



Kühl- und Klimatechnik à la carte

Die Kältetechnik ist heute in der Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Für die tägliche Versorgung mit frischen Lebensmitteln ist die Kühlkette zwingend einzuhalten und die Kältetechnik gezielt einzusetzen. Dank Schockfrosten lassen sich die Arbeitsabläufe optimieren. Auch im Restaurant sollen Salate, Eis und Kuchen frisch präsentiert werden.

Unser Lieferprogramm Gastronomie:

- Verbundsysteme für Grossküchen in Alterszentren, Spitälern oder Schulen
- Kühl- und Tiefkühlräume / Kühl- und Tiefkühlzellen / Zellenkombinationen
- Schnellabkühler / Schockfroster
- Gastronorm Kühl- und Tiefkühlschränke
- Präsentier vitrinen / Glastürkühlschränke
- Eiswürfel- und Crasheismaschinen
- Arbeitsraumklimatisierung / Klimaanlage
- Wärmerückgewinnungsanlagen

Branchenspezifisches Know-how und massgeschneiderte Lösungen

Seit über 30 Jahren bietet unser erfahrenes Team umfassende Dienstleistungen von der Beratung, Planung, Ausführung bis zu einem zuverlässigen Service- und Reparaturdienst. Erfahrene Kältefachleute erarbeiten mit Ihnen die optimale Lösung für Ihre individuellen Bedürfnisse und begleiten Sie von der Planung bis zur erfolgreichen Umsetzung Ihrer massgeschneiderten Lösung.

