



Foto: FHE FRANKE GmbH

Induktions-Herdanlage im Gasthof Schwanen, Höchst/Vorarlberg

## Perfektion bis in kleinste Detail

Perfektion rund um den Herd erfordert technisches Equipment, das universell einsetzbar ist, hygienisch und ökologisch höchsten Ansprüchen gerecht wird, kosten- und energiesparend arbeitet und das Küchenteam unterstützt, Zeit und Arbeit zu sparen, um diese wertvollen Kräfte für kreativere Aufgaben freizuhalten. Perfektion rund um den Herd heißt aber auch, vorausschauend und zukunftsorientiert zu planen. Mit durchdachten, flexiblen, modularen Systemen aus hochwertigem, langlebigem Edelstahl, in höchster Verarbeitungsqualität und durchdachter Funktion. Mit der modularen SALVIS-Induktions-Herdlinie „VISION“ und H<sub>3</sub>-Möbelmodulen von FHE FRANKE ist jeder Herd ein „Einzelstück“ – zugeschnitten auf den einzelnen Anwender und sein Speisenangebot. Sparsamster Energieverbrauch, ergonomisches Design und optimale Hygienevoraussetzungen – etwa durch flächenbündigen Einbau aller Geräte – sowie ein angenehmes Raumklima durch energieoptimierte Arbeitsweise und reinigungs- und bedienerfreundliche Unterbauten ohne Nähte und Fugen sind nur einige der Vorteile dieser Produktreihe.

FHE FRANKE GmbH

Dornbirn T +43-5572 33 266 • Innsbruck T +43-512 28 87 84

office@fhe.at • www.fhe.at