

GKM Gewerbekühlmöbel AG

Türlacherweg 40, CH - 6060 Sarnen
Tel. 041 666 70 80, Fax 041 666 70 89



info@gkm-ag.ch, www.gkm-ag.ch

MEDIENMITTEILUNG

Entdecken Sie Top-Kühltechnologie auf der GKM-Kälteplattform - Qualität und Service sind bei uns selbstverständlich!

GKM-Kälteplattform an der igeho/lefa 2023 in Halle 1.0, Stand C403.

GRÜEZI, BIENVENUE, BENNVENUTI, ALLEGRA, WELCOME!

Die GKM-Kälteplattform ist der Ort, wo sich die Gastronomie, Barbetriebe, Hotellerie und der Lebensmittel- und Getränkehandel treffen. Als führender Experte für Kühlgeräte stellt GKM "kundenorientierte Projekte" mit innovativen Neuentwicklungen von Top-Lieferanten aus ganz Europa vor.

ALLES IM KÜHLEN BEREICH

Erleben Sie auf der igeho/lefa 2023 die Vielfalt und Qualität der neuesten gewerblichen Kühlgeräte!

Unser Sortiment reicht vom kompakten Kühlschrank bis hin zum grossflächigen Industrie-Tiefkühlager - alles, was Sie unter dem Begriff "Kühlung" verstehen.

Seit **über 30 Jahren** ist **GKM Gewerbekühlmöbel** Ihr **zuverlässiger Ansprechpartner für professionelle Kühlgeräte**. Mit einem **Netzwerk von rund 500 Kältefachpartnern in der ganzen Schweiz** bieten wir individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Lösungen an.

Unser **Fokus liegt auf der Beschaffung und Lieferung von qualitativ hochwertigen Kühlgeräten**. Zudem bieten wir umfassende Beratungsleistungen an. Dank unserer langjährigen Erfahrung und unserem fundierten Fachwissen können wir Sie kompetent unterstützen und beraten.

Durch die enge Zusammenarbeit mit regionalen Kältefachbetrieben gewährleisten wir erstklassige Service- und Supportleistungen.

Mit unserem **umfangreichen Angebot an Kühlgeräten, das vom kleinsten Kühlschrank bis zur Industriegreife reicht**, und innovativen Neuheiten von über 30 europäischen Herstellern, sind wir bestens aufgestellt, um Ihren Bedürfnissen gerecht zu werden.

Unser Beratungsteam freut sich darauf, Ihre Anforderungen zu besprechen, Angebote zu erstellen und Sie zu beraten. Auch nach dem Kauf sind wir für Sie da und unser Kundenservice unterstützt Sie gerne technisch. **Unsere Schwesterfirma TEMPCO AG unterstützt uns mit rund 800 Mietgeräten** dabei, massgeschneiderte Lösungen zu entwickeln und Engpässe zu überbrücken.

ERLEBEN SIE DIE NEUSTEN HIGHLIGHTS AUF DER GKM KÄLTEPLATTFORM LIVE

Hochwertige Kühlgeräte für die anspruchsvolle Bar Szene.

- **Entdecken Sie bei uns erstklassige Eisqualität** - Wir präsentieren **Eismaschinen von HOSHIZAKI**, dem weltweiten Marktführer in der Eisproduktion. Bekannt für ihre hohe Strapazierfähigkeit und Effizienz, liefern diese Geräte selbst unter anspruchsvollen Bedingungen rasch Eis in einer Vielzahl von Formen - von makellos geformten Eiswürfeln bis hin zu zartem Flockeneis. Die **Eiswürfel von HOSHIZAKI sind bemerkenswert kompakt und neutral im Geschmack, zudem zeichnen sie sich durch ein besonders langsames Schmelzverhalten aus**. Dies gewährleistet eine perfekte Verdünnung und bietet somit alles, was ein Barkeeper für einen optimalen Cocktail hinsichtlich Ästhetik, Geschmack und Funktionalität verlangt.
- **Verwirklichen Sie Ihren Traum von der perfekten Bar mit unseren massgeschneiderten Lösungen** - Mit den vielfältigen und hochwertigen Komponenten aus unserem GKM-Online-Katalog können Sie Ihre einzigartige Bartheke gestalten und optimal an Ihre Bedürfnisse anpassen.
- **Perfekt eingeschenktes Bier auf Knopfdruck** - Die **BEERMATIC DUAL TAP** von HOSHIZAKI ist eine **vollautomatische Bierzapfanlage**, die dank einzigartigem Schaummechanismus und einstellbarer Portionskontrolle perfekt temperiertes Fassbier liefert.

Starke Kühlgeräte für Gastronomiebetriebe.

- Unser **Sortiment reicht von Kühl-/ Tiefkühlschränken und Kühltsichen** bis hin zu **Schockfrosten und Schockkühlern**. Darüber hinaus bieten wir **Salatbuffets, Kühlvitrinen und Kühlregale für die professionelle Anwendung** an. Alle unsere Produkte sind auf die spezifischen Anforderungen der Gastronomie und Lebensmittelbranche zugeschnitten und bieten höchste Zuverlässigkeit und Effizienz.

Optimale Bedingungen für Metzgerei und Fleischqualität.

- Die **MAX Kühltheke von CRIOCABIN** bietet mehr als nur Funktionalität. Mit ihrem **durchdachten Design bringt sie Ihre Produkte näher an den Kunden und erhöht somit deren Attraktivität**. Die Flexibilität und Modularität des Designs ermöglichen eine mühelose Integration in jede Umgebung. **MAX verbindet ein aussergewöhnliches Design mit hervorragender Benutzerfreundlichkeit**. Sie eignet sich sowohl für die Präsentation als auch für die Lagerung von Produkten. Dabei ist sie nicht nur praktisch und funktional, sondern auch ein echter Blickfang in jedem Verkaufsraum. Für die speziellen Bedürfnisse der Fleischkonservierung bieten wir die MAX Kühltheke mit dem **G-Concept** an. Dieses **spezielle Kühlsystem ist mit einer integrierten Glykolanlage** ausgestattet. Sie **sorgt für eine gleichbleibende Feuchtigkeit im Inneren der Theke und minimiert Schwankungen**. Somit bleibt Ihr **Fleisch stets frisch und behält seine Qualität**.
- **Perfektion in der Fleischreifung** - Die **MKG dry Reifekühlschränke** schaffen optimale Bedingungen für den Reifeprozess von Fleisch, um ultra-zarte Steaks mit intensivem Geschmack zu produzieren.

Individuelle Kühllösungen: von Standard-Kühlzellen bis zu spezialangefertigten Industrie-Kühlräumen

- Unser erfahrenes Team bietet **massgeschneiderte Lösungen, einschliesslich Vor-Ort-Messungen, technischer Beratung und umfassender Projektunterlagen**. Als Spezialisten für Kühlraumplanung und -umsetzung bringen wir Fachwissen und Leidenschaft ein. Unsere flexible Konstruktionsabteilung reagiert schnell und präzise auf Ihre Anforderungen. Nach der Montage Ihrer Kühlzelle bieten wir mit unseren langjährigen Kältefachpartnern umfassenden Service. Unser Sortiment umfasst hochwertige Produkte für Ihren Raumbedarf. Wir bieten auch Zubehör wie Rohrbahndurchgänge, Roll-up Doors, Dreh- und Schiebetüren sowie Regalsysteme. Nutzen Sie unsere Erfahrung, unser Engagement für Qualität und Kundenzufriedenheit.

Besuchen Sie uns für einen Apéro, einen kleinen Snack oder eine Tasse Kaffee und nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit unserem kompetenten Beratungsteam auszutauschen. **Unser Team steht bereit, um Ihnen die besten Kühllösungen für Ihre Gastronomie, Barbetriebe, Hotels oder Metzgereien zu präsentieren.** Lassen Sie sich von unseren aktuellen Projekten inspirieren und entdecken Sie die neuesten Produkte unserer Top-Lieferanten. Wir freuen uns auf interessante Gespräche und die Chance, Sie persönlich kennenzulernen. Wir erwarten Sie mit grosser Vorfreude in Halle 1.0 am Stand C403! Bis bald, Ihr GKM-Team.

Anzahl Wörter: 804

Anzahl Zeichen mit Leerzeichen: 6`284

Kontakt für die Medien

Simone Dangel

Marketing & Kommunikation

Tel. direkt +41 41 544 11 10

simone.dangel@gkm-ag.ch

Download Bild und Text:

<https://www.gkm-ag.ch/de/news/lgeho-2023>

Ansprechpartner GKM Gewerbekühlmöbel AG

Daniel Niederberger

Geschäftsführer

Tel. +41 41 666 70 80

daniel.niederberger@gkm-ag.ch

Benjamin Fleischmann

Product Management

Tel. direkt +41 41 544 11 09

benjamin.fleischmann@gkm-ag.ch