



PREISLISTE - FRISCHHALTE-CENTER

Artikel Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	Preis in EUR
Art.Nr: 0000000	PAYER'S Frischhalte - Center	80 cm Stocklänge - 75 cm tief	2.490,00
Art.Nr: 27062	PAYER'S Frischhalte - Center	90 cm Stocklänge - 75 cm tief	2.490,00
Art.Nr: 27062	PAYER'S Frischhalte - Center	100 cm Stocklänge - 75 cm tief	2.490,00



**Bestellung unter:
info@fleischerverband.at**

Fleischerverband eGen

Dr. Hans Lechner Straße 1

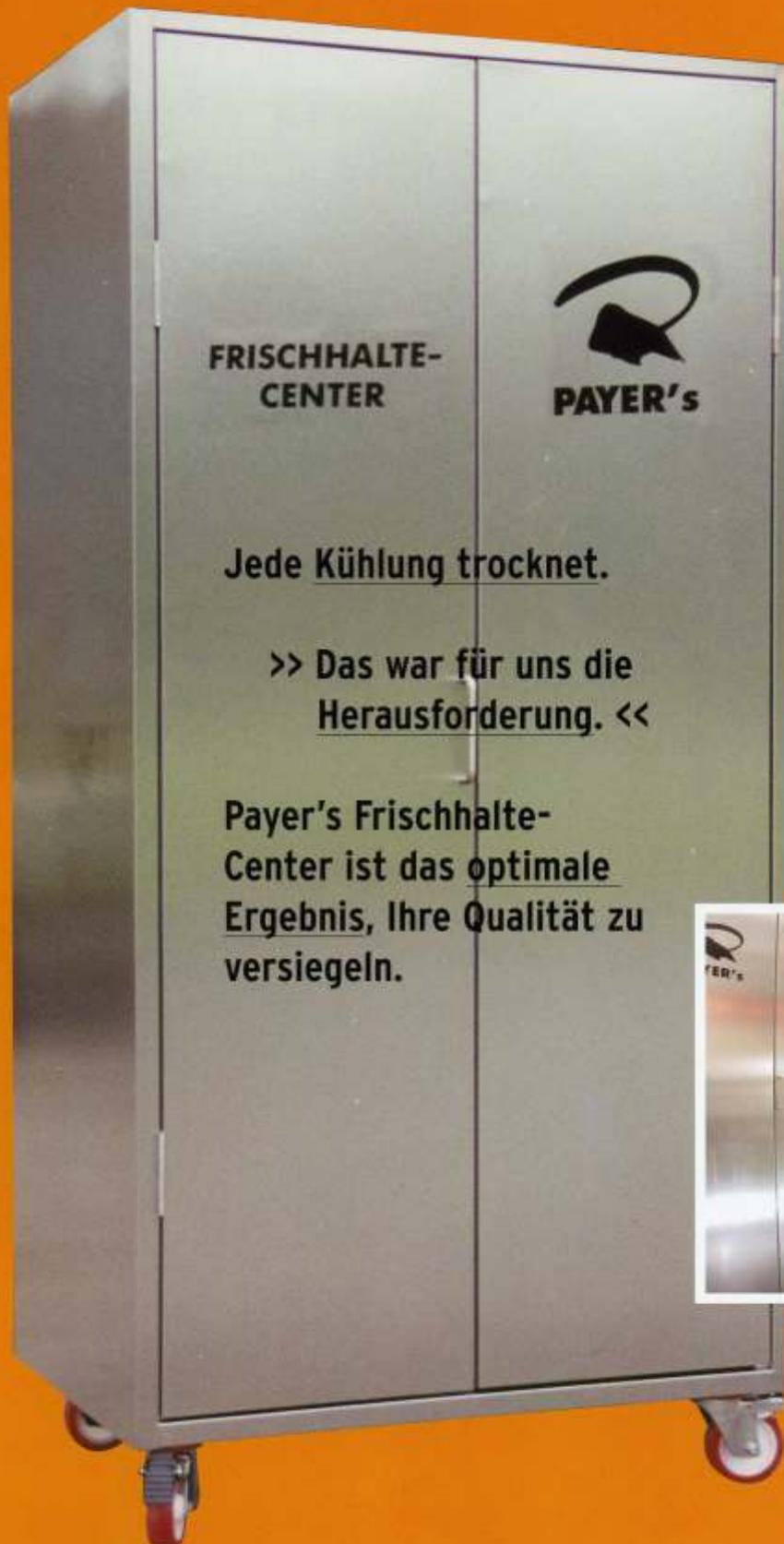
5071 Wals/Siezenheim

Preise in Euro zuzüglich gesetzl. MWST. Druckfehler vorbehalten.

Solange der Vorrat reicht!

Original Payer's Frischhalte-Center

1.000-fach
bewährt



FRISCHHALTE-
CENTER



Jede Kühlung trocknet.

>> Das war für uns die
Herausforderung. <<

Payer's Frischhalte-
Center ist das optimale
Ergebnis, Ihre Qualität zu
versiegeln.



PAYER

Original Payer's Frischhalte-Center

NULL GEWICHTSVERLUST • TOP FARBE • PRALLES, VERKAUFSFÖRDERNDES AUSSEHEN

Ob stille Kühlung oder Umluftkühlung, jeder Verdampfer zieht aus den „offenen“ Produkten die Feuchtigkeit an. Je nach Kühlraumauslegung, je nach Kaliber und Darm, zwischen 3 - 8 % täglich.

Warum funktioniert Payer's Frischhalte-Center?

Der Schrank kommt in den Kühlraum.

Nach dem Duschen oder Tauchen im Becken werden die Würste aufgehängt. Es entsteht ein Kondensatfilm, der keine Feuchtigkeit von innen durchläßt.

Die Würste verlieren Null an Gewicht, bleiben prall und halten die Farbe die ganze Woche. Sie können risikolos vorproduzieren. Wenn am Abend oder am Samstag etwas übrig bleibt, kommen diese Produkte einfach ins Frischhalte-Center.



Wo sind die großen Vorteile?

- kein Wasser und Stromanschluss notwendig
- keine zusätzlichen Energiekosten
- kein Abdecken
- keine Salzlake ansetzen
- volles Gewicht über die ganze Lagerzeit
- pralles, attraktives Aussehen, keine Falten
- kein Vergilben
- keine Vakuumbutel, kein Begasen

Payer's Frischhalte-Center ist hervorragend geeignet für:

Wiener, Saiten, Fleischwurst, Bockwurst, Debreziner, Knacker, Bratwürste, Weißwürste, Pfefferbeißer (grün oder fertig geraucht), streichfähige Mettwürste, Blut- und Leberwürste, Leberstreichwurst in Fettende, Bierkugeln, Leberkäse, Kasseler, Kochschinken, etc.

Für vorbereitete Produkte, wie Schaschlik-Spieße, Rindsrouladen, vorgeschnittene Aufschnittplatten, kaltes Buffet, Salate, geschnittene Schnitzel, Fleischplatten, Käseplatten etc.

Wie schnell ist Payer's Frischhalte-Center amortisiert?

Assortiert aufgehängt, anfangs der Woche weniger, am Ende der Woche mehr, also durchschnittlich 100 kg. Beim minimalen Verlust von 3 % ergibt das weniger als 1/2 Jahr. Dazu kommt der Mehrumsatz durch das verkaufsfördernde Aussehen.

Fassungsvermögen: ca. 300 kg, 6 Auflagen, Roste für Tablett, Schüsseln (Zubehör)

Technische Daten	Frischhalte-Center 80	Frischhalte-Center 90	Frischhalte-Center 100
Maße (BxTxH):	90 x 60 x 190 cm 90 x 75 x 190 cm	100 x 60 x 190 cm 100 x 75 x 190 cm	110 x 60 x 190 cm 110 x 75 x 190 cm
Stocklänge:	80 cm	90 cm	100 cm
Material:	CrNi-Stahl geschliffen	CrNi-Stahl geschliffen	CrNi-Stahl geschliffen
Räder vorne:	CrNi-Stahl	CrNi-Stahl	CrNi-Stahl
	PU-Lenkrollen mit Bremse	PU-Lenkrollen mit Bremse	PU-Lenkrollen mit Bremse
Räder hinten:	CrNi-Stahl, PU-Lenkrollen	CrNi-Stahl, PU-Lenkrollen	CrNi-Stahl, PU-Lenkrollen

Sondergrößen und befahrbare Anlagen auf Anfrage.



Fleischerverband eGen
Dr. Hans Lechner Straße 1
5071 Wals/Siezenheim
Tel. 0049(0)50 1935 0