania mięsa mówią:

Max. +4 °C dla drobiu, najwyżej +7 °C dla mięsa świeżego i +2 °C dla mięsa mielonego

Temperatura w urządzeniach nie może nigdy być znacznie niższa lub na pograniczu tych wartości. W urządzeniach AHT nie ma możliwości takiego przekroczenia zalecanej temperatury.

Ze względu na te obostrzenia AHT stworzyła system chłodzenia przepływowego przetestowany i zaaprobowany przez Państwowy Instytut Badań Mięsa w Kulmbach.

Wynik:

Urządzenia AHT utrzymują podane wyżej zakresy temperatur.

