

# Zeitgleich kochen auf engem Raum

Das Central Hotel Gotthard in Lech mit dem Traditionsgasthaus „Lecherstube“ wurde im August 2005 durch das Hochwasser zerstört. Im Zuge des Wiederaufbaus lieferte FHE Franke rechtzeitig zum Auftakt der Wintersaison 2005/06 eine Komplettküche, die trotz der schwierigen Grundriss-situation die Arbeitsmethodik, Ergonomie und Wirtschaftlichkeit opti-miert. Alle Einbauten, inklusive Herdunterbau, sind mit H3-Hygiene-Möbeln ausgestattet, und der fugenlose und flächenbündige Einbau erleichtert die einzelnen Kochschritte sowie die Reinigung. Ein SALVIS-Doppelstock-Combi-Steamer ermöglicht auch bei geringem Platzbedarf zeitgleiches Arbeiten. Die modulare Herdanlage verfügt über Einzel- und Mehrfach-Induktionskochflächen und einen Induktionsgrill. Die vollauto-matische proline-Schankanlage samt Kassensystem komplettiert die neue gastronomische Ausstattung.

FHE Franke

T +43-5572 332 66 • F +43-5572 332 66-8

office@fhe.at • www.fhe.at

