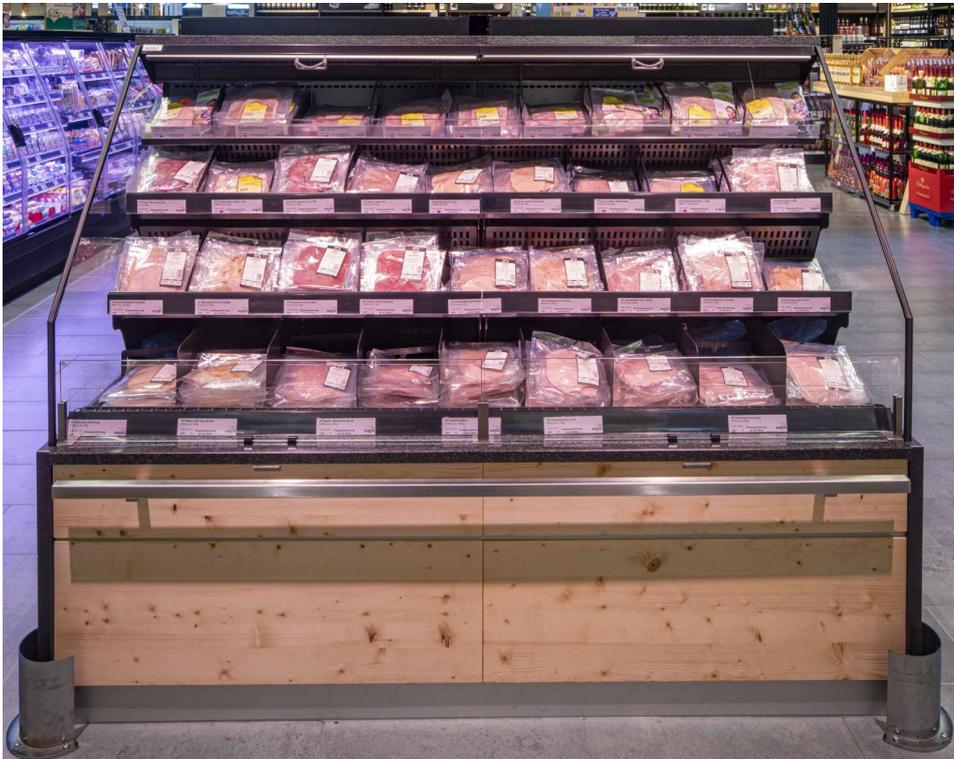


## Effizient, variabel und verkaufsfördernd: Aichinger neue Serie halbhoher SB- Kühlmöbel

Aichinger unterstreicht seine Innovationsführerschaft bei Kühlmöbeln mit der neuen Serie TopSpot Mio+ Erstmals können in einem SB-Kühlmöbel gemeinsam Produkte unterschiedlicher Temperaturanforderungen präsentiert werden.



Dank der hohen Flexibilität bei der Produktbestückung und der individuellen Präsentations-möglichkeiten durch unterschiedlichste Regalauslagen garantiert die Serie **TopSpot MIO+** hohe Investitionssicherheit. Die **Aichinger** Innovation überzeugt zudem über einen im Vergleich zu konventionellen Kühlmöbeln geringen Kälteleistungsbedarf und eine Temperatursicherheit, die nach normierten Standards im

unternehmens-eigenen Messlabor geprüft sind.

Bei der Serie TopSpot MIO+ werden zudem erstmals die neuen Aichinger p-boards angeboten. Dieses modular aufgebaute Präsentationssystem ermöglicht eine optimale, dem Kunden zugeneigte, Warenansicht bei gleichzeitig hohem Nutzbereich.

Sich immer schneller ändernde Foodtrends und Verzehrgeohnheiten erfordern SB-Kühlmöbel, die vielfältig einzusetzen und bei einer Belegungsänderung mit geringem Aufwand umgebaut werden können. Die neue Serie Aichinger TopSpot MIO<sup>+</sup> ist ideal für das SB-Angebot von Fleisch und Wurst einsetzbar. Zudem können auch Getränke oder verpackte Salate und Snacks aufmerksamkeitsstark präsentiert werden. Die hocheffiziente Kältetechnik und die einzigartige Variabilität der Präsentationsformen ermöglichen es, gemeinsam in einem Kühlmöbel Produkte mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen betriebssicher, energieeffizient und HACCP-konform zu präsentieren.

Die Multitemperaturfähigkeit und die energieeffiziente Kühltechnik reduzieren bei gleichzeitig geringem Platzbedarf die Investitions- und Betriebskosten. Dies ist vor allem bei der Präsentation eines ertragsstarken Convenience-Konzepts wie Meal-Deals ideal.

Die neue Serie TopSpot MIO<sup>+</sup> wird in zwei Boden-Auslagertiefen (620 mm und 730 mm), vier Höhen (1.200 mm, 1.400 mm, 1.600 mm und 1.800 mm) und fünf Modulbreiten (1.000 mm, 1.300 mm, 2.000 mm, 2.600 mm und 3.600 mm) angeboten. Somit ermöglichen 40 verschiedene Varianten die ideale nutzungs- und standort-spezifische Auswahl.

## **Die neuen Kühlmöbel von Aichinger**

Die halbhohen Kühlmöbel lassen sich nahtlos in den Thekenverlauf der Aichinger Thekenbaureihe Sirius integrieren. Das Design der neuen Kühlmöbelserie ist abgestimmt auf die

bekannten Aichinger Serien, kann aber auch mit individuellen Dekoren ausgestattet werden.

Den Anspruch, jedes Produkt bestmöglich präsentieren zu können und damit Umsatz und Ertrag von SB-Kühl- und Frischeprodukten zu steigern, verfolgt Aichinger konsequent. Nach umfangreicher Entwicklungsphase, Befragungen im Handel und äußerst erfolgreichen Markttests präsentiert Aichinger bei der neuen Serie TopSpot MIO<sup>+</sup> erstmals das innovative Regalsystem p-boards. Die Neigung und die Positionierung der p-boards verbessert die Warenansicht gegenüber einem herkömmlichen Regalsystem signifikant. Aichinger bietet die p-boards in 16 verschiedenen Schnitten an. Das System ist einfach auszutauschen und nachzurüsten. Zudem sind für die Serie auch waagrechte und um 10° geneigte Auslageböden und Blisterhalter erhältlich.

## **Ideen in Erfolge umwandeln**

Getreu der Philosophie „Erfolg lässt sich einrichten“ ist Aichinger der Multispezialist für Ladenbau-Design & Einrichtungskonzepte – Lichtdesign & Beleuchtungskonzepte – Edelstahl & Profiküchen. Multispezialist bedeutet: Kompetenz-Bündelung der Aichinger-Einrichtungsspezialisten mit den Gastronomie-Experten im Aichinger-Geschäftsbereich Profiküchen sowie den Beleuchtungsprofis von we-shoplight. So entstehen höchst individuelle Komplettlösungen für Objekteinrichtungen aus einer Hand. Und dies für alle Bereiche, in denen Lebensmittel verkauft, zubereitet oder verzehrt werden. Dies trägt den dynamischen Entwicklungen in den Food-Branchen Rechnung – vom „Bäcker um die Ecke“ über Lebensmittelhandel, Gastronomie und Hotellerie bis zu großflächigen Retail- und Gastronomiekonzepten in Flughäfen, Stadien, Freizeitparks.

<https://youtu.be/M74H1BKXMeI>

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