

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

VEREDELN VON PRODUKTEN MIT SOßEN, GEWÜRZEN UND MARINADEN

Ihre Kunden schätzen bei der Zubereitung von Lebensmitteln hohe Qualität und geringen Aufwand. Insbesondere bei der Herstellung von Fertiggerichten unterstützt die Günther Coating-Technologie, denn perfekte Coating-Anlagen gehören zu unseren Kernkompetenzen. Überziehen Sie Ihre Produkte mit Gewürzen, Soßen oder Marinaden in Verbindung mit anschließendem Schockfrostern.

IHRE VORTEILE

- ⊕ 0 % Soßenrückstand
- ⊕ Zeitersparnis durch standardmäßig beheizbare Lanzen
- ⊕ Perfekter Überzug von viskosen Soßen
- ⊕ Lebensmittel in höchster Qualität
- ⊕ Reduktion der Lebensmittelverschwendung um das 6-fache
- ⊕ Sicherer Transport von empfindlichen Lebensmitteln
- ⊕ Längere Haltbarkeit
- ⊕ Reproduzierbare Geschmacksergebnisse



GPC 600-12000

Für natürliche Geschmacksveredelung

» ab **S. 60**