

## HOJA: Qualität und Geschmack seit 1982.

Seit 1982 entwickelt, fertigt, liefert und montiert HOJA Komplettlösungen für Industrie-Bratanlagen in bester „Made in Germany“-Qualität.

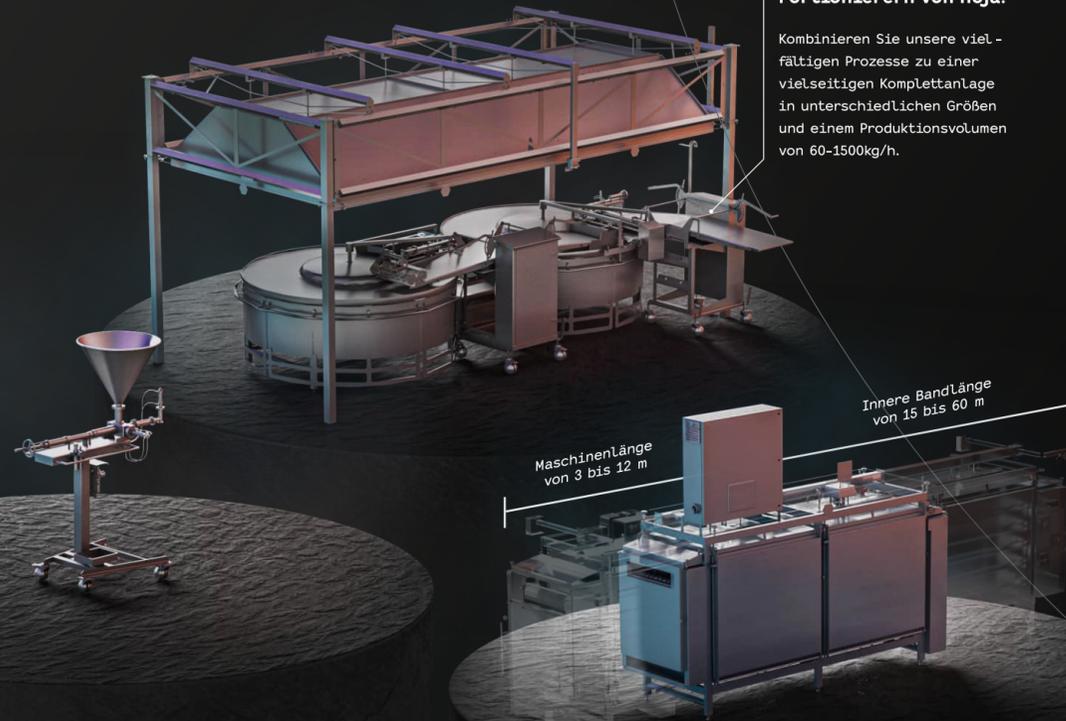
Das Besondere: Wo andere Hersteller auf beschichtete Kunststoffbänder setzen, haben wir uns auf die Küche unserer Kindheit be-

sonnen und Braten ausschließlich auf gusseisernen Pfannen.

Das Ergebnis kann sich nicht nur sehen und schmecken lassen, sondern macht sich auch in der höheren Produktausbeute und dem geringeren Wartungsbedarf der Anlagen bemerkbar.

### DRL Bratanlagen mit NGT Nachgartunneln und Portionierern von Hoja.

Kombinieren Sie unsere vielfältigen Prozesse zu einer vielseitigen Komplettanlage in unterschiedlichen Größen und einem Produktionsvolumen von 60-1500kg/h.



## HOJA-Rundumservice: Rund um die Uhr – Rund um die Welt



Umfassendes Know-How, modernste Technik und die Verwendung von qualitativ hochwertigsten Komponenten garantieren die besondere Langlebigkeit unserer Anlagen. Und wenn eines Tages doch mal ein wenig Service nötig wird, dann sind wir sofort für Sie da – oder unsere Enkel.

Ob remote per Fernwartung oder mit einem Techniker vor Ort: Unsere multilingualen Experten unterstützen Sie bei Ihren Anliegen. Egal zu welcher Tages- oder Nachtzeit.

## Und was planen Sie? Wir finden die Lösung.

Wenn Sie schon auf den Geschmack gekommen sind, dann kontaktieren Sie einfach und unkompliziert – oder besuchen Sie uns in unserem HOJA Innovation Centre und probieren auf 500 m<sup>2</sup> all unsere Anlagen aus. Wir freuen uns auf Sie!

[info@hoja-food-tec.de](mailto:info@hoja-food-tec.de) →

+49 5071 2130 →

# HOJA<sup>o</sup>

Für alle, die es  
anschaulich mögen:

**Dies entspricht  
ungefähr der  
Zahl unserer  
Pluspunkte.**



**SUPERIOR  
FRYING LINES.**



**HOJA-Anlagen:  
Der „Place to be“  
für alles, was  
man braten kann.**

Ob Großküche oder Nahrungsmittel-industrie – mit unseren vielfältigen Produktionslinien haben wir immer die perfekte Lösung für Ihre Anforderungen. Und auch wenn es mal spezieller wird, fertigen wir individuelle Sonderlösungen nach Ihren Vorstellungen.

Von der einzelnen Bratlinie über Portionierer bis hin zu unseren vollautomatischen Komplettanlagen – profitieren Sie von bester HOJA-Qualität „Made in Germany“.

**HOJA-Qualität aus Deutschland:  
Macht Ihre Bratlinie  
zuverlässig zum Laufsteg.**

Mit unseren speziell gefertigten Gusspfannen bekommen Ihre Produkte genau das, was sie verdienen: natürliche Röstaromen, einen knusprigen Biss und eine Produktbräunung, die das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.

Von Frikadelle bis Fischfilet, von Kaiserschmarrn bis Kartoffelpuffer – die Welt der Bratgerichte ist vielfältig, die Lösung für hervorragenden Geschmack und Qualität dafür umso einfacher: HOJA.



**Überzeugt auf  
ganzer Linie.**

Geben Sie Ihrem Produkt den Laufsteg, den es verdient: Braten Sie auf gusseisernen Pfannen in bester Made in Germany Qualität und kommen in den Genuss von hausgemachtem Aussehen, Geschmack und Geruch.

**12 Monate  
für 0.00 €**  
VERSCHLEISSGARANTIE • VERSCHLEISSGARANTIE



**AUSSEHEN, GESCHMACK UND EINZIGARTIGE RÖSTAROMEN IN RESTAURANT-QUALITÄT BEI INDUSTRIELLEM VOLUMEN UND EFFIZIENZ**



**HÖCHSTE PRODUKTFLEXIBILITÄT VON FRIKADELLE BIS KARTOFFELPUFFER AUF EIN UND DERSELBEN ANLAGE**



**VOLLAUTOMATISCHES BRATEN AUF GUSSPFANNEN IN MADE IN GERMANY QUALITÄT**



**HOHE PRODUKTAUSBEUTE DURCH SCHNELLE OBERFLÄCHENVERSIEGELUNG MIT BIS ZU 280°C**



**FETTARMES BRATEN ODER BRATEN MIT BIS ZU 10MM ÖLSTAND AUF EINER ANLAGE**



**SPAREN SIE BIS ZU 150.000 € PRO JAHR IM VERGLEICH ZU ANDEREN KONTAKTBRATANLAGEN**



**VOLLUMFÄNGLICHE UNTERSTÜTZUNG VON PLANUNG, MONTAGE, PRODUKTION UND AFTER SALES SERVICE**



**HÖCHSTE SOUS-VIDE QUALITÄT BEI GERINGEN KOSTEN**