

KYL & FRYSSKÅP
KYL & FRYSBÄNKAR
KYL & FRYSRUM
BLAST-CHILLER & NEDKYLNING
BAGERISKÅP
KYLMONTRAR
VÄGGKYLAR
DELIKATESSDISKAR
SERVERINGSDISKAR
SPECIAL-TILLVERKNING
OEM-TILLVERKNING

HAGLUND  INDUSTRI

NYHETER

KYLA & SERVERING

PRIS & INFO 2014/15

Haglund Industri AB
Stora Vägen 8
523 61 Gällstad, Sweden
Växel: +46 (0) 321-299 90
Fax: +46 (0) 321-299 99
info@haglundindustri.se
www.haglundindustri.se

STORA NYHETER ÄR EN STOLT TRADITION

I år är det 135 år sedan vårt företag grundades. För 60 år sedan lanserade vi vår första kylmöbel. I alla år har vi jobbat för att göra saker bättre. Både produkterna vi tillverkar och sättet vi tillverkar dem på. Förbättringar leder till förnyelse och vi är stolta över den höga utvecklingstakt vi hållit genom åren. Nu ökar vi lite till och presenterar hela fem nyheter för 2014/2015. I broschyren får du möta vår nya serveringsvagn, vår senaste lösning för snabbnedkylning, en sällsynt presentabel väggkyl, multifunktionsskåpet för alla som vill ha allt samlat och en salladsvagn gjord för riktigt höga krav. Detaljarbetet, den höga prestandan och alla smarta funktioner känner du igen från våra tidigare produkter. Alla nyheterna är energisnåla och snälla mot miljön. Designen utgår från serveringens behov och gästernas förväntningar.

Vill du veta mer och göra en beställning är du välkommen att kontakta oss på:
sales@haglundindustri.se eller ring 0321-29 990.

INNEHÅLL

SERVERINGSVAGN

- 4 MASSIV SERVERINGSVAGNAR
- 5 PRISER & MÅTT
- 6 TEKNIK & EFFEKT

SNABBNEDKYLNING

- 8 STORM 960 SNABBNEDKYLNING
- 9 PRISER & MÅTT
- 10 TEKNIK & EFFEKT

VÄGGKYL

- 12 FROST VÄGGKYL
- 13 PRISER & MÅTT
- 14 TEKNIK & EFFEKT

MULTIFUNKTIONSSKÅP

- 16 STORM & BRIS PROCESS
- 17 PRISER & MÅTT
- 18 TEKNIK & EFFEKT

SALLADSVAGN

- 20 SALLADSVAGN FÖR BUTIK
- 21 PRISER & MÅTT
- 22 TEKNIK & EFFEKT

VÄLKOMMEN ATT KONTAKTA OSS FÖR EN OFFERT

Varje restaurang och servering har sina specifika krav. Vi hjälper gärna till att hitta den lösning som passar din verksamhet bäst. Ring eller maila oss och berätta vad du behöver så ger vi ett förslag och pris.

**MAILA OSS PÅ: SALES@HAGLUNDINDUSTRI.SE
ELLER RING: +46 (0) 321-29 990**

MASSIV SERVERINGSVAGNAR

FORM OCH FUNKTION FÖR RESTAURANGENS BEHOV

En serie kvalitetsmedvetna vagnar för serveringen som bryr sig lika mycket om gästernas upplevelse som miljön. Vagnarna konstrueras och tillverkas i Sverige och alla komponenter håller samma höga kvalitet. Funktionen är i fokus och dina livsmedel presenteras fräscht och hållbart i vagnen. Varma och kalla rätter sida vid sida.

Vagnarna bygger på en robust ram i rostfritt stål och du väljer sedan själv det yttre: valfri laminatfärg eller rostfritt. Vi har ett brett standardsortiment men du har också möjligheten att helt anpassa vagnen efter din servering.



RUNDARE HÖRN RENARE RESULTAT

Med runda hörn i värmerier och kylbrunn går rengöring enkelt och vagnen håller sig fräsch.



**30%
LÄGRE
ENERGIFÖR-
BRUKNING**

SPECIALMÅTT EFTER FÖRFRÅGAN

Passar inte våra standardenheter?
Kontakta gärna oss så
hjälpes vi dig att ta fram en
serveringsenhet enligt dina
önskemål!



BÄTTRE CIRKULATION

Kondensorn kyls med luft underifrån för bästa luftcirkulation.



KYLA OCH MILJÖHÄNSYN

Som tillval kan kylenheterna levereras med köldmediet propan R-290. Effektivt och med reducerad miljöpåverkan.



TRIVSAMT TYSTGÅENDE

Lågenergiflät och gedigen konstruktion håller ljudnivån nere.



LÄTT SOM EN PLÄTT

Dammfiltren går enkelt att ta bort för att komma åt och göra rent kondensorn.

PRISER & MÅTT

MASSIV SERVERINGSVAGNAR

Serveringsvagnen MASSIV kommer i många skepnader och finns i en variant för varje serveringsändamål och måltidsmiljö.

KYLA / SKOLMODELL

MODELL	MÅTT
MASSIV-08KA	800x650x800/900
MASSIV-12KA	1200x650x800/900
MASSIV-16KA	1600x650x800/900
MASSIV-12KSA (SKOL)	1200x450x800/900
MASSIV-18KSA (SKOL)	1800x450x800/900

TILLVAL KYLA

MILJÖVÄNLIGT KÖLDMEDIE R-290
PERFORERADE BOTTENPLÅTAR
MELLANSTAG LÅNG (525 MM)
MELLANSTAG KORT (325 MM)

VÄRMERI SEPARATA BRUNNAR / SKOLMODELL

MASSIV-08V-2	800x650x800/900
MASSIV-12V-3	1200x650x800/900
MASSIV-16V-4	1600x650x800/900
MASSIV-12SV-2 (SKOL)	1200x450x800/900
MASSIV-18SV-3 (SKOL)	1800x450x800/900

VÄRMERI HEL BRUNN / SKOLMODELL

MASSIV-08V-1	800x650x800/900
MASSIV-12V-1	1200x650x800/900
MASSIV-16V-1	1600x650x800/900
MASSIV-12SV-1 (SKOL)	1200x450x800/900
MASSIV-18SV-1 (SKOL)	1800x450x800/900

TILLVAL VÄRMERIER

PISTOLDUSCH MED ENGREPPSBLANDARE
SVÄNGBAR AVLOPPSPIP
TÖMNINGSVAGN
VULST PÅ TOPPSKIVA

NEUTRALA / SKOLMODELL

MASSIV-08N	800x650x800/900
MASSIV-12N	1200x650x800/900
MASSIV-08N (SKOL)	800x450x800/900
MASSIV-12N (SKOL)	1200x450x800/900

TILLVAL NEUTRAL

VATTENSIFON
KYLAGGREGAT FÖR VATTEN 30L/H
KYLAGGREGAT FÖR VATTEN 65L/H
LAMINATTOPPSKIVA I STÄLLET FÖR ROSTFRI

TILLVAL

ÖVERHYLLA BELYSNING & HOSTSKYDD	800x300x400/500
ÖVERHYLLA BELYSNING & HOSTSKYDD	1200x300x400/500
ÖVERHYLLA BELYSNING & HOSTSKYDD	1600x300x400/500
ÖVERHYLLA BELYSNING & HOSTSKYDD	1800x300x400/500
SARG PÅ ÖVERHYLLA	
FÄLLBAR BRICKBANA	800x200
FÄLLBAR BRICKBANA	1200x200
FÄLLBAR BRICKBANA	1600x200
FÄLLBAR BRICKBANA	1800x200
STÅNDARE FÖR EL, 2M	
ELEKTRISK HÖJ/SÄNKBAR (-HS) 720-920 MM	
ELEKTRISK HÖJ/SÄNKBAR (-HSL) 420-620 MM	
SPECIALMÅTT	



MASSIV
08N



MASSIV
16KA



MASSIV
08KA



MASSIV
16V-4



MASSIV
12N

TEKNIK & EFFEKT

MASSIV SERVERINGSVAGNAR

Här får du serveringvagnen MASSIVs hela register svart på vitt.

Prata gärna med oss om du vill veta mer om vad tekniken innebär i verkligheten.

KYLA LAMINAT

MODELL	BRUNNAR	ANSLUTNING	EFFEKT	DJUP BRUN	ANTAL GN1/1
MASSIV-08KA	1	230V/10A	250W	210	2
MASSIV-12KA	1	230V/10A	250W	210	3
MASSIV-16KA	1	230V/10A	250W	210	4

KYLA LAMINAT SKOLMODELL

MASSIV-12KSA	1	230V/10A	250W	210	2
MASSIV-18KSA	1	230V/10A	250W	210	3

VÄRMERI SEPARATA BRUNNAR

MASSIV-08V-2	2	230V/10A	1450W	230	2
MASSIV-12V-3	3	230V/10A	2150W	230	3
MASSIV-16V-4	4	230V/16A	2850W	230	4

VÄRMERI SEPARATA BRUNNAR SKOLMODELL

MASSIV-12SV-2	2	230V/10A	1450W	230	2
MASSIV-18SV-3	3	230V/10A	2150W	230	3

VÄRMERI HEL BRUNN

MASSIV-08V-1	1	230V/10A	1450W	230	2
MASSIV-12V-1	1	230V/10A	2150W	230	3
MASSIV-18V-1	1	230V/16A	2850W	230	4

VÄRMERI HEL BRUNN SKOLMODELL

MASSIV-12V-1	1	230V/10A	1450W	230	2
MASSIV-18V-1	1	230V/10A	2150W	230	3

MATERIAL

STOMME:
Stabil konstruktion av rostfria fyrkantströr. Skyddar mot påkörningar och säkerställer produktens långa livslängd.

KYLSYSTEM:
Vårt egenutvecklade energieffektiva kylsystem ger god luftcirkulation och en effektiv kylning av kondensorn. Miljövänliga köldmediet R290 med en GWP-faktor på 3 finns som tillval.

BRUNNAR:
Värmerierna kommer med separata brunnar eller en hel brunn. Kylenheterna har alltid en hel brunn. Samtliga brunnar har rundade hörn invändigt.

AVFROSTNING:
Kylenheterna har inbyggd funktion för automatisk avfrostning.

FLÄKTAR:
Mycket energisnåla EC-fläktar som håller hög kvalitet och lägsta möjliga ljudnivå.

BRICKBANA:
Välj mellan rostfritt utförande eller laminat samt mellan fällbar eller fast.

HJUL/BEN:
I standardutförande har enheterna fyra hjul varav två är låsbara. Du kan också få din enhet med rostfria ställbara ben.

DÖRRAR:
Vagnarna har öppningsbara skåp som ger välbehövlig förvaring undertill.

HÖJD:
Enheterna har standarhöjden 900 mm. Vi har en variant med höjden 800 mm som tillval och på förfrågan kan vi leverera valfri specialhöjd.

MELLANSTAG:
Tillval för mindre kantiner. Långa och korta stag som i kombination möjliggör en uppdelning av kylenhetens fack anpassat för kantiner mindre än GN1/1.

ÖVERHYLLA:
Levereras med hostskydd och belysning. Som standard är belysningen av lysrörstyp, men vissa enheter kan levereras med LED-belysning som tillval. Grundstommar med höjden 900 mm har som standard överhylla med höjden 500 mm. Överhyllan till 800 mm höga enheter har höjden 400 mm som standard.

STYRNING:
Både värme- och kylenheter har exakt elektronisk styrning med tydlig indikering av temperaturen.

LÖSTAGBART DAMMFILTER:
Dammfiltret tas enkelt bort utan verktyg för att smidigt kunna rengöra kondensorn från damm.

PERFORERADE BOTTENPLÅTAR:
För att undvika fastfrysning i botten när varor ställs direkt i brunnen kan vagnarna levereras med perforerade bottenplåtar.

ELEKTRONISKA SSD-RELÄER:
För extra noggrann och exakt reglering kan värmerierna levereras med elektroniska SSD-reläer. Detta tillval rekommenderas för torrvärmerier för att hålla en stabil värme.

TÄCKSIDOR:
I standardutförande levereras vagnarna med täcksidor av högtryckslaminat i valfri Formica-kulör. Sidor i rostfritt finns som tillval.

ANTECKNINGAR

DATUM

MASSIV SERVERINGSVAGNAR

STORM-960 SNABBNEDKYLNING

VARMT TILL KALLT PÅ NOLLTID

DIREKT KYLNING kallar vi den kylteknik som vi själva utvecklat. Kapaciteten är optimerad och kyler snabbt, energieffektivt och kontrollerat maten från 70 till 3 grader. Det minimerar bakterietillväxt och underlättar livsmedelssäkerheten.

Storm-960 är en ny produkt i vår modellserie STORM som kompletterar vårt övriga sortiment och bygger vidare på den teknik vi förfinat under många år.

Storm-960 är anpassad för ugnsvagn, i dagsläget Rational SCC201 och Hounö 1.16 och 1.20. Den har en lättanvänd touchpanel i färg som låter dig skapa egna nedkylningsprogram.

Det finns även en integrerad loggfunktion som övervakar nedkylningsprocessen och ger dig full kontroll och hjälper dig att säkra din matproduktion.

Golvet är isolerat och de invändiga hörnen är rundade för enklare rengöring.

LÄTT
STYRNING
MED TOUCH-
PANEL

DIREKT
KYLNING

LÅG ENERGI-
FÖRBRUKNING

ANPASSAD
FÖR
UGNSVAGN



ENERGIEFFEKTIV NEDKYLNING

Det lättanvända styrsystemet i kombination med tekniken DIREKT KYLNING garanterar effektiv kylning.



STORT LUFTFLÖDE

Vårt avancerade system riktar luftströmmen mot maten för optimal kylning.



RUNDADE HÖRN INVÄNDIGT

För enkel rengöring är skåpet utrustat med rundade hörn invändigt.



ANPASSAD FÖR UGNSVAGN

Levereras anpassad för ugnsvagnarna Rational SCC201, Hounö 1.16 eller Hounö 1.20 som körs in i skåpet. Dörren kan stängas med vagnen i skåpet.

ISOLERAT GOLV

Energieffektiv lösning som dessutom underlättar rengöring under skåpet. Med innerdelen skild från vagnens hjul blir skåpet mer hygieniskt eftersom golvsmutts inte följer med hjulen in.

TÖVATTEN

Avloppet är placerat under skåpet och kopplas till brunn.

DIREKT KYLNING

Vår egenutvecklade teknik för snabb och kontrollerad nedkylning.

TRANSPORTERAR

Den kraftiga fläkten klarar stora mängder luft och ger en lika effektiv som skonsam nedkylning.

PRISER & MÅTT

STORM-960 SNABBNEDKYLNING

Välj storlek och vilken ugn som din snabbnedkylning ska passa till.

Prata med oss om du önskar inbyggt aggregat eller önskar anpassning till andra kantinvagnar.

SNABBNEDKYLNINGSSKÅP ROLL-IN, FÖR RATIONAL SCC201

MODELL

MÅTT

ANPASSAD FÖR RATIONAL SCC201

INBYGGT AGGREGAT

STORM-960A-01	960x915x2245
STORM-960FA-01	960x915x2245

CENTRALKYLA

STORM-960C-01	960x915x2245
STORM-960FC-01	960x915x2245

SNABBNEDKYLNINGSSKÅP ROLL-IN, FÖR HOUNÖ

ANPASSAD FÖR HOUNÖ 1.16 OCH 1.20

INBYGGT AGGREGAT

STORM-960A-02	960x915x2305
STORM-960FA-02	960x915x2305

CENTRALKYLA

STORM-960C-02	960x915x2305
STORM-960FC-02	960x915x2305

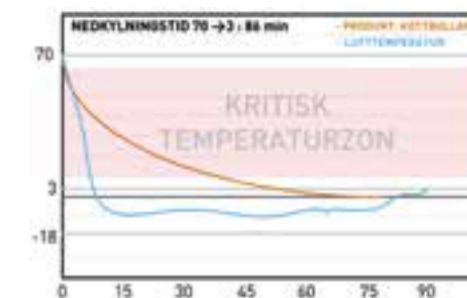
* F-MODELL HAR INFrysningSfunktioN

TILLVAL

INBYGGD DATALOGGNING MED USB-UTTAG



SNABBNEDKYLNINGSSKÅP
ROLL-IN



STORM 960 SNABBNEDKYLNING

MODELL	ELANSLUTNING	ANSLUTNINGSEFFEKT	NEDKYLNINGSKAP. / INFrysNINGSKAP.	KYLEFFEKT (KW)	KÖLDMEDEL
INBYGGT AGGREGAT					
STORM-960A-*	230V/16A	2450 W	45KG/-	-	R-404
STORM-960FA-*	230V/16A	2550 W	45KG/30KG	-	R-404
CENTRALKYLA					
STORM-960C-*	230V/10A	1700 W	50KG/-	4,0 /-15°C	R-404
STORM-960FC-*	230V/10A	1700 W	50KG/50KG	4,0 /-30°C	R-404



STYR LÄTT MED TOUCHPANEL

Användarvänligt yttre med tekniskt avancerad insida. Touchpanelen ger dig enkel tillgång till massor med funktioner.

INTEGRERAD DATALOGGNING

Spara de 100 senaste nedkylningscyklerna och bläddra i historiken med touchpanelen. För HACCP-kontroll kan du spara informationen på ett USB-minne.

SKAPA DINA EGNA PROGRAM

Komplettera standardprogrammen och anpassa enheten efter dina behov med upp till 10 egna nedkylningsprogram.



HITTA RÄTT I BRETT SORTIMENT

Vi erbjuder produkter för alla typer av förvaring och servering av livsmedel. Våra säljare kan sortimentet och branschen, och hjälper dig gärna att hitta rätt produkt.

VAD ÄR NEDKYLNINGSKAPACITET?

Det finns idag ingen standard för att ange nedkylningskapacitet, vilket gör det svårt att jämföra olika fabrikat. Alla har sin egen definition och kapaciteten kan variera stort mellan till ytan likvärdiga produkter.

Vi väljer att utgå från hur skåpen används i verkligheten när vi anger kapaciteten. Det gör att våra produkter på pappret kan ha en lägre kapacitet än många branschkollegors. Å andra sidan kan du lita på att vår uppgivna kapacitet håller måttet. Våra siffror redovisar en lägstagrens och ofta presterar produkterna mer i praktiken.

Vår egentutvecklade teknik DIREKT KYLNING bygger på kraftfulla förångare, effektiv styrning av luften och fläktkapacitet som kyler ner maten snabbt, effektivt och skonsamt.

Vill du veta mer om hur vi mäter kapacitet och vad våra produkter går för, är du välkommen att kontakta oss. Vi hjälper er gärna att titta på vilken produkt och vilken kapacitet som passar er applikation bäst.

* Vid beställning anges -01 för anpassning till Rational SCC201-vagn samt -02 för anpassning till Hounös 1.16- eller 1.20-vagnar som tillägg i artikelnumret.

STORM-960 SNABBNEDKYLNING

FROST VÄGGKYL

NÄRA TILL HANDS, SNYGGT SERVERAT

Våra energieffektiva väggkylar är perfekta för mat och drycker som gästerna plockar själva. Till exempel för take-away. Byggkvaliteten är gedigen med rostfritt utförande och glasgavlar. Integrerad LED-belysning förhöjer presentationen av dina produkter. Hyllorna är ställbara och vi erbjuder ett brett sortiment med olika storlekar för att du lätt ska hitta rätt.



STÄLLBARA HYLLOR

HYLLORNA KAN FLYTTAS OCH PLACERAS PÅ VALFRI POSITION OCH ÄVEN LUTAS 15 GRADER.



HÖG KVALITET ROBUST KONSTRUKTION.



NATTGARDIN



LED-LJUS PÅ VARJE HYLLPLAN (TILLVAL)

LED-belysning i överkant är standard. För extra ljus kan du komplettera med LED på varje hyllplan.



EXKLUSIVA GLASHYLLOR (TILLVAL)

Vill du ge din enhet ett luftigare intryck väljer du glashyllor (rostfria är standard).



GLASGAVLAR ÖKAR INSYNEN (TILLVAL)

Vill du visa varorna tydligare kan ni välja till glasgavlar med energieffektivt isolerglas. I standardutförandet har väggkylen rostfria gavlar.

LÅG LJUDNIVÅ

Den robusta konstruktionen, det hög-effektiva kylsystemet och lågenergifläktarna borgar för lägsta möjliga ljudnivå. Här hörs inget onödigt skrammel.

EFFEKTIVT KYLSYSTEM

Det egenutvecklade aggregatet ger ett kylsystem med generös effekt som kyler kompressorn utan att slösa med energin. Tack vare att luftkanalen i enhetens bakkant är integrerad kan du placera kylen direkt mot vägg (gäller inbyggt aggregat).



ROSTFRITT UTFÖRANDE

Väggkylarna är byggda i rostfritt inifrån och ut. Det ger en snygg finish och lång hållbarhet.

PRISER & MÅTT

FROST VÄGGKYL

Guiden till rätt väggkyla för din verksamhet.

För ytterligare anpassning är du välkommen att kontakta oss.

FROST VÄGGKYLA

MODELL	MÅTT
INBYGGT AGGREGAT	
FROST-900A	900x700x1950
FROST-1000A	1000x700x1950
FROST-1200A	1200x700x1950
FROST-1400A	1400x700x1950
FROST-1600A	1600x700x1950
FROST-1800A	1800x700x1950
FROST-2000A	2000x700x195

CENTRALKYLA

FROST-900C	900x700x1950
FROST-1000C	1000x700x1950
FROST-1200C	1200x700x1950
FROST-1400C	1400x700x1950
FROST-1600C	1600x700x1950
FROST-1800C	1800x700x1950
FROST-2000C	2000x700x1950
FROST-2200C	2200x700x1950
FROST-2400C	2400x700x1950

TILLVAL

GLASGAVLAR
ANDRA MÅTT
FLER HYLLOR (4 ST ROSTFRIA ÄR STANDARD)
ELEKTRISKT TÖVATTENTORK
ANNAT KÖLDMEDIE



FROST 900A



FROST 2000A

* Produkterna på bilderna är extrautrustade.

FROST VÄGGKYLA

MODELL INBYGGT AGGREGAT	ELANSLUTNING	ANSLUTNINGSEFFEKT	TEMPERATUR	KYLEFFEKT	KÖLDMEDIE
FROST-900A	230V/10A	800W	+4 - +8		R-404
FROST-1000A	230V/10A	800W	+4 - +8		R-404
FROST-1200A	230V/10A	920W	+4 - +8		R-404
FROST-1400A	230V/10A	1150W	+4 - +8		R-404
FROST-1600A	230V/10A	1150W	+4 - +8		R-404
FROST-1800A	230V/10A	1200W	+4 - +8		R-404
FROST-2000A	230V/10A	1400W	+4 - +8		R-404

CENTRALKYLA	ELANSLUTNING	ANSLUTNINGSEFFEKT	TEMPERATUR	KYLEFFEKT	KÖLDMEDIE
FROST-900C	230V/10A	100W	+4 - +8	900W/-10°C	R-134A/R-404
FROST-1000C	230V/10A	110W	+4 - +8	1000W/-10°C	R-134A/R-404
FROST-1200C	230V/10A	120W	+4 - +8	1200W/-10°C	R-134A/R-404
FROST-1400C	230V/10A	130W	+4 - +8	1400W/-10°C	R-134A/R-404
FROST-1600C	230V/10A	150W	+4 - +8	1600W/-10°C	R-134A/R-404
FROST-1800C	230V/10A	160W	+4 - +8	1800W/-10°C	R-134A/R-404
FROST-2000C	230V/10A	180W	+4 - +8	2000W/-10°C	R-134A/R-404
FROST-2200C	230V/10A	180W	+4 - +8	2200W/-10°C	R-134A/R-404
FROST-2400C	230V/10A	200W	+4 - +8	2400W/-10°C	R-134A/R-404

* ANSLUTNINGSEFFEKT ANGIVEN UTAN ELEKTRISK TÖVATTENTORK.

FROST VÄGGKYLA

STORM PROCESS & BRIS PROCESS

MULTIFUNKTIONSSKÅP: ALLT-I-ETT – UTAN KOMPROMISSER

Snabbnedkylning, upptining, jäsning, kontrollerad lagring med rätt temperatur och fukt, kyl-förvaring, frysförvaring – och listan fortsätter. Storm är ett processskåp som klarar det professionella kökets alla behov i en enda produkt.

Den avancerade men användarvänliga touchpanelen gör skåpet enkelt att hantera. Du kan programmera egna funktioner och processen kan loggas i displayen och sparas ut till USB-minne.



7" HÖGUPPLÖST TOUCHPANELSTYRNING

Den högupplösta panelen ger en bra översikt över skåpets processer och tydlig indikering av temperaturer och fukt i skåpet.



STYR SJÄLV DIN PROCESS

Programmera dina egna recept och anpassa produkten efter dina behov med hjälp av den lättanvända touchpanelen. Minnet är stort så det är bara dina idéer som sätter gränserna.



VARVTALSREGLERADE FLÄKTAR

Anpassar fläktens varvtal och kapacitet efter den produkt som körs och vilken fas skåpet befinner sig i.



FUKTSTYRNING MED ULTRALJUD

Exakta fuktgivare och en avancerad fukt-generator som tillför fukt med ultraljud reglerar fukten i skåpet energieffektivt och hygieniskt – utan att värma skåpet i onödan.



ELEKTRONISK EXPANSIONSVENTIL

För noggrann och energieffektiv reglering är skåpet utrustat med en elektronisk expansionsventil som optimerar kylsystemet.

PRISER & MÅTT

STORM PROCESS & BRIS PROCESS

Kontakta oss så hjälper vi dig att hitta rätt multifunktionsskåp.

BRIS PROCESS

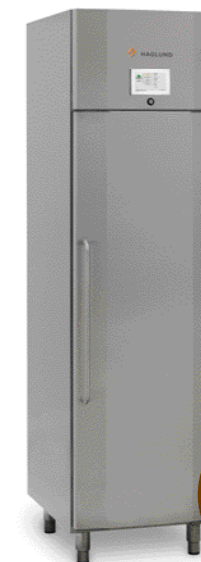
MODELL	MÅTT
BRIS-PS-600	600x865x2160
BRIS-PS-850	850x765x2160

STORM PROCESS ROLL-IN SKÅP

STORM-PS-960	960x915x2245
STORM-PS-1200	1200x900x2160

TILLVAL FUNKTIONER

JÄS, KYL/JÄS, FRYS/JÄS
UPPTINING MED FUKTREGLERING
SNABBNEDKYLNING
SNABBINFrysNING
FÖRVARING
INTEGRERAD LOGGNING
VARVTALSSTYRDA FLÄKTAR
ELEKTRONISK EXPANSIONSVENTIL



BRIS PS 600



BRIS PS 850



STORM PS 960

BRIS PROCESS

MODELL	ELANSLUTNING	ANSLUTNINGSEFFEKT
BRIS-PS-600	230V/10A	T.B.A
BRIS-PS-850	230V/10A	T.B.A

STORM PROCESS ROLL-IN SKÅP

STORM-PS-960	T.B.A	T.B.A
STORM-PS-1200	T.B.A	T.B.A



4 SKÄL ATT VÄLJA MULTIFUNKTION

1. MINSKAD INVESTERINGSKOSTNAD

Ett multifunktionsskåp (även kallat processkåp) ger en kostnadseffektiv lösning för flera processer. Ofta används en Blast Chiller, ett upptiningsskåp och ett jässkåp bara en liten del av dagen så vi har kombinerat alla processerna i ett skåp. Resultatet är att du sparar viktig plats och pengar.

2. HÖGRE KVALITET

Upptiningsfunktionen med fuktreglering och kontrollerad upptining gör att den upptinade produkten håller en utmärkt kvalitet och uttorkningen blir minimal.

3. SNABBARE UPPTINING

Upptining som är kontrollerad och tillför fukt är en snabbare och mycket mer kvalitativ process eftersom den inte torkar ut produkterna som traditionell upptining.

4. MINSKAD PLATS

Processkåpen gör mer nytta per kvadratmeter eftersom du kan ha färre skåp i köket. Du sparar dyrbar plats och minskar även installationskostnaderna.

PROCESSER

SNABBEDKYLNING / INFrysNING

Effektiv nedkylning och infrysning är en självklar funktion i processkåpen.

FÖRVARING / LAGRING

Skåpet kan användas för vanlig kylförvaring men passar även andra typer av produkter som kräver ett specifikt klimat t.ex för lagring av ost.

JÄSNING

En noggrant reglerad process ger en jämn fukt- och temperaturnivå anpassad efter olika degars jäsprocess. Vill du frysa in degen gör du det i samma skåp. Process-skåpet klarar även att kyla eller frysa in färdig- eller halvbakade produkter.

UPPTINING

Kontrollerad upptining som med yttemperaturgivare säkrar att maten håller säker temperatur. Avancerad fuktreglering tillför fukt under upptiningen för att minimera produktens vikt förlust.

EGNA PROCESSER

Panelen är utrustad med stort minne och det går enkelt att lägga in upp till 100 egna program eller processer.

STORM PROCESS & BRIS PROCESS

SALLADSVAGN FÖR BUTIK

MILJÖ- OCH HÄLSOSKYDDSINSPEKTIONENS FAVORIT

Med unik teknik för luftfördelning och ett effektivt kylsystem håller vår butiksvagn en garanterad kyltemperatur. Resultatet är matvaror som håller vad du lovar. Dessutom har vagnen en genomarbetad design som passar de flesta miljöer. Kvalitetskänslan är hög och dina matvaror presenteras tilltalande i den smakfulla belysningen.

LED-
BELYSNING

ROBUST
KONSTRUKTION
AV HÖG
KVALITET

PLEXILUCKOR

Luckorna är tillverkade av högkvalitativ akrylplast som är 8 mm tjock.

LÅG ENERGI-
FÖRBRUKNING



EFFEKTIV KYLSYSTEM

Kylridåer ovanför, mellan och under kantinerna ger en jämn, lagom kall temperatur för fräscha matvaror.



LÅGENERGIFLÄKTAR

Fläktarna är vagnens motor. De jobbar för att hålla rätt temperatur utan att anstränga sig i onödan. Lägre energiförbrukning är både ekonomiskt och miljösmart.



ROBUST KONSTRUKTION

Funktionen är ett resultat av alla kundönskemål vi har fått in. Kvaliteten kommer från en robust konstruktion byggd på vår långa erfarenhet.

PRISER & MÅTT

SALLADSVAGN FÖR BUTIK

Behöver du vägledning? Vi ser fram emot dina frågor om den perfekta salladsvagnen.

SALLADSVAGN FLÄTKYLA

MODELL

MÅTT

UTAN ÖVERHYLLA

MASSIV-3GN

1140x800x900

MASSIV-5GN

1800x800x900

MED ÖVERHYLLA, HOSTSKYDD & LED-BELYSNING

MASSIV-3GN-1

1800x800x900

MASSIV-5GN-1

1800x800x900

MED PLEXILUCKOR, ÖVERHYLLA & LED-BELYSNING

MASSIV-3GN-2

1800x800x900

MASSIV-5GN-2

1800x800x900

SALLADSVAGN STATISK KYLA (FÖR LUNCHSERVERING)

UTAN ÖVERHYLLA

MASSIV-12KA

1200x800x900

MASSIV-20KA

2000x800x900

MED ÖVERHYLLA, HOSTSKYDD & LED-BELYSNING

MASSIV-12KA-1

1200x800x900

MASSIV-20KA-1

2000x800x900

MED PLEXILUCKOR, ÖVERHYLLA & LED-BELYSNING

MASSIV-12KA-2

1200x800x900

MASSIV-20KA-2

2000x800x900

TILLVAL

LED-BELYSNING PÅ LAMINATSIDOR

LOGOTYPE/ EGNA FÄRGER

TILLBEHÖRSLÅDA



MASSIV
5GN

SALLADSVAGN FLÅTKYLA

MODELL	ELANSLUTNING	ANSLUTNINGSEFFEKT
UTAN ÖVERHYLLA		
MASSIV-3GN	230V/10A	900W
MASSIV-5GN	230V/10A	1200W
MED ÖVERHYLLA, HOSTSKYDD & LED-BELYSNING		
MASSIV-3GN-1	230V/10A	920W
MASSIV-5GN-1	230V/10A	1220W
MED PLEXILUCKOR, ÖVERHYLLA & LED-BELYSNING		
MASSIV-3GN-2	230V/10A	920W
MASSIV-5GN-2	230V/10A	1220W

SALLADSVAGN STATISK KYLA (FÖR LUNCHSERVERING)

UTAN ÖVERHYLLA		
MASSIV-12KA	230V/10A	250W
MASSIV-20KA	230V/10A	350W
MED ÖVERHYLLA, HOSTSKYDD & LED-BELYSNING		
MASSIV-12KA	230V/10A	250W
MASSIV-20KA	230V/10A	350W
MED PLEXILUCKOR, ÖVERHYLLA & LED-BELYSNING		
MASSIV-12KA	230V/10A	250W
MASSIV-20KA	230V/10A	350W

SALLADSVAGN FÖR BUTIK
