

Das neue Verfahren, um auf die wirtschaftlichste Art, Speisen auf Tablettts oder in Menüschaalen anzurichten!

Anrichten statt Portionieren lautet das Erfolgsrezept für mehr Effizienz, Qualität und Wirtschaftlichkeit in Verpflegungseinrichtungen.

Eine Person des Zweiertteams ist verantwortlich für die Endkontrolle. Abschließend wird das Tablett oder die Menüschale in die Transportmöglichkeit verräumt.

... statt Portionieren!

Im Einsatzbereich der Top² cold sind gekühlte Speisenportionierräume und das Tragen von Klimaschutzkleidung überflüssig. Neben der erreichten Senkung der Klimabelastungen für die Mitarbeiter, trägt vor allem die Teamarbeit zur positiven Arbeitsatmosphäre bei.

Anrichten ...

■ Einsatzbereich

Die Top²-Anrichtesysteme dienen der Speisenverteilung von *heißen, kalten* und *tiefgekühlten* Komponenten. Ideal für alle Küchen oder Lieferservices, aller Einrichtungsgrößen, von Altenheimen bis hin zu Großkliniken.

Die Einsatzmöglichkeiten lassen eine umfassende Bereithaltung von Speisenkomponenten für alle Tagesmahlzeiten und Kostformen zu.

Für das in Ihrem Hause praktizierte Verfahren (Cook & Serve, Cook & Chill, Cook & Freeze, Sous-Vide, etc.) bieten wir die passenden Modellsysteme aus der Top² cold- oder Top² hot-Serie an.

■ Funktionsweise

Zwei Personen richten in Teamarbeit, entsprechend den gegebenen Anforderungen, Speisen komplett auf Tablettts oder in Menüschalen an.

Die hierzu benötigten Speisenkomponenten werden in den Anrichten bevorratet. Erforderliches Geschirr oder sonstiges Zubehör sind den entsprechenden Posten zugeordnet.

Die Pluspunkte unseres Erfolgssystems für eine präzise, schnelle und problemlose Speisenverteilung im Überblick:

- Reduzierung Ihrer Kosten, Erhöhung der Qualität.
- Effizienzsteigerung bei der Speisenverteilung durchschnittlich um 30-50% u. a. aufgrund:
 - der durch Team- bzw. Gruppenbildung verringerten Mitarbeiterzahl und
 - des Ausschlusses von Bandstopps.
- Verbesserte visuelle Anrichtequalität durch die neue Art des Anrichtens am stehenden Tablett.
- Reduzierung von Fehlerquoten durch personalisierte Leistungserbringung.
- Erhöhung der Arbeitsplatzattraktivität, Steigerung der Mitarbeitermotivation und Identifikation mit dem Endprodukt.
- Verbesserte Ergonomie durch individuelle Einstellmöglichkeiten an unseren Systemen.

Das beste Rezept für mehr Wirtschaftlichkeit und Qualität.



Wir bringen Auf-Schwung in Ihre Küche

Die neue Dimension des zeitgemäßen Anrichtens!

Für kaltes Anrichten: Top² cold für Cook & Chill, Cook & Freeze, Sous-Vide, ...

Nur kühlen, was kalt sein muss!

Top² cold wurde konzipiert zum Anrichten von *kalten*, *gekühlten* und *tiefgekühlten* Speisen für alle Tagesmahlzeiten und Kostformen.

- Das HACCP-gerechte Portionieren kalter Speisen muss üblicherweise in einem gekühlten Raum vorgenommen werden, um die Kühlkette nicht zu unterbrechen.
- Durch das einzigartige Verfahren der Top² cold kann auf das Kühlen der Räume verzichtet werden, da hier die Speisen bereits im erforderlichen Kälteklima gehalten werden.
- Das Investitions- und Betriebskostenniveau gegenüber der herkömmlichen Cook & Chill-, Cook & Freeze-, Sous-Vide-Speisentablettierung verbessert sich in erheblichem Maße.



Die neuen Stars in der Küche

Qualität und Produktivität steigern - Betriebsergebnisse verbessern!

**Top² cold und Top² hot – durchdacht
bis ins Detail:**

- Die Top²-Anrichtesysteme passen zu allen verwendeten Speisenverteil- und Produktionssystemen.



Für heißes Anrichten: Top² hot für Cook & Serve, Sous-Vide, ...

Nur beheizen, was heiß sein muss!

Top² hot ist vorrangig für den Einsatz in der konventionellen Frischküche zum Anrichten von *heißen* Speisen konzipiert und ist ebenso zum Anrichten von Frühstück oder Abendessen geeignet.

- Aufgrund der thermischen Trennung der Bevorratungsflächen sind die Geräte der Top² hot-Serie für die Verteilung von *warmen* sowie *kalten* Komponenten ausgelegt.
- Für die optimale Ausgabetemperatur der Speisen sorgen zuschaltbare Heizplatten und Heizstrahler.



- Die Top²-Anrichtesysteme arbeiten nahezu wartungs- und verschleißfrei.
- Die Top²-Anrichtesysteme zeichnen sich durch leichte Reinigung bzw. reinigungsfreundliche Oberflächen aus.
- Die Top²-Anrichtesysteme sorgen für eine sinnvolle und effektive Kühlung oder Heizung zur lebensmittelgerechten, hygienisch einwandfreien und energieoptimierten Speisenverteilung.
- Die Top²-Anrichtesysteme lassen sich mit einer Vielzahl von optionalen Ausstattungsvarianten praxisgerecht speziell auf individuelle Bedürfnisse anpassen.



Die Arbeitshöhen bei der Top² cold sind in der Höhe und im Neigungswinkel verstellbar. Die optimale Anordnung der GN-Behälter sorgt für eine individuelle Raumnutzung und ermöglicht die Aufnahme aller Speisenkomponenten entsprechend den Vorgaben.



Der komplette Aufsatz ist bei der Top² hot in der Höhe um 200 mm und im Neigungswinkel stufenlos verstellbar. Ein ergonomischer Zugriff wird somit gewährleistet.

Top²
Anrichtesysteme
GmbH

Telefon: 0711/34 26 66 86
Telefax: 0711/34 24 86 03

Stuttgarter Str. 30
70736 Fellbach

info@top2-anrichtesysteme.de
www.top2-anrichtesysteme.de

**Stellen Sie die Weichen für eine
erfolgreiche und wettbewerbsfähige
Zukunft!**

Gebrauchsmuster geschützt, international zum Patent angemeldet.

**Gerne erstellen wir
auch für Ihr Haus
eine Situations-
analyse.**

