

Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



Die große Freiheit

Energiesparwunder
mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
> Energie > Solarthermie > Heizung
> Last speicher control > Abgabe Solarthermie



ECO GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
H x B x T 220 x 450 x 450 mm
ECO GREENSTAR®-SAFE 100
H x B x T 220 x 350 x 270 mm

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS



TÜV
Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
Stromverbr. auch bis 0,39 kWh / Tag möglich*
Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbr. auch bis 0,19 kWh / Tag möglich*
*Die wärmeisolierte Minibar (Plastikgehäuse) max. 30°C, einstellbar (2- und 40°C) & Gefrieren (mit 3-Tage Vorwärmer)

KREUZER

Suche Branchen Medien

Wählen Sie eine Branche:

Küchentechnik


Spezial-Rechtsschutz

ERGO

Branche "Küchentechnik" 3973 Artikel


1 < ... 318 319 320 321 322 ... > 332

2016-03 Internorga 2016: Kochblock und Heißluft-Dämpfer-Generatio...




Generationenwechsel: Palux informiert zur Messe über neue Produkte und Technologien, darunter den Palux Maître, einen nahtlosen Kochblock. Dieser besteht aus thermischen Komponenten und optimiert klassische Anwendungen innerhalb der Großküche. Darüber hinaus rückt das Unterneh... [weiterlesen](#)

2016-03 Internorga 2016: Spülen & entsorgen - Meiko




Spülen & entsorgen: Die neue Maschinengeneration UPster von Meiko als Einsteigermodell ist ebenso auf dem Messestand des Spültechnikherstellers vertreten wie das Gerät Waste Star CC. Das System zur Speiseresteentsorgung hilft auch bei wenig Platz, den Umgang mit Lebensmittela... [weiterlesen](#)

2016-03 Internorga 2016: Spülen & entsorgen - Meiko




Die neue Maschinengeneration Upster von Meiko als Einsteigermodell ist ebenso auf dem Messestand des Spültechnikherstellers vertreten wie das Gerät Waste Star CC. Das System zur Speiseresteentsorgung hilft auch bei wenig Platz, den Umgang mit Lebensmittelabfällen zu erleichte... [weiterlesen](#)

2016-03 Internorga 2016: Ballarini Kochgeschirr




Kochbereit: Als neues Mitglied der Zwilling Gruppe präsentiert das Unternehmen Ballarini erstmals den Fachbesuchern in Hamburg sein Kochgeschirr-Sortiment. Auf einem Gemeinschaftsstand werden die beiden Unternehmen über die komplette Produktpalette informieren. ... ff [weiterlesen](#)

2016-03 Internorga 2016: Richtig einheizen - KCCindustries



Richtig einheizen: KCCindustries hat sich auf die individuelle Auslegung von Show-Küchen spezialisiert. Mit den drei Produktgruppen Ofen- und Grilltechnik, Ab- und Zulufttechnik sowie dem Brandschutz ist die Palette abgedeckt. Erhältlich ist z. B. der gas-/holzbefeuerte Pizza... [weiterlesen](#)

2016-03 Küchentechnik: Garer mit Köpfchen - Lainox / MKN / Convot...



Moderne Küchentechnik und die Digitalisierung befördern Tablets und Smartphones zu cleveren Küchenhelfern. > Digital ist in - auch in der Hotellerie. Wer dabei aber nur an Buchungs- und Bewertungsportale denkt, der wage auch einen Blick in die Küche: Dank Smartphone, Tablet un... [weiterlesen](#)

2016-03 Küchentechnik: Garer mit Köpfchen - Frima Cooking-Center ...



Moderne Küchentechnik und die Digitalisierung befördern Tablets und Smartphones zu cleveren Küchenhelfern. > Digital ist in - auch in der Hotellerie. Wer dabei aber nur an Buchungs- und Bewertungsportale denkt, der wage auch einen Blick in die Küche: Dank Smartphone, Tablet un... [weiterlesen](#)

2016-03



Küchentechnik: Private Dining- Gespräch mit Peter Cairoli...

Zusatzgeschäfte mit mobilen Serviertischen? Wir sprachen mit Peter Cairoli von Gastros. > Herr Cairoli, Gastros hat einen mobilen Serviertisch entwickelt und stellt ihn auch auf der Internorga vor. Was erwartet die Besucher? Wir kommen von der klassischen Induktion und präsent... [weiterlesen](#)

2016-03



Küchentechnik: Clever garen - Gespräch mit Hagen Fietz, A...

Wir sprachen mit Hagen Fietz, Ambach Vertriebsleiter D-A-CH, über multifunktionales Garen. > Herr Fietz, welche Arbeitsschritte erspart der 10850 dem Koch? Wiederkehrende Kochprozesse können z. B. aus dem integrierten Kochbuch aufgerufen werden. Selbst komplexe Rezepte und Gar... [weiterlesen](#)

2016-03



Outdoor: Spot an / Flexibel feiern - Papstar

EM-Viewing, Grillen, Gartenhochzeit: Wenn sich das Leben draußen abspielt, punkten Hoteliers mit einer eventtauglichen Terrasse. > ... u.a. ... Dass jedes Event mit den attraktivsten Porzellanserien zum feierlichen Hinguck er wird, ist sonnenklar. Wenn es etwas le-gerer zugehen da... [weiterlesen](#)

2016-03



Küchentechnik & - Ausstattung: Weniger ist mehr - A la ca...

Viele Profiküchen und Restaurants müssen mit sehr wenig Stauraum und einem kleinen Küchenbereich auskommen. Hier kommt es nicht nur auf einen optimalen Küchenablauf und eine gute Organisation an, sondern auch auf den wohl gewählten Einsatz der richtigen Geräte. „Prinzipiell gi... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga: Live-Shows und Kochen rund um die Uhr / Ratio...

Zur Internorga können Messebesucher die Leistungsfähigkeit des „SelfCookingCenter 5 Senses " a m Messestand von Rational erleben. Live-Shows und Messtheater rund um die Uhr schenken einen Einblick in die Küchenpraxis mit dem Multifunktionsgerät. „Bei Rational wird auch in die... [weiterlesen](#)