FOODKONZEPT

AKTION | **EIN UMSATZPLUS DURCH DAS KONZEPT „HEIßVERKAUF“**

HEISSE THEKE

CSD

Das Einsteigermodell- Ein auffallendes und praktisches Konzept.

Der kompakte Heißverkauf

Bei einer Stellfläche von nur 0,4 qm und 3 Auslageebenen und einer Breite von 68 cm bietet es eine rationelle Nutzung von kostbarer Ladenfläche.

Besitzt an der Bedienerseite eine verspiegelte Türe. An der Front sind 3 Klappfenster für den SB-Verkauf. Mit einem optionalen Bausatz kann die Theke auch in die Bedienungsversion umgerüstet werden!

Top Features

- Auftisch Gerät mit panorama Produkt Einsicht
- Ideal für eine Reihe von Snacks
- Wasserschale zur Befeuchtung
- Die Produkttemperatur wird bei 65-70 ° C gehalten
- Ein milder Luftstrom garantiert eine längere Haltbarkeit

TURBO GRILL ROTISSERIE

TGR

Effiziente Ausrüstung zum Braten, Kochen und backen.

Vorteile

- Manuelle Bedien-Einstellungen
- Einfach zu bedienen - stellen Sie Zeit und Temperatur ein und starten Sie die Rotisserie
- Auftisch Gerät
- Kombination aus Konvektion und Infrarotstrahlung - gleichmäßig gekochte Produkte mit knuspriger Haut
- Effiziente Wärmeübertragung reduziert den Energieverbrauch
- Unendliche Möglichkeiten: Geflügel (Teile), Schweinebraten, Rippen, Lamm, Roastbeef, Schweinebauch, Hackbraten, Porchetta und weitere

Eigenschaften

- 4 Positionen für Fleischgabel, V-Spieß, Korb oder Gestell
- Rotor für bis zu 16 Hühner (1,2 kg)
- Doppelglastüren
- Weiteres Zubehör für die Zubereitung von Hähnchen, Hähnchenteilen, Rippen usw. erhältlich.

FOODKONZEPT

AKTION | **WIR SIND DER MEINUNG ES LOHNT SICH!**

Nehmen wir an, dass:

Umsatz pro Tag 400 €

Bei einem Durchschnittsbon von
2,50 €
werden am Tag 160 Portionen verkauft.
Bei 10 Stunden Heiß-Verkauf also ca.
16 Portionen pro Stunde

Wochen- und Monatsumsatz

Somit ergeben 6Tage einen Umsatz von
2.400 €
und 4 Wochen einen Umsatz von
9.600 €

Inerhalb von 18 Monaten können Sie Ihr Ergebnis steigern!