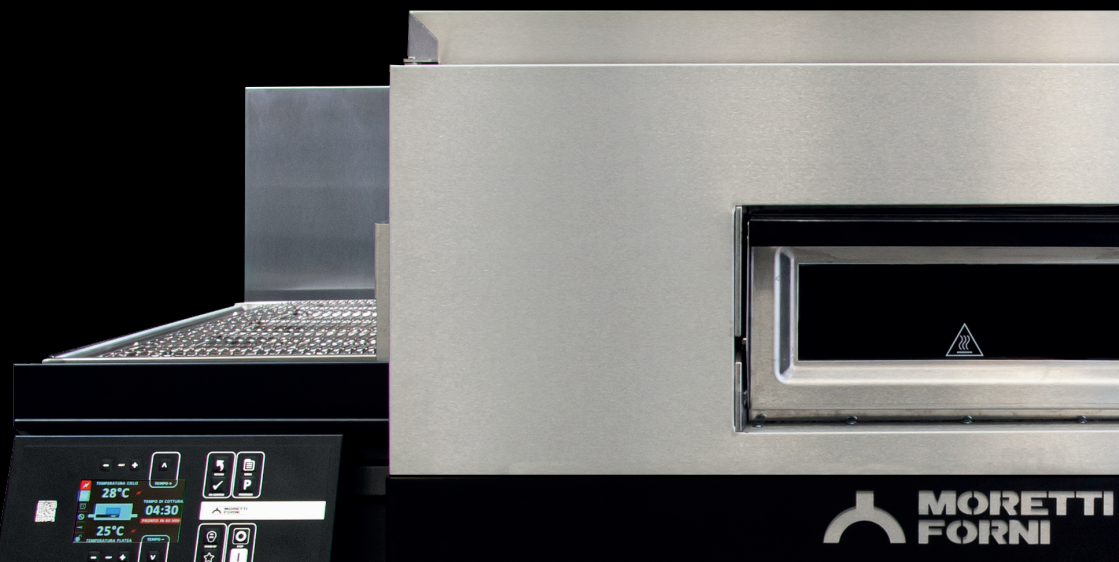


GEHRIGGROUP

■ Professional Solutions



Durchlaufpizzaofen Moretti Forni TT98E.
Der Pizzaofen für Ihre Veranstaltung.

MIETEN SIE DEN «PIZZA-FERRARI»

**MIETEN
STATT
KAUFEN.**



The SmartBaking Company®



Der «Pizza-Ferrari»

Der **TT98E** ist der effiziente und leistungsfähige Durchlauf-Pizzaofen von Moretti Forni. In nur zwei bis drei Minuten sind die Pizzen fertig. Und dank hochwertigem Edelstahl und zwei Lüftungen gibt der Ofen mit Klassifizierung A+ wenig Hitze in die Aussenwelt ab und **spart bis zu 30% Strom** ein.



Härtetest am Openair Frauenfeld

1'800 Pizzen pro Stunde in Höchstzeiten, vier Tage über 24 Stunden nonstop im Betrieb: Das ist die Bilanz der zehn Öfen am Openair Frauenfeld. Für den Extremeinsatz wurden die Geräte im Vorfeld von der GEHRIG GROUP getestet und mit einem Spezial-Untergestell auf Rollen für den einfachen Transport versehen.





Mehr als Pizza

Mit den Öfen lassen sich nicht nur leckere und knusprige **Pizzen** produzieren: die Multifunktions-Geräte eignen sich auch für **Fleisch, Fisch, Pasta und Gemüse**.





Mieten statt kaufen. Ihre Vorteile.



- Lagerungs- und Transportkosten sparen sowie hohe Anschaffungskosten umgehen.



- Flexible Platzierung dank dem Untergestell auf Rollen.



- Rund-um-die-Uhr-Support durch Servicespezialisten.



GEHRIG GROUP

- Beratung und Unterstützung durch GEHRIG GROUP.



- Umweltfreundliche, energiesparende Profi-Geräte.



- Vielseitiger Einsatz für Pizza, Fleisch, Fisch, Pasta, Gemüse.

Jetzt von den Profis mieten!

Rufen Sie uns an.
Wir beraten Sie gerne:
T. 043 211 56 56

Informationen über Produkte:
www.gehriggroup.ch

GEHRIGGROUP
■ Professional Solutions

Gehrig Group AG
Bäulervisenstrasse 1
8152 Glattbrugg
T +41 43 211 56 56
F +41 43 211 56 99
info@gehriggroup.ch

www.gehriggroup.ch
www.gehriggroupcare.ch