METTLER
GASTROTECHNIK AG

Unsere Marken

VarioCooking Center – braten, kochen, frittieren. Alles in einem Gerät.

SelfCooking Center – denn der Unterschied liegt im Detail.

winterhalter

Sauberkeit und Hygiene auf höchstem Niveau: Gewerbliche Spülmaschinen für unterschiedlichste Anwendungen.

Qualitativ hochwertig, absolut zuverlässig und wirtschaftlich.

Brillante Spülergebnisse und effektiver Maschinenschutz: Die passende Wasseraufbereitung. In die Maschine integriert oder als externes Gerät.

Alle Maschinen auch mit 0%-Leasing erhältlich.

BRITA

Trinkwasserfilter vom Experten.

HOSHIZAKI

Kühlend in jeder Form.

WESSAMAT perfect ice!

Kristallklar.

FRANKE

NOSER-INOX

Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.

Weil Qualität zählt.

INDUCS®
Inductions concept systems

Revolutionäre Technologie für innovative Kochkunst.

Bartscher
seit 1876

Vielfalt an Kleingeräten.

ERME SWISS VACUUM SOLUTIONS

Frisch. Verpackt.

Swissmade+

Valentine
SWISS MADE

Erstklassige Schweizer Qualität.

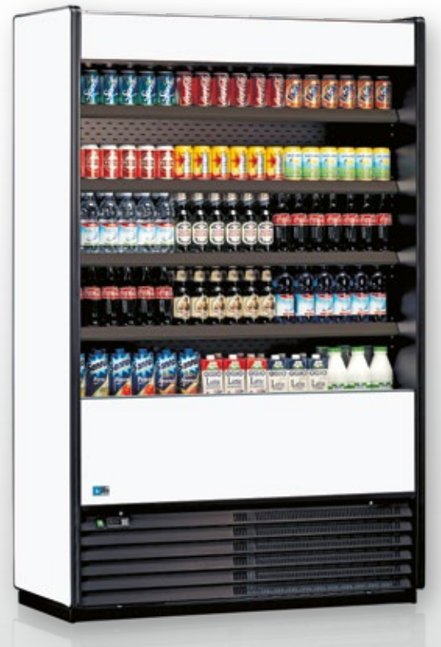
BEER
Food perfectly presented

Food perfectly presented.

Rieberag

IDEAL AKE

Innovative Kühl- und Wärmegeräte.



BLANCO

Genial bis ins kleinste Detail.

GKM GEWERBE KÜHL MÖBEL

Ihr Partner für Kühlmöbel.

SHARP

Flexibles Kraftpaket für Profiküchen.

SERVICETECHNIK HOFMANN

Aufs Gramm genau frisch geschnitten und gewogen.

ROTOR Lipo

Für den Profi.

SALVIS

Das Schweizer Warmhaltegerät – Qualität in jeder Beziehung.

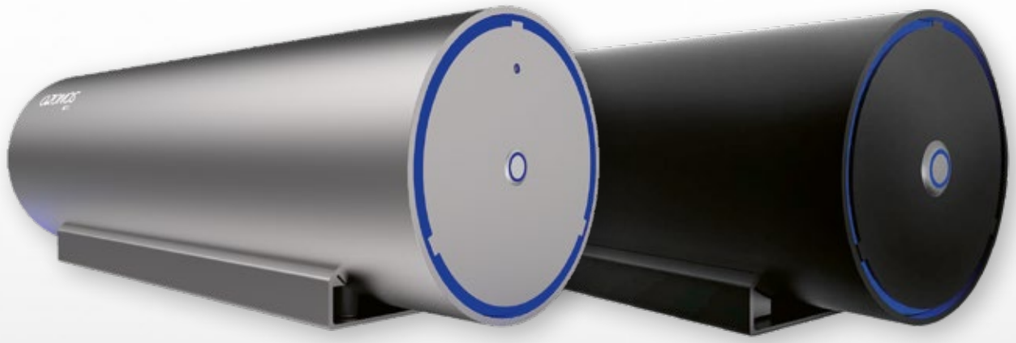
IRINOX
The Freshness Company®

Berner

KFS KIREMKO

Retro-Frittier Anlage mit modernem Design

Haben Sie ein Problem mit Gerüchen oder Insekten? OZONOS und unsere bewährten Insektenvernichter sind die Lösung!



Ozon ist das zweitstärkste Desinfektionsmittel der Welt – und OZONOS ist weltweit der erste Ozon-Luftreiniger mit einer von TÜV bestätigten Funktionsweise, für Mensch und Tier unbedenklich. Dies belegen auch zahlreiche Tests, Zertifikate und Studien: OZONOS ist weltweit das erste Ozon-Gerät mit TÜV-Zertifizierung und CE-Zulassung. Mit Hilfe von Ozon beseitigt OZONOS Gerüche, Keime und Co. Und übrig bleibt nur eines: Reiner Sauerstoff.

Insektenvernichter zur Wandmontage

Insektenvernichter zur Deckenmontage im Raum

Insektenvernichter

Bei dem neuen Insektenvernichter werden die Insekten vom blauen Licht der UV-Röhren angezogen und bleiben dann auf der Klebefolie im Gerät kleben, die Folie kann ganz einfach bei Bedarf gewechselt werden. Das Gerät ist spritzwassergeschützt und eignet sich sehr gut für Restaurant-, Gross- und Produktionsküchen, Metzgereien und Bäckereien. Einfache Wand- oder Deckenmontage möglich.

OZONOS®

METTLER
GASTROTECHNIK AG

Sihleggstrasse 15
8832 Wollerau
Tel. 044 788 90 90
Fax 044 788 90 91
E-Mail: info@mettler-gastrotechnik.ch
www.mettler-gastrotechnik.ch