AVIKO

Master CRUNCH

THE CRUNCH YOU CAN COUNT ON!



PLANBARE QUALITÄT FÜR JEDE SITUATION: FÜR SICHERE ERGEBNISSE, AUCH WENN TIMING UND DRUCK STEIGEN UND LIEFERWEGE LÄNGER WERDEN.

Master Crunch

Wenn es in der Küche etwas mehr braucht

Aviko MasterCrunch liefert konstante Qualität unter Druck, für noch mehr Zeit, Kontrolle und Sicherheit. Dank dickerem Coating sind sie die spezielle Lösung für außergewöhnliche Anlässe.



Systemvorteile:

- Aviko MasterCrunch entkoppelt Produktion & Servicezeit, gibt ein sicheres Ergebnis, ist planbar und bringt weniger Stress in der Küche.
- Erfüllt den Wunsch der Verbraucher nach einem unvergesslichen Genusserlebnis für alle Sinne: neuer Umsatzbringer.
- Bleibt mindestens 30 Minuten warm und knusprig.



Verwendungszwecke:

- Außer-Haus mit größerem Lieferradius
- Buffets bei denen lange Standzeiten erforderlich sind
- Stoßzeiten und Vorproduktions-Situationen

Logistikdaten		Art.Nr.	Inhalt	EAN Beutel	Kartons Lage/Palette	Restlaufzeit bei -18°C	Zubereitung
	Master Crunch 9.5 mm *Besonders knusprige TK Pommes Normalschnitt*	810311	4 x 2,5 kg	8710449503643	9 / 63	6 Monate	
	Master Crunch 9.5 mm skin-on *Besonders knusprige rustikale TK Pommes mit Schale*	810310	4 x 2,5 kg	8710449503629	9 / 63	6 Monate	
	Master Crunch 7 mm *Besonders knusprige schnelle TK Pommes Feinschnitt*	810299	4 x 2,5 kg	8710449503605	9 / 54	6 Monate	

Fritteuse · Kombidämpfer · Speed Ofen

www.aviko.de / www.aviko.at • Aviko Deutschland • T: +49 (0)909 096 398 81

FS26-002