

Fischtheken von

TOURNUS[®]
EQUIPEMENT

Vertrieb D / A / CH durch
AWF Agentur / Hamm (Westfalen)

Alexander Wever
info@aw-fisch.de



The logo for fish INTERNATIONAL, featuring a stylized blue fish icon to the left of the word "fish" in a bold, lowercase font, with "INTERNATIONAL" in a smaller, uppercase font below it.

Tournus Referenzen:



Das Unternehmen



- Standort: Tournus/Frankreich, im südlichen Burgund
- Gegründet 1910, heute 240 Mitarbeiter
- Seit 2013 im Besitz des Managements
- Umsatz: 50 Mio. € +
 - 30 % Fischabteilungen (auf Maß)
 - 70 % Edelmöbel/Catering
- Größter französischer Edelstahlverarbeiter für Großküchen/Fischtheken
- Fischtheken seit 1982: über 3.000
- Verkauf von Fischtheken nach Deutschland seit 2001
- ca. 2.000 lfd. Meter Fischtheke p.a.
- Konstruktionsbüro: 15 Mitarbeiter (CAD)
- Investitionen in Maschinen seit 2005: über 10 Mio. €

MADE IN FRANCE: Die komplette Edelstahl-Verarbeitung findet im eigenen Werk in Tournus statt (und nicht in Asien oder Osteuropa)



Was eine gute Fischtheke ausmacht

- Korrosionsfreies Material, kein Kunststoff, kein Holz, kein Stein/Granit
- Einfache Reinigung, keine Ritzen und Ecken, guter Wasserdurchfluss
- => keine Geruchsentwicklung durch Eiweißreste
- Gute Ergonomie für die Mitarbeiter, einfaches Ein- und Ausräumen
- Gutes Verhältnis Auslagefläche zu Gesamtfläche
- Perfekte Kühlung bei geringer Verdunstung => keine Umluft !
- Bsp. 3m Theke = 1.000€ Ware; Unterschied Verdunstung 2% = 5 T€ p.a.
- Geringer Eisverbrauch pro lfd. Meter: ca. 30 kg pro Tag
- Verlässlichkeit: Nutzungsdauer 15 Jahre +
- **Wettbewerbsfähiger Preis**



Zwei verschiedene Kühlungslösungen

Aktive (statische) Kühlung

- Standard in Deutschland
- + bessere Kühlung, weniger arbeitsintensiv, geringere Tiefe, geringerer Eisbedarf
- - höhere Anschaffungskosten



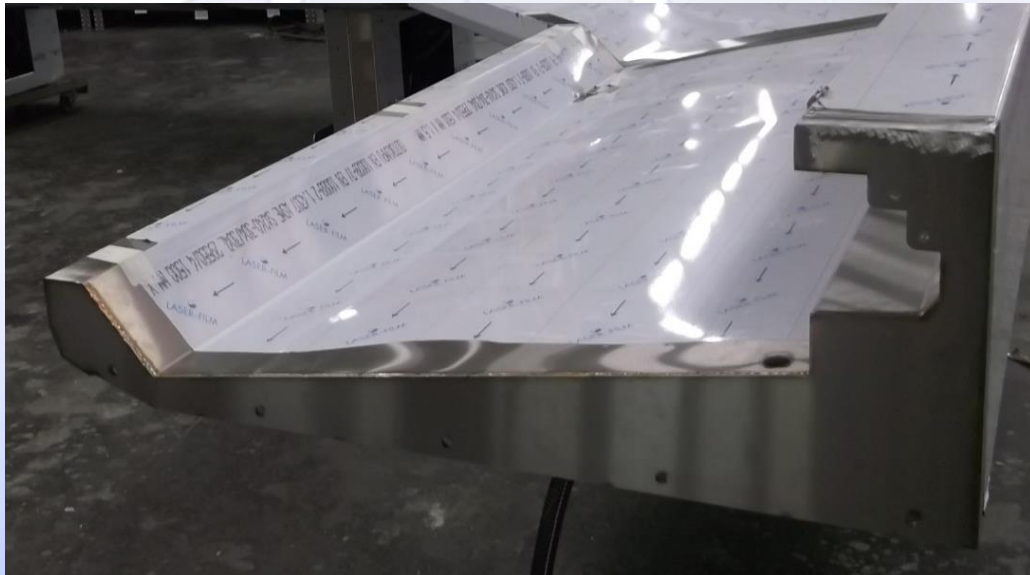
Passive Kühlung (Eis)

- Standard in Frankreich
- + teilweise spektakulärer, günstiger in der Anschaffung
- - arbeitsintensiver, schwächere Kühlung, Überzeugung Veterinär, höherer Eisbedarf



Die Basis: der Edelstahl-Thekenkorpus

- Komplette aus V2- und V4-Edelstahl gefertigt
- Durchgehende Wanne ohne Spalten und Kanten
- Statische Kühlung durch Rückwandverdampfer (-10° C.) und Kühl-Rohrschlange im Boden (0,0° C.)
- Alle Hohlräume ausgeschäumt, um Kondenswasser zu vermeiden.
- Kompatibel mit allen gängigen Kühlmitteln: R134A, R404A, R410A, R449A, CO²



Variationen:

4 verschiedene FüÙe, 3 verschiedene Scheiben

FüÙe:

1. Basisfuß gerade: Verwendung bei geplanter Verblendung der Theke oder der FüÙe
2. Fuß „Schiffs-Bug“: Verwendung meist mit runder Hebescheibe
3. Rundfuß 800 mm: Verwendung meist mit Neigescheibe

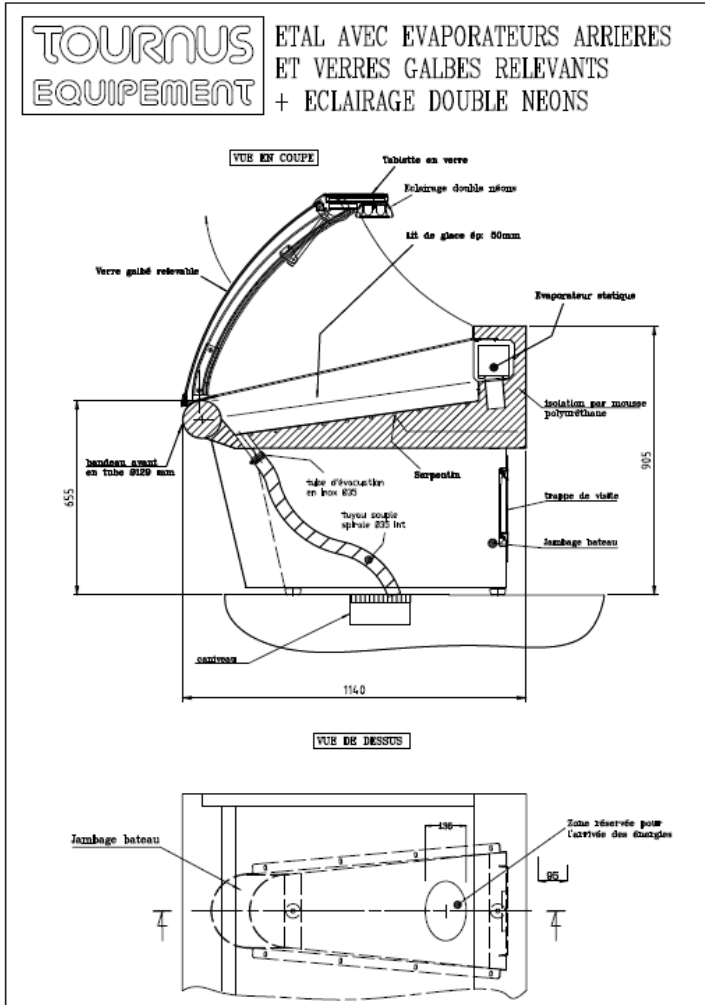
Alle Varianten lassen sich auch individuell verblenden bzw. beleuchten



• **Scheiben:**

1. Runde Hebescheibe, beleuchtet oder unbeleuchtet, mit Ablage
2. Runde Neigescheibe, unbeleuchtet, ohne Ablage
3. Gerade Hebescheibe „Retro-Optik“, beleuchtet oder unbeleuchtet, mit Ablage

Statisch gekühlte Theke mit gerundeter Hebescheibe und Schiffsbug-Fuß



Handelshof Hamm



Fegro Köln

Technische Informationen

Tiefe der Warenauslage: 850 mm

Gesamttiefe ohne Frontschutz: 1.140 mm

Höhe Hinterkante: 905 mm

Höhe Vorderkante Eisfläche: 655 mm

Frontscheibe: gebogen, 150° anhebbar

Ablagescheibe: 200 mm, eingelegt

Statische Kühlung mit Rückwandverdampfer und Kupferrohrschlange im Boden

Benötigte Kälteleistung pro lfd. m:

150 W für -10,0 ° C.

150 W für 0,0 ° C.

Warenausleuchtung: LED

Eisbedarf bei Frischfisch: ca. 30 kg/m/Tag

Befüllung von vorne oder von hinten



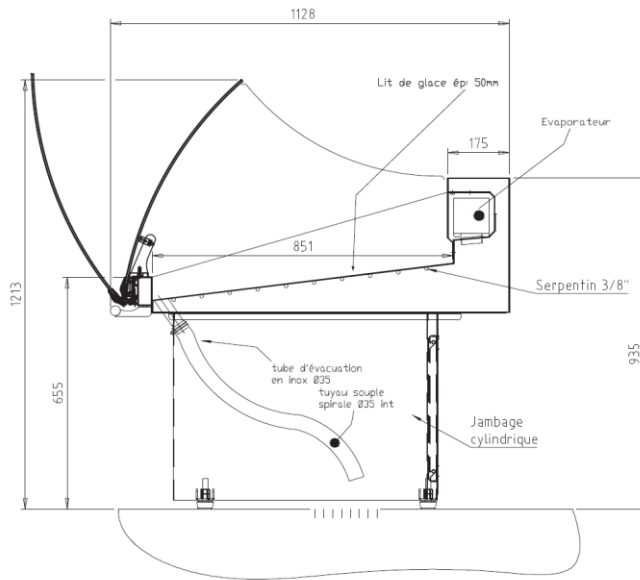
Fisch Zegel, Aachen



Statisch gekühlte Theke mit gerundeter Neigescheibe und 800 mm Rundfüßen

TOURNUS
EQUIPEMENT

ETAL FROID MAITRISE
AVEC EVAPORATEURS ARRIERES
ET VERRES GALBES BASCULANTS



Soester Fischhaus (Edeka Nüsken)



Super-U, Italien

Technische Informationen

Tiefe der Warenauslage: 850 mm

Gesamttiefe mit Frontschutz: 1.128 mm

Höhe Hinterkante: 935 mm

Höhe Vorderkante Eisfläche: 655 mm

Frontscheibe gebogen, 50° neigbar

Statische Kühlung mit Rückwandverdampfer und Kupferrohrschlange im Boden

Benötigte Kälteleistung pro lfd. m:

150 W für -10,0 ° C.

150 W für 0,0 ° C.

Warenausleuchtung: keine

Eisbedarf bei Frischfisch: ca. 30 kg/m/Tag

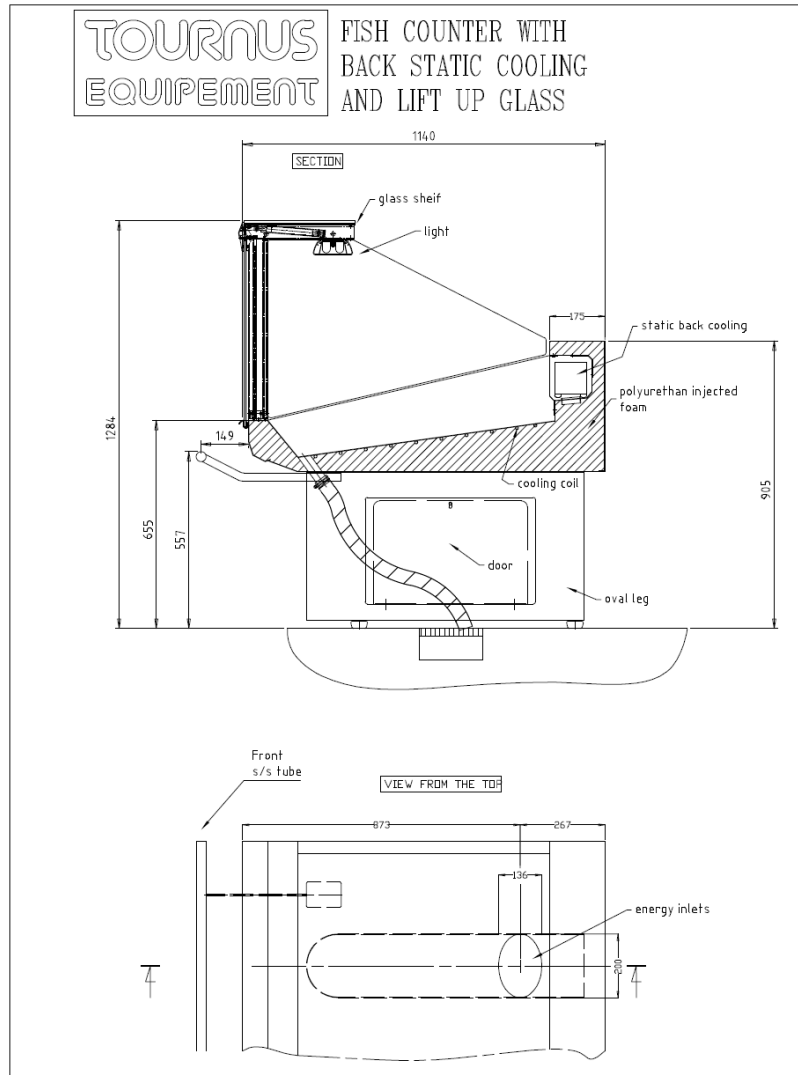
Befüllung nur von hinten



Soester Fischhaus (Edeka Nüsken)



Statisch gekühlte Theke mit gerader Hebescheibe in „Retro-Optik“



Hagenah Hamburg



Koch Hamburg

Technische Informationen

Tiefe der Warenauslage: 850 mm

Gesamttiefe ohne Frontschutz: 1.140 mm

Höhe Hinterkante: 905 mm

Höhe Vorderkante Eisfläche: 655 mm

Frontscheibe: gerade, 175° anhebbar

Ablagescheibe: 350 mm, eingelegt

Statische Kühlung mit Rückwandverdampfer und Kupferrohrschlange im Boden

Benötigte Kälteleistung pro lfd. m:

150 W für -10,0 ° C.

150 W für 0,0 ° C.

Warenausleuchtung: LED

Eisbedarf bei Frischfisch: ca. 30 kg/m/Tag

Befüllung von vorne oder von hinten



Fisch Oerke, Hamburg



Fisch Krauss, Schrecksbach

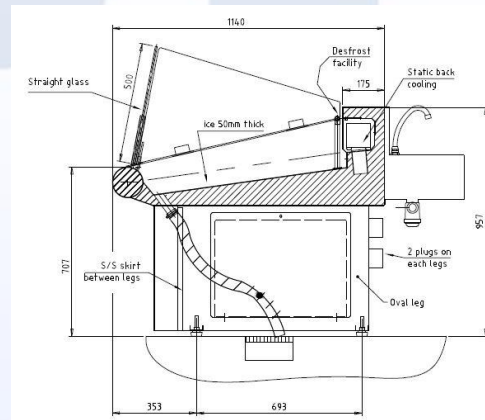
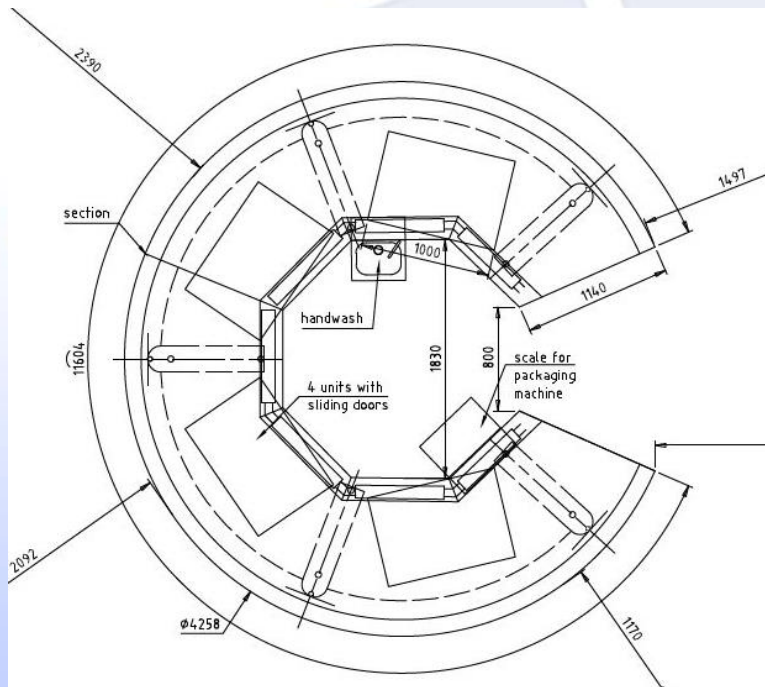
Aktiv-statisch gekühlte Sonderanfertigungen



Lee Fish Sihlbrugg/CH

Aktiv-statisch gekühlte Sonderanfertigungen

- Innen- und Außendurchmesser individuell
- Verblendung zwischen den Thekenbeinen individuell
- Scheibenhöhe individuell
- Unterschränke individuell eingepasst
- Handwaschbecken integriert



„Hybrid-Theke“ für den Fisch-Verkauf auf Eis in Bedienung und den SB-Verkauf von verpacktem Fisch

Gerade in kleinen und mittleren Standorten lohnt sich der Fischverkauf in Bedienung häufig zu Beginn der Woche kaum.

Die neu entwickelte Hybrid-Theke von Tournus Equipement erlaubt den Verkauf von Frischfisch **Sowohl in Bedienung als auch in SB.**

Ob an einem festen Standort oder auf einer Sonderfläche: die Hybrid-Theke sorgt für **eine maximale Flexibilität und Kostenkontrolle.**



Wochenbeginn: Verkauf in SB



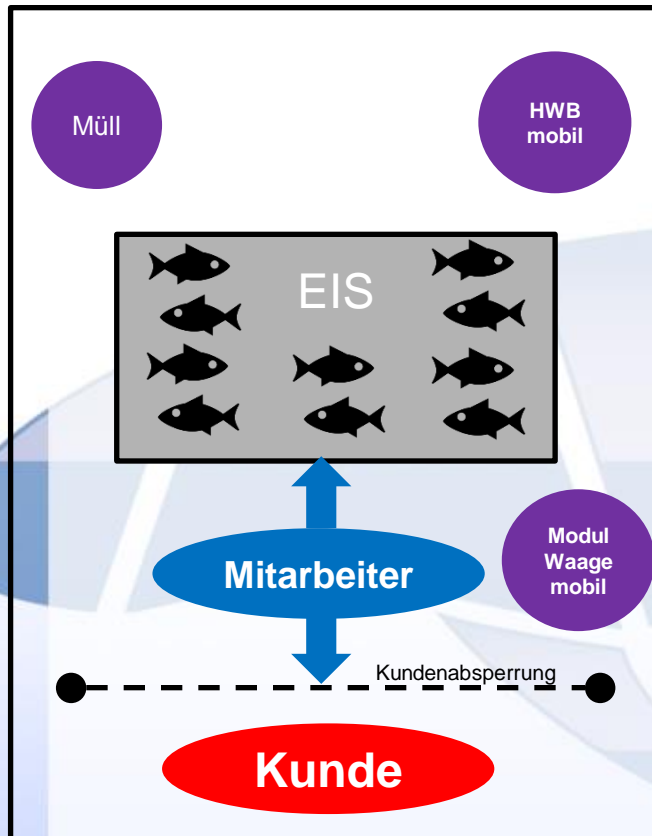
Wochenende: Verkauf in Bedienung

- Einfach und schnell umzurüsten von SB- auf Bedienungsbetrieb und zurück
- Mobil, steckerfertig 220V, einfach zu bedienen
- Kältemittel R404A, 650W Kälteleistung
- Zwei Kühltechniken in einer Theke:
 - statisch-aktiv für Verkauf in Bedienung auf Eis
 - Umluft für Verkauf von abgepacktem SB-Fisch
- Schmelzwasserentsorgung in 23l-Tank
- Geringer Platzbedarf: 1.600mm B x 1.100 mm T
- Zubehör: für eine mobile/Teilzeit-Fischabteilung
 - Aufsetzbares Schneidbrett
 - Aufsetzbare Waagenplatte mit/ohne Papierfach
 - Schmelzwassertank
 - Kundenabspernung beim Einsatz in Bedienung
 - Mobiles Handwaschbecken
 - Mobile Mülleimer



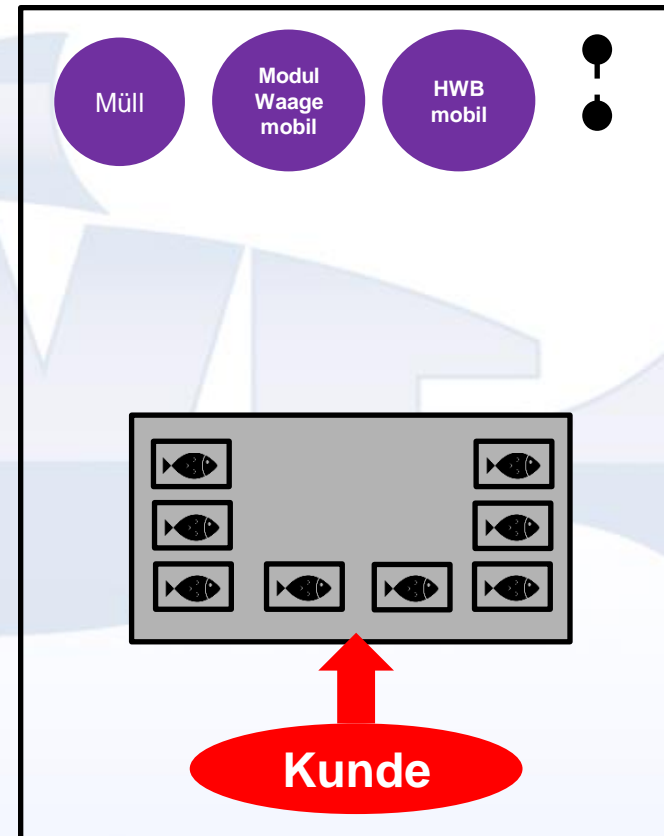
Flexibler Fischverkauf auf kleinster Fläche

Fischverkauf in Bedienung auf Eis,
Kühlung aktiv-statisch
Platzbedarf ca. 6m²



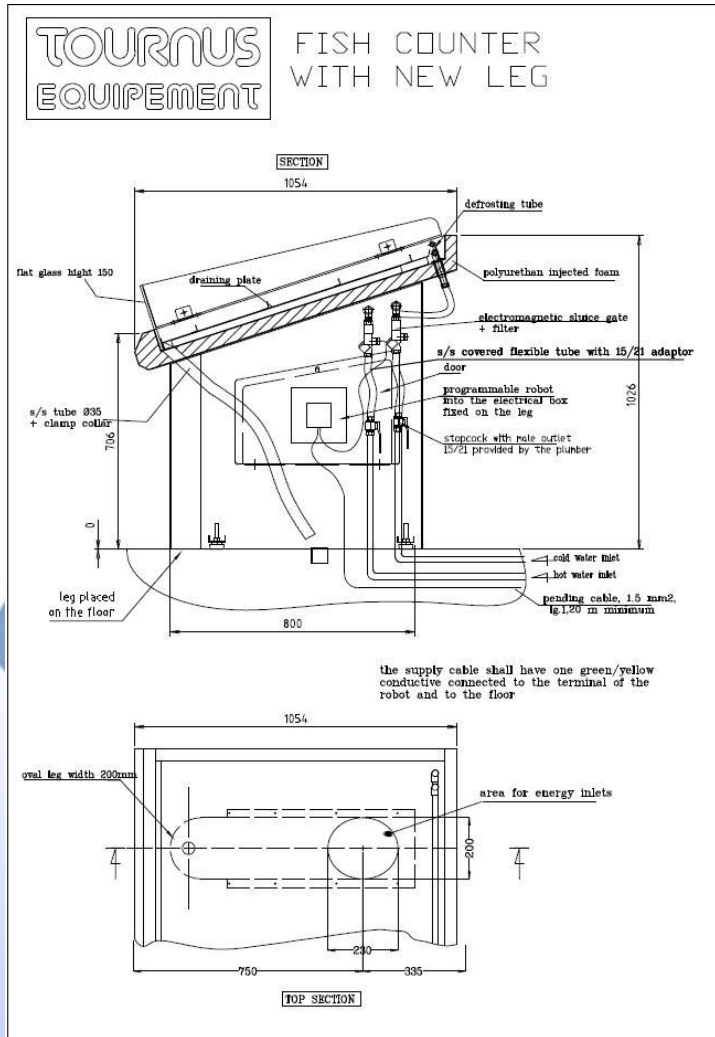
Umstellung von Bedienung auf SB: < 1 h
inkl. ausräumen, reinigen, neu bestücken

Fischverkauf in Selbstbedienung,
Kühlung aktiv-Umluft
Platzbedarf ca. 4m²



Umstellung von SB auf Bedienung: < 30 min
inkl. Eis einräumen, neu bestücken

Passiv (mit Eis) gekühlte offene Theke für Bedienung von vorne

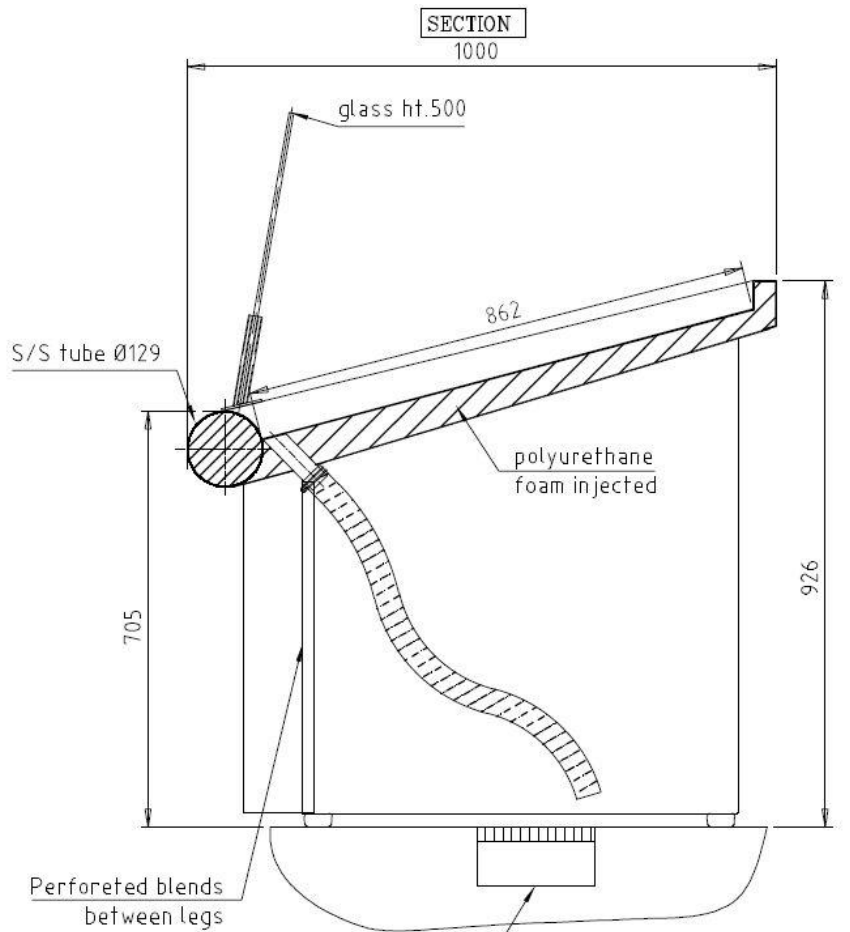


Globus SB-Warenhaus Saarlouis

Globus SB-Warenhaus Lahnstein



Passiv (mit Eis) gekühlte offene Theke für Bedienung von hinten



Wedl Cash & Carry Innsbruck, Österreich



Beispiele für passiv gekühlte Theken aus Südeuropa

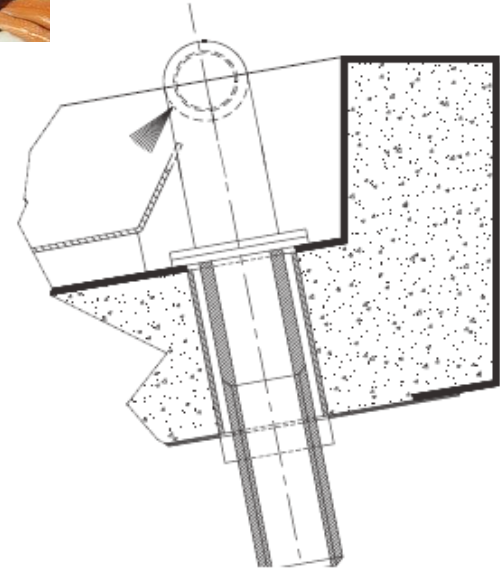


Optional: automatische Eisabschmelzung über Nacht

Zeitersparnis für die Mitarbeiter + Sicherung eines ausreichenden Wasserdurchflusses zum Ausschluss von Geruchsbildung



Auspülen des Alt-Eises durch Heißwasser aus einem perforierten Edelstahlrohr – automatisch gesteuert



Auch in Kombination mit Areco-Nebulisierungssystem

TOURNUS[®]
EQUIPEMENT

& **areco**
NÉBULISATION
Une diffusion d'avance 

Tournus Equipement hat keine eigene Nebulisierungslösung, sondern kooperiert mit dem französischen Marktführer für Lebensmittel-Benebelungsanlagen Areco. Gemeinsam wurden bereits eine Vielzahl von Projekten realisiert. Auch in Deutschland werden bereits Areco-Nebulisierungs-Anlagen erfolgreich in Fischtheken von Tournus eingesetzt.



Areco in the seafood counter: more than 600 stores already equipped

Client testimonials:

"For weeks now, my figures have been showing up to **38% increase in turnover.**"

Cora, Sarrebourg

"My employees save more than **two hours of ice set-up twice a day** and twenty minutes in ice packing."

Leclerc, Bourg Les Valence

"I am earning an additional 4% in profit margins and have noticed a decrease in breakage and 20% increase in turnover."

Cora, Soissons

"Fillets, crustaceans and whole fish no longer dry out and are better preserved."

Intermarché, Cluny



Nebulisierung Globus Plattling in Tournus passiv gekühlt



Nebulisierung in Tournus aktiv-statisch gekühlt

Thekenzubehör



Schneidbrett, groß, hinten einhängbar,
Mit Messerhalter u. Abfallschublade
Art. 905 383



Schneidbrett, klein, hinten einhängbar,
Mit Messerhalter u. Abfallschublade
Art. 904 323



Papierfach, hinten einhängbar,
Mit 2 oder 3 Fächern
Art. 903 356



Beutelhalter, einhängbar
Art. 904 042



Waagenplattform, hinten
Einhängbar, mit Papier-
fächern u. Abfalleimer
Art. 905 382



Einsatz für 1/3-
Gastronorm
Für 4 bzw. 8 Behälter
Art. 904 423 (4)



Edelstahlwanne, gelocht
Für Muscheln o. Räucherfisch
Art. 904 430



Edelstahl-Lochbleche
Für farbige Filets, Räucherfisch
In verschiedenen Größen

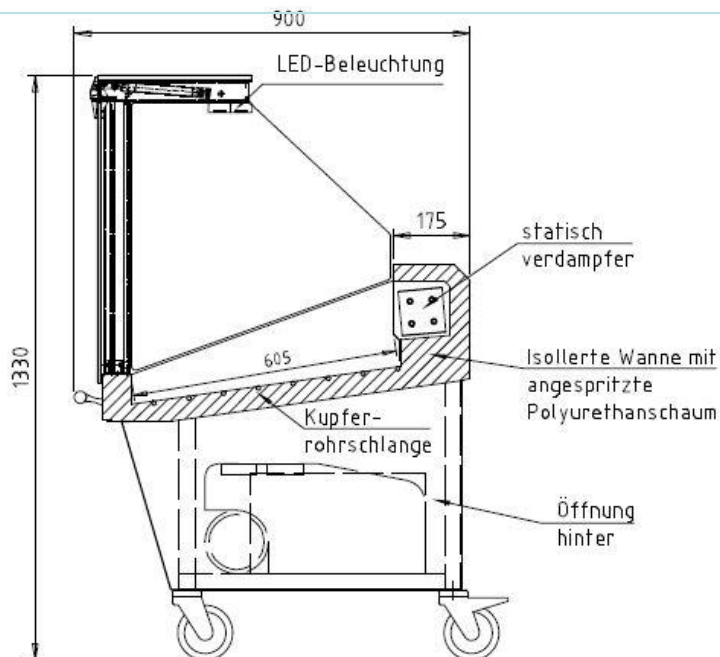


Becher- und Deckelhalter
Für Salate u. Marinaden

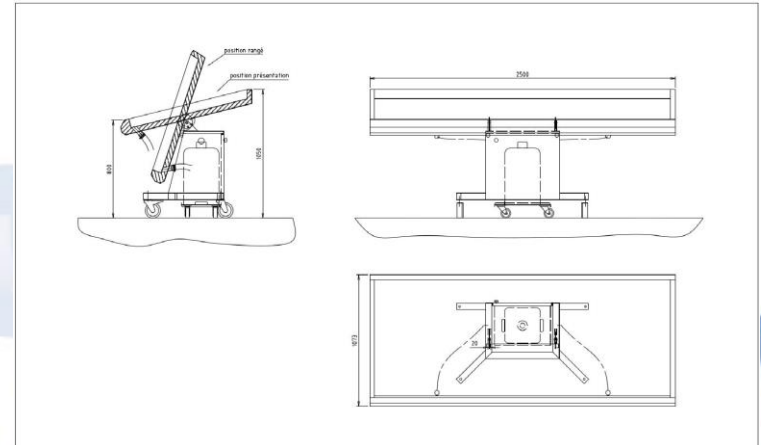
Mobile Fischabteilungen zum temporären Einsatz: steckerfertige aktive Kühlung

Technische Beschreibung:

- Gefertigt aus V2 /V4 Edelstahl
- Gekühlt mit R404A in eingebauter Kühlung, 220V
 - - 10 ° C. Rückwandverdampfer
 - 0° C. Kühlschlangen in Bodenwanne
- Gerade Scheiben, vorne 175° zu öffnen, Seite/oben fix
- Warenausleuchtung mit LED von oben
- Mobil auf 4/6 Rädern, teilweise gebremst
- Schmelzwasserablauf in integrierten 23 l – Kanister
- Erhältlich in 1.500 / 2.000 / 2.500 / 3.000 mm Breite



Mobile Fischabteilungen zum temporären Einsatz: Kühlung nur mit Eis



Bestehend aus Theke (aktiv/passiv), HWB, Müll,
Edelstahlschrank (wiegen, schneiden, verpacken),
Kundenabspernung



Ausstattungen für Fischabteilungen



Eis-Transportwagen



Eisrand-Schablonen



Eisschaufeln



Insekten-Vernichter



Messer-Sterilisation

Ausstattungen für Fischabteilungen, Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie

MÖBEL FÜR CAFÉS, HOTELS & RESTAURANTS

Benutzungskomfort :

Verstärkte Schiebetüren, auf Schienen im oberen Bereich aufgehängt, mit Stopper in Endstellung



Einfacher Einbau:

Auf Palette montiert gelieferte Möbel und Schraubengewinde zur Waagrecht-Einstellung (Einstellbereich: 50 mm).



Modulbauweise:
Verstellbarer Zwischenboden.



Mehr als 400 verschiedene Modelle jederzeit lieferbar

Ausstattungen für Fischabteilungen, Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie

Die Vorteile +



Seifenspender
manuell oder elektrisch



Ergonomie und nachhaltige Entwicklung:
Armatur mit Sensor. Reduzierter
Wasserverbrauch durch sofortiges
Anhalten des Wasserflusses beim
Wegziehen der Hände.



Auch mit Kniebedienung erhältlich.



Einfache Wandmontage durch
Befestigungsstange hinter der
Aufkantung.



Hygiene:
Beckengröße
(350 x 275 mm,
Tiefe 80 mm).



Design und Hygiene pur – aus
einem Stück gefertigt. Kein Spalt
zwischen Rückwand und Becken.



Kompletter Satz:
Standardauslieferung mit Nagelbürste,
Abfalleimer, Armatur mit Sensor,
Anschlussschläuchen, Siphon und
Wandbefestigungshalterung.



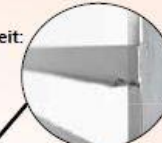
Versetzter Korb: Ermöglicht die mühelose
Installation des Handwaschbeckens aufgrund
des freigelassenen Raumes.



REGALWAGEN



Maximale Tragfähigkeit:
250 kg pro Wagen



Durchgehend auf ganzer
Höhe geschweißt, mit
Endstopperrn

Optimale Bestückung:
Die vordere
Querverstärkung ist nicht
notwendig.



Hochwertige Qualitätsrollen
aus Polyamid, „Made in
Germany“, für langlebigen
Einsatz

SERVIERWAGEN

Sicherer Transport:

Tiefgezogene Böden, schalldäm-
mend, mit 40mm hoher Kante unten
umgefälzt zur Vermeidung von
Schnittwunden

KOMFORT:

Schallisolierende Böden



Robust:

Montage durch durchgehende
Schweißnaht entlang der gesamten
Höhe der Böden mit abgefachten
Ecken im unteren Teil.

Akustischer Komfort:
Becken und Abtropffläche
schalldämmend.

Ästhetik:
Band in 40 mm Höhe und
Aufkantung, identisch mit
denen der Tische
und Möbel des
Sortiments.



Mühelose Montage:
Zusammenschrauben des Gestells und der
Spülbeckenverkleidung.

...und alles, was man sonst noch benötigt
und was man aus Edelstahl herstellen kann.

- Filetiertische
- Handwaschbecken
- Edelstahlunterschränke
- - oberschränke
- Wandregale
- Bainmaries
- Spülen/Waschbecken
- Wagen/Trolleys
- Insektenvernichter
- Kühlhausregale
-
- In Serie oder maßgefertigt



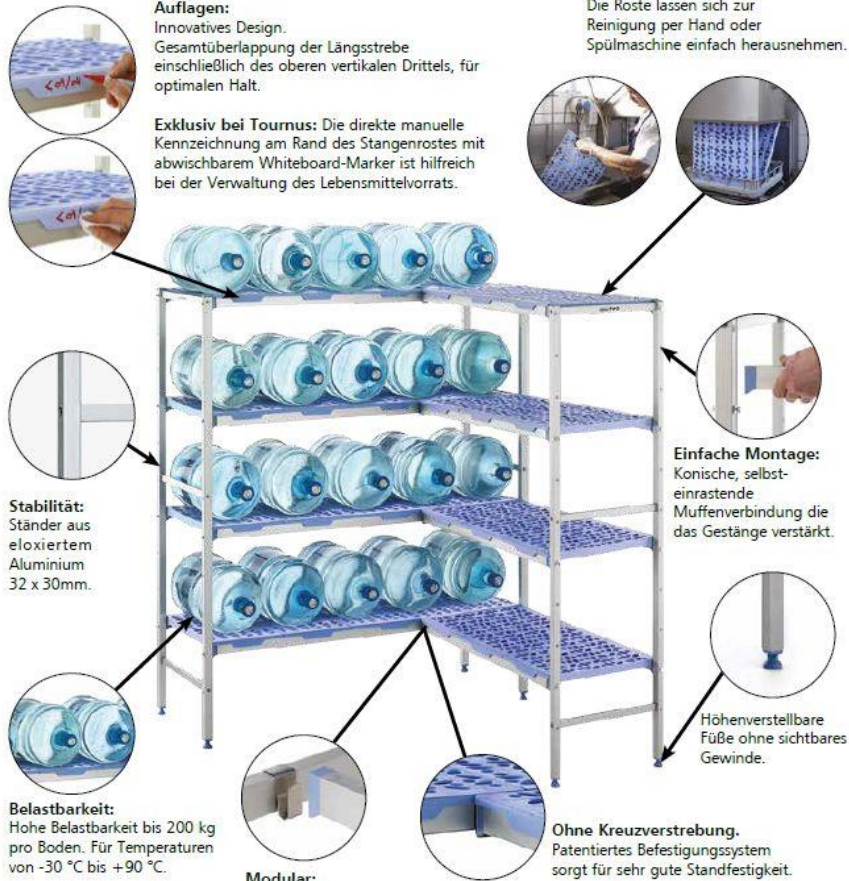
Maßgefertiger Filetiertisch mit
zwei Schneideplätzen zur
optimalen Nutzung einer Ecke.



Maßgefertiger Filetiertisch mit
Starkstromanschluss für eine
Enthäutungsmaschine

Patentiertes Regalsystem für Kühl- und Tiefkühlhaus

Die Vorteile von Tournus



- In 2 verschiedenen Höhen: 1.750 mm und 2.050 mm
- In 3 verschiedenen Tiefen: 400 mm, 500 mm und 560 mm (GN)
- Mit 3, 4 oder 5 Böden
- Fast jede Länge individuell darstellbar
- Einfache 90° Verwindung
- Böden einfach in gewerblichen Spülmaschinen zu reinigen
- Sehr stabil: belastbar bis 200kg pro Boden
- Einsetzbar in Temperaturbereichen von - 30°C bis +90°C



Aufbauzeit dieses Regales durch eine Person < 60 min.



Vielfältiges Zubehör zur Anpassung des Regals an die individuellen Kundenbedürfnisse

Schutzstange hinten



Gestell für GN 1/1 Behälter



Trenngitter



Boden- und Wandbefestigung



118 728



120 797

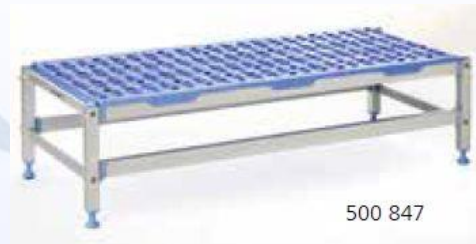


500 813

Etikettenhalter



Rollen für mobile Regale



500 847

Flachregal

Kontakt

AWF Agentur / Tournus Equipement
Alexander Wever
Josef-Schlichter-Allee 12
59063 Hamm (Westfalen)

Tel. +49 (0) 2381 / 30586-47
Fax. +49 (0) 2381 / 30586-48
Mobil +49 (0) 178 / 812 90 88

alexander.wever@aw-fisch.de
www.de.tournus.com
www.aw-fisch.de

