



Qualität und Optik, die niemanden kalt lässt

Gerade bei Fleisch und Geflügelprodukten sind optimale Temperaturen ausschlaggebend, um die Qualität, und den Geschmack optimal zu erhalten. Mit der richtigen Kältetechnik können Betriebe nicht nur qualitativ sehr hochwertige Erzeugnisse anbieten, sondern auch viel Energie sparen.

Unser Lieferprogramm Metzgereien:

- Verbundkälteanlagen mit Wärmerückgewinnung
- Direkte oder indirekte Kühlsysteme
- Arbeitsraumklimatisierung / Klimaanlage
- Kühl- und Tiefkühlräume / Kühl- und Tiefkühlzellen / Zellenkombinationen
- Abstandhallen / Vor- und Schnellkühlräume
- Kälteerzeugung von Reinraumanlagen
- Eisscherbenanlagen
- Stufenvitrinen / Verkaufsvitrinen

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.

