

Edle Genussmomente

Die Frio-Group erweitert ihr Programm für Lebensmittelkühlung um zwei hochwertige Modelle der Marke Avintage.

Neue Programme

Mit den neuen Modellen der Marke Avintage, hier das Einbaugerät „AVI45CHC“, bietet die Frio-Group höchstfunktionale und stilvolle Lösungen zur Lebensmittelkühlung.
Foto: Frio-Group



Die französische Frio-Group bietet ihren Kunden Weinkühlschränke und Kühllösungen mit hohem Komfort und elegantem Design. Mit dem Einbaugerät „AVI45CHC“ zur professionellen Lagerung von Käse und dem Gemüsekühlschrank „AVU60VCG“ ergänzt das Unternehmen sein Sortiment und schafft die Basis für vollendete Genussmomente.

Optimale Lagerbedingungen

Frankreich ist nicht nur für edle Weine, sondern auch für hochwertige Käsespezialitäten bekannt. Käse optimal temperiert zu lagern oder reifen zu lassen, erfordert ein spezielles Klima mit einem abgestimmten Zusammenspiel von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Belüftung. Wird Käse bei einer Temperatur von 5 bis 20 °C aufbewahrt, kann er mit idealer Reifestufe genossen werden. Das Einbaugerät „AVI45CHC“ ist in die 45er-Nische integrierbar und bietet einen Nutzinhalt von 52 Litern und drei Schubladen auf Teleskopauszügen. Zudem überzeugt das grifflose Modell mit einem wechselbaren Türanschlag mit Pantographscharnieren, WiFi-Temperatur- und Lichtsteuerung. Auch bei der Lagerung von Obst und Gemüse muss auf ein ausgewogenes Verhältnis von niedriger Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit geachtet werden. Idealerweise liegt dieses bei 2 bis 6 °C mit 85 bis 90% Luftfeuchtigkeit. Der neue Gemüse- und Obstlagerschrank „AVU60VCG“ bietet 77 Liter Nutzinhalt und passt in die 60er-Unterbaunische. Er ist mit zwei Schubladen mit Griffmulden sowie LED-Beleuchtung ausgestattet und hält das gelagerte Obst und Gemüse bei 0 bis 10°C knackig frisch. Weitere Produkte der Marke Avintage sind auf der diesjährigen area30 zu sehen.

KB

[kuecheundbadforum.de/PRODUKTE](https://www.kuecheundbadforum.de/PRODUKTE)