

## Die Waren im Fokus: Theken-Tratsch

Entdecken Sie neue und bewährte Theken für Fleischereien:  
Design trifft auf Funktionalität, um Ihren Kunden ein einzigartiges  
Einkaufserlebnis zu bieten.



*Die preisgekrönte bfm-Heißtheke revolutioniert das moderne Metzgerei-Angebot mit einer wasserfreien Technik für trockene und kompakte Wärme. © Piet Mall Fotodesign*

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Preisgekrönt**
- **70 % weniger Energie**
- **Optimales Klima für Fleisch, Wurst und Feinkost**

## Preisgekrönt

Die bfm-Heißtheke revolutioniert das moderne Metzgerei-Angebot mit einer wasserfreien Technik für trockene und kompakte Wärme. Ideal für ein vielseitiges Imbissangebot, ermöglicht sie schonendes Warmhalten von Speisen bei minimalem Gewichtsverlust. Die Heißtheke, die auch gekühlte Waren präsentieren kann, ist dank Glasbauweise und leichter Reinigung effizient. Verfügbar in verschiedenen Größen und als Tischgerät bietet sie Flexibilität für alle Metzgereien. [www.bfm-ladenbau.de](http://www.bfm-ladenbau.de)

Die Serie des Kühlmöbels TopSpot ECOplus von Aichinger umfasst 40 Varianten. © Kim Nguyen

## 70 % weniger Energie

Aichingers **TopSpot ECOplus**, ein SB-Kühlmöbel mit Glas-Schiebetüren, ermöglicht bis zu 70 % Energieeinsparung im Vergleich zu offenen Modellen. Es bietet flexible, HACCP-konforme Präsentation

verschiedener Produkte. Die Serie umfasst 40 Varianten fu?r individuelle Anforderungen und ermo?glicht die Integration in bestehende Ladenkonzepte. Zusa?tztlich sind Umbausa?tze fu?r existierende Modelle verfu?gbar, optimierend fu?r Energieeffizienz und Pra?sentationsqualita?t. [www.aichinger.de](http://www.aichinger.de)

Energieeffizienz, Hygiene und Ergonomie stehen im Fokus der Theken von Hagola. © Timo Lutz

## **Optimales Klima fu?r Fleisch, Wurst und Feinkost**

Die speziell fu?r Fleischereien und LEH entwickelten Theken bieten ideales Klima fu?r Fleisch, Wurst, Fisch & Ka?se. Sie vereinen robusten Edelstahl und elegante Glasfronten mit effizienten Ku?hlsystemen, um die Frische und Qualita?t der Produkte zu sichern. Individuell angepasste

Temperaturzonen und klassisches Design, erga?nzt durch LED-Beleuchtung, sorgen fu?r ansprechende Produktpra?sentation. Energieeffizienz, Hygiene und Ergonomie stehen im Fokus: Moderne Heiz- und Ku?hlsysteme, einfache Reinigung und optimierte Raumnutzung verbessern die Arbeitsbedingungen. Zusat?tzlicher Bedienkomfort wird durch beheizbare Ko?rperabrollkanten erreicht.

[www.hagola.de](http://www.hagola.de)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**