

Ihre Speisen ... ganz frisch.

Wie hält man ein perfektes getoastetes Sandwich warm?
Ein Croissant knusprig? Muffins und Brioche weich und elastisch?
Weich gekochte Eier weich?
Suppen und Soßen, die keine Haut bilden?
Reis und Porridge mit der richtigen Textur?

Produkte mit mehreren Komponenten, wie zum Beispiel
ein Ragout mit Kartoffelpüree, Curry und Reis oder cremige
Käse-Makkaroni, bewahren ihre unverkennbare Konsistenz.

Und am besten: Pommes Frites und Pizza bleiben
länger frisch und bissfest.

Die Fähigkeiten von Flexeserve Zone® suchen ihresgleichen.

Jedes Produkt erfordert eigene optimale Bedingungen, um seine Qualität und Temperatur zu bewahren. Durch die Entwicklung einer wirklich einzigartigen und patentierten flexiblen Warmhaltelösung haben wir die Welt der warmen Speisen zum Mitnehmen einen großen Schritt vorangebracht.

Mit der Technologie, die wir für Flexeserve Zone® entwickelt haben, können Sie eine größere Vielfalt von Speisen warmhalten, die Ihre Kunden immer wiederkommen lassen. Dank unterschiedlicher Temperatureinstellungen in den verschiedenen Zonen können Sie Produkte für alle Tagesmahlzeiten anbieten.

Richtiges Warmhalten ist eine Wissenschaft für sich, bei der es nicht allein um die Temperatur geht. Gleichmaßen wichtig ist es, die Feuchtigkeit in den Produkten zu halten, um ihre Stabilität zu bewahren. Flexeserve Zone® kann genau das und bewahrt zugleich Textur, Geschmack und Produktintegrität für den perfekten Genuss.

