












Trop de produits dans les salles froides? Que faire si les clients ne viennent pas?

HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse®

Une opportunité dans la crise. Traiter la marchandise achetée.

Denrées alimentaires	Prolongez la durée de conservation avec	Infrastructure requise
	Congélation choc professionnelle du produit brut à -40 °C	FrigoJet 
	Cuisson sous vide, conserve	Cuisson sous vide / Practico Vision Plus 
	Soupe, remplir à chaud, refroidissement rapide	Barres de soudure FrigoJet 
	Green-Smoothie	Mixer 
	Compote, compote de pommes, confiture, smoothies Gâteau aux fruits, cuisson et congélation choc professionnelle	Casseroles, verres  FrigoJet 

Vous avez besoin d'infrastructure? Ou de savoir-faire? Parlez-en à votre conseiller!

Nous sommes votre partenaire pour des concepts de cuisine innovants et un management rationnel de la cuisine. *Aujourd'hui et à l'avenir.*

Téléphone 0848 400 900