

# KALTE TAGE, HEISSE PREISE!



Abb. (v.l.n.r.) Eloma Joker, Moretti Forni SerieX, Hobart GTP

**Nur für kurze Zeit gibt es 12% Rabatt auf unsere hochmodernen und energieeffizienten thermischen Geräte. Ob leistungsstarke Heissluftdämpfer von Hobart, präzise Pizzaöfen von Moretti Forni oder die vielseitigen Kombidämpfer von Eloma – jetzt profitieren!**

**Warum sich ein neues thermisches Gerät für dich mehrfach lohnt:**



#### **Attraktiver Zusatzrabatt**

Profitiere nur für kurze Zeit vom attraktiven Rabatt von 12%.



#### **Nachhaltig Betriebskosten senken**

Profitiere von den neuesten Technologien und spare bis zu 30% an Wasser, Reinigungsmittel, Energie und Zeit.



#### **Einfach sorglose Lieferung**

Unser Team kümmert sich schnell und unkompliziert um die Lieferung und Montage deines neuen Gerätes.



#### **Höhere Effizienz**

Unsere modernen Geräte verringern deinen Arbeitsaufwand und optimieren die Abläufe in deiner Küche.



Bestelle bis 30. November 2024 und sichere dir einen heissen Rabatt.



**Jetzt einkaufen und sparen:**  
[gehriggroup.ch/kaltetage](https://gehriggroup.ch/kaltetage)

[info@gehriggroup.ch](mailto:info@gehriggroup.ch)  
[gehriggroup.ch/kaltetage](https://gehriggroup.ch/kaltetage)

Bäulerwisenstrasse 1  
8152 Glattbrugg

**GEHRIGGROUP**  
Swiss Gastro Service

# Aktionsberechtigte Hersteller

**HOBART**

## Hobart Heissluftdämpfer / Drucksteamer

Die Hobart Heissluftdämpfer und Drucksteamer sind die perfekte Lösung für professionelle Küchen, welche Wert auf Effizienz und gleichbleibende Qualität legen. Mit modernster Technologie ausgestattet, ermöglicht er eine präzise Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit, was zu perfekten Garergebnissen bei minimalem Energieverbrauch führt.



**MORETTI  
FORNI**  
The SmartBaking Company®

## Moretti Forni Pizzaöfen

Die Moretti Forni Pizzaöfen setzen neue Massstäbe in der Pizzabackkunst und vereinen Innovation mit Benutzerfreundlichkeit, um die Anforderungen moderner Küchen perfekt zu erfüllen. Die Öfen sind das Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrung und technologischer Weiterentwicklung und bieten eine ideale Lösung für Pizzerien und Restaurants, die sowohl Effizienz als auch Qualität suchen.



**eloma**

## Eloma Kombidämpfer

Die Eloma Kombidämpfer sind der Inbegriff von Modularität und Benutzerfreundlichkeit und bieten eine flexible Lösung für jede professionelle Küche. Diese Geräte verbinden modernste Technik mit einfacher Bedienung, um Ihnen das Kochen, Dämpfen, Backen und Braten so leicht wie nie zuvor zu machen. Perfekt für Köche, die Effizienz und Anpassungsfähigkeit schätzen.



**Jetzt unverbindliches  
Angebot anfordern:**

[gehriggroup.ch/kaltetage](https://gehriggroup.ch/kaltetage)

\* Rabatte gültig für die aufgeführten Hersteller. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Weitere Konditionen siehe Aktionsbedingungen.  
Gültig bis 30. November 2024.

info@gehriggroup.ch  
gehriggroup.ch/kaltetage

Bäulerwisenstrasse 1  
8152 Glattbrugg

**GEHRIGGROUP**  
Swiss Gastro Service