

DRY AGER

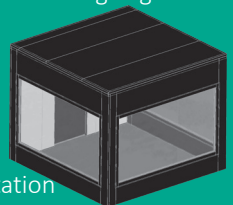
CHEIBE GUET
für Kneuer und Genieser



FABRIK VERKAUFLADEN METZGEREI SPAHNI AG ZOLLIKOFEN

Montage einer Dry Ager Spezial-Reifezelle mit Salzwanne. Die Salzwanne gibt während dem Reifeprozess wirksam Salz an die Luft ab. Durch die Abgabe des Salzes erhält das Fleisch einen intensiveren Geschmack, kann sehr lange ohne Verderb gelagert werden: EIN „MUSS“ FÜR FEINSCHMECKER

- Komplette Zelle in Sandwichbauweise ISO 80 mm, mit Exzenter-Hakenverschlüssen, innen und aussen komplett schwarz
- 3 Seiten mit Sichtfenster für optimale Präsentation



Ein Projekt realisiert durch unseren Kältefachpartner
B. Bucher AG, Krauchthal

G K M
GEWERBE KÜHL MÖBEL

GKM Gewerbekühlmöbel AG

Türlacherweg 40
6060 Sarnen
Tel. 041 666 70 80

Place Dufour 7
1110 Morges
Tél. 021 847 00 91

info@gkm-ag.ch
www.gkm-ag.ch