

Die Waren im Fokus: Theken-Tratsch

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-Heitheke revolutioniert das moderne Metzgerei-Angebot mit einer wasserfreien Technik für trockene und kompakte Wärme. © Piet Mall Fotodesign

Preisgekrnt

Die bfm-Heitheke 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 Heitheke, die auch gekühlte Waren prasentieren kann, ist dank Glasbauweise und leichter Reinigung effizient. Verfügbar in verschiedenen Gren und als Tischgerät bietet sie Flexibilität für alle

Metzgereien. www.bfm-ladenbau.de

70 % weniger Energie

Aichingers **TopSpot ECOplus**, ein SB-Kuhlmobiel 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 für individuelle Anforderungen und ermöglicht die Integration in bestehende Ladenkonzepte. Zusätzlich sind Umbausätze für existierende Modelle verfügbar, optimierend für Energieeffizienz und Präsentationsqualität.

www.aichinger.de

Optimales Klima für Fleisch, Wurst und Feinkost

Die speziell für Fleischereien und LEH entwickelten Theken bieten ideales Klima für Fleisch, Wurst, Fisch & Käse. Sie vereinen robusten Edelstahl und elegante Glasfronten mit effizienten Kuhlssystemen, um die Frische und Qualität der Produkte zu sichern. Individuell angepasste Temperaturzonen und klassisches Design, ergänzt durch LED-Beleuchtung, sorgen für ansprechende Produktpräsentation. Energieeffizienz, Hygiene und Ergonomie stehen im Fokus: Moderne Heiz- und Kuhlssysteme, einfache Reinigung und optimierte Raumnutzung verbessern die Arbeitsbedingungen. Zusätzlicher Bedienkomfort wird durch beheizbare Körperabrollkanten erreicht.

www.hagola.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at