



Skapa en lockande
och funktionell servering

FUNKTION OCH ERGONOMI I FOKUS

IDESTAs serveringsdiskar är utformade för att underlätta både för personal och gäster. Den ergonomiska konstruktionen och de välutvecklade detaljerna underlättar mathantering och främjar en god arbetsmiljö.



Höj- och sänkbara serveringsdiskar skapar en ergonomisk arbetsmiljö som minskar belastningen på personalen. Detta bidrar till att förebygga arbetsskador och öka trivsel och produktivitet.

FLEXIBLA FUNKTIONER



IDESTAs serveringsdiskar är konstruerade för att möta behoven i alla typer av serveringsmiljöer, oavsett om det gäller restauranger eller skolmatsalar.

Serveringsdisken gör det möjligt att hålla maten vid rätt temperatur, antingen varm eller kall, vilket är avgörande för att säkerställa matens kvalitet och säkerhet.

IDESTAs serveringsdiskar bidrar till en estetiskt tilltalande presentation av maten, vilket förbättrar den övergripande upplevelsen för gästerna.

KYLA



Kompressor



Effektiv kylning med inbyggd kompressor och digital styrning som gör det enkelt att justera temperaturen. Hel brunn. Miljövänligt köldmedie R290a.

VÄRME



Torrluftsvärmeri



Energieffektiv serveringsdisk med torrluftsvärmeri som håller maten varm.

Serveringsdisken på bilden är extratrustad.

NEUTRAL

Med slät toppskiva som ger en stilren och praktisk serveringsyta som är enkel att rengöra.



Kylklamp



Serveringsdisk med hel brunn som kyls med kylklampar för enkel och effektiv servering.



Vattenbadsvärmeri



Serveringsdisk med val mellan hel eller delad brunn, uppvärmd med vattenbad för att hålla maten vid rätt temperatur.



IDESTAs serveringsdiskar har olika delar som kan anpassas efter era behov.

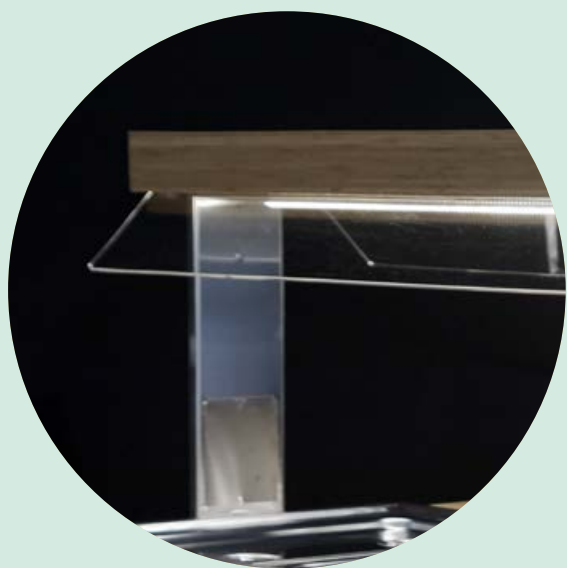


BEN/HJUL

Våra serveringsdiskar finns som stationära, mobila och höj- och sänkbara. Perfekt för flexibel och ergonomisk servering som förbättrar både arbetsmiljö och effektivitet.



ANPASSA TILL ERA BEHOV



ÖVERHYLLA

Tillverkas helt i rostfritt alternativt i laminat med hostskydd i plexiglas. Energieffektiva led-lampor belyser din servering. Vid behov kan överhyllan utrustas med värmelampor och slingerräcke.



FÄRG & MATERIAL

Låt din identitet avspeglas i din buffé genom att välja någon av våra olika färger. Skapar ett snyggt och enhetligt uttryck.



BRUNNAR

Brunnar anpassade efter gastronom-systemet. Djup på 200 mm, radie för lättare rengöring.



BRICKBANOR

Vi erbjuder olika typer av brickbanor så ni kan välja den som passar er servering.

Idesta Foodtech
Hammarvägen 13
232 37 Arlöv
+46 (0)40-38 50 50
foodtech@idesta.se

