

Schockfrosten anstatt Qualität verlieren. Weniger Saftverlust. Mehr verkaufbares Fleisch. Mehr Flexibilität in der Produktion.

Frisches Fleisch, Fisch und hausgemachte Convenience verdienen die beste Qualität – auch nach Tagen, Wochen oder Monaten. Mit dem FrigoJet Schockfroster (A) Sie Roh- und Fertigprodukte bei bis zu –40 °C blitzschnell ein. Dadurch bleiben Zellstruktur, Saftigkeit, Farbe und Aroma erhalten. Im Gegensatz zum langsamen Einfrieren (B) entstehen keine grossen Eiskristalle, welche die Zellstruktur beschädigen.



Schockfrosten



Einfrieren

Die Vorteile

- Weniger Gewichtsverlust beim Auftauen
- Fleisch bleibt saftig und zart
- Fisch behält Qualität, Struktur und Frische
- Saisonale und regionale Aktionen gezielt nutzen
- Produktionsspitzen brechen
- Weniger Food Waste und Abschreiber
- Eigene Convenience-Produkte für Verkauf und Catering herstellen



Exklusive FrigoJet-Rabattaktion

Auf alle Modelle, gültig bis 31.10.2026

Preisbeispiel **FrigoJet 5 x 1/1 Cubo**
statt CHF 9090.–, **jetzt mit 27 % Rabattvorteil**

CHF 6635.–

exkl. MwSt und Lieferpauschale

Kostenloser Kurs

Zuerst den FrigoJet unverbindlich im Kurs kennenlernen?

Details, Daten und Anmeldung:



Talon ausfüllen und profitieren!

- Ich will vom Aktionsangebot profitieren
- Ich wünsche eine persönliche Beratung
- Ich melde mich für den kostenlosen FrigoJet-Kurs an

Firma:

Vorname, Name:

Ort:

Telefon:

E-Mail:



Bitte Talon abgeben,
per Mail senden oder faxen:
Fax 041 317 00 45
kriens@metzgercenter.ch