



**Hos Let Køb i Mammen skulle de bruge en god løsning til præsentation og salg af pakket frisk kød mm.**

De stillede opgaven til den autoriserede køletekniker. Valget faldt på en Jordão Lider køledisk specielt beregnet for kød og fisk.

Disken er med statisk køleelement i ryggen og i underskabene samt køleslange i displayarealet for at kunne holde en temperatur på mellem 0 – 2 °C.



Disken har køleskabe nedenunder til opbevaring af ekstra forråd.

Installationen er let, da disken har indbygget maskine lige til at slutte til stikkontakten. Nemmere kan det ikke være.



Disken har tillige automatisk afrimning med genfordampning af tøvandet.

En god præsentation af varerne giver mersalg, og en sikker temperatur er et must, når det handler om fersk kød.



Flere og flere levnedsmiddelbutikker har fundet ud af, at det er de autoriserede kølefirmaer, der ligger inde med ekspertisen, når der skal findes nye løsninger.

Man skal ofte til sydligere himmelstrøg for at finde specialdiske, der kan købes til en fornuftig pris. Kravene til køleudstyret er store under sydens sol. Det giver garanti for, at udstyret også kan stå distancen her i det nordlige.

**De autoriserede kølefirmaer overtager en stadig større del af markedet for køle- og fryseudstyr. Det skyldes nok at kunderne føler sig trygge ved at handle med en fagmand. Det er for det meste det billigste i det lange løb.**

