












Viel zu viel Ware in den Kühlräumen? Was tun, wenn die Gäste ausbleiben?

Chance in der Krise. Eingekaufte Ware verarbeiten.

Lebensmittel	Haltbarkeit verlängern mit	Benötigte Infrastruktur
	Rohprodukt professionell bei -40 °C schockfrostern	FrigoJet 
	Sous Vide, Einmachen	Sous Vide Bad / Practico Vision Plus 
	Suppe, heiss abfüllen, schnellkühlen	Siegelbalken FrigoJet 
	Green-Smoothie	Mixer 
	Kompott, Apfelmus, Konfi, Smoothies Früchtekuchen, backen und professionell schockfrostern	Pfannen, Gläser  FrigoJet 

Fehlt Infrastruktur?
Oder Know-how?
Sprechen Sie mit Ihrem Berater!

Wir sind Ihr Partner für innovative Küchenkonzepte und wirtschaftliches Küchenmanagement. *Heute und in Zukunft.*

Telefon 0848 400 900