

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.



Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



Energiesparwunder
 mit integriertem Lüftungssystem, 3 Jahre
 > Energieeffizienz > Integriertes Zulu- > Nachlauf-
 > Luft-Washing-System > Abgabe-Rohrventilator



ECO-GREENSTAR®-SAFE 2004-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



ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,39 kWh / Tag möglich*


Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,19 kWh / Tag möglich*

*Die verbrauchten Stromspare Parameter sind: 30°C, eingeschlossener 2- und 40ml F. Getränke für 3 Tage Weinlager



Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie eine Branche:

Küchentechnik

Kühlen und Lagern

Bitte wählen



Spezial-Rechtsschutz

ERGO



AM LIEBSTEN IMMER

Branche "Kühlen und Lagern" 359 Artikel

1

2

3

...

24

25

26

27

28

29

30

>

30

2020-08/09 Küche Best Product Award Silber: Kühltechnik - Garantiert...




Die Kühl- und Gefriertheben von True Refrigeration Europe mit der Modellbezeichnung TCR (Kühlen) bzw. TCF (Tiefkühlen) sind auf GN 1/1 ausgelegt und mit zwei oder drei Kühlelementen lieferbar. Auflageschienen in E-Form ermöglichen eine maximale Kapazitätsausnutzung, indem oben... [weiterlesen](#)

2020-08/09 Küche Best Product Award Bronze: Kühltechnik - Optimierte ...




Cool Compact, nach eigener Angabe Deutschlands größter Hersteller gewerblicher Kühlgeräte, stellt mit den Serien Vintos und Vintos+ die ersten vollständig in Deutschland gefertigten Schnellkühler/Schockfroster vor. Mit der zeitversetzten Speisenzubereitung lassen sich Arbeitsa... [weiterlesen](#)

2020-08/09 Küche Best Product Award Silber: Speisenausgabe - Speisen...



Das neue Thermotracker-System von Thermohäuser misst und dokumentiert den Temperaturverlauf der Speisen während des Transports zum Kunden. Bei Abweichungen kann der Anwender somit schnell reagieren. Dabei kann das System ohne großen Aufwand eingerichtet werden. Alle gespeicher... [weiterlesen](#)

2020-03/04 Hotelgastro+Technik > Produkte: Clever kühlen und frosten...



Cool Compact / Die Kühlgeräte-Serien „Vintos“ und „Vintos+“ von Cool Compact warten mit erweiterten Funktionen auf: unter anderem mit der „Easytouch“- Steuerung, die intuitiv aufgebaut ist. Die Funktion „Smart Level Control“ sorgt unter anderem dafür, dass für einzelne Einschü... [weiterlesen](#)



seit 1876

Großküchen-Geräte und
Kleingeräte für Gastronomie,
Hotellerie und Catering



gastro work & funwear

Gastro Work- and Funwear von
Chef Collection



AM LIEBSTEN IMMER

Genuss wie frisch aus der
Backstube – am liebsten immer
mit Resch&Frisch!

2020-03/04 Hotelgastro+Technik > Produkte: Desinfektionsservice gege...



Filtatry / Das Unternehmen Filtatry, eigentlich Anbieter eines Full-Service für mobile Fritteusen, den Vor-Ort-Ersatz von Kühlschrankdichtungen und die chemiefreie Abflussreinigung, ergänzt ab sofort sein Produktportfolio um den professionellen Desinfektionsservice „Filta Shie... [weiterlesen](#)

2020-03/04



Hotelgastro+Technik > Produkte: Von 90 auf 3 Grad in eine...

Irinox / Mit „Prime“ hat das Unternehmen Irinox ab sofort ein kompaktes Gerät im Programm, das durch seine geringe Tiefe Untertisch-geeignet und mit den Außenmaßen 630 x 700 x 835 Millimeter in Gastro-Küchen mit engen Platzverhältnissen einsetzbar ist. „Prime“ kühlt Speisen vo... [weiterlesen](#)

2020-04



Küchentechnik - Kombidämpfer: Multifunktional ausgestatte...

Abgerundet wird das Portfolio an Zubehör von Seiten der Hersteller durch Reinigungsmittel, Herdenwagen bis hin zu kompatiblen Zusatzgeräten. „Ein Renner bei Electrolux Professional-Kunden ist die Kombination des Heißluftdämpfers mit dem neuen SkyChill-Schockkühler“, berichtet ... [weiterlesen](#)

2020-05/06



Partner: Klein, aber oho - Irinox

Schnellkühler-Spezialist Irinox hat mit dem Irinox Prime jetzt ein kompaktes Gerät im Programm, das durch seine geringe Tiefe „untertischgeeignet“ ist und sich mit den geringen Außenmaßen 630 (B) x 700 (T) x 835 (H) mm besonders für beengte Gastro-Küchen eignet. Auf Leistung m... [weiterlesen](#)



Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



AM LIEBSTEN IMMER
Genuss wie frisch aus der Backstube – am liebsten immer mit Resch&Frisch!



gastro work & funwear
Gastro Work- and Funwear von Chef Collection

2020-03



BEST of Market 2020: Die Gewinner der Branchenpreise 2020...

Die Kombination der Heißluftdämpfer SkyLine mit den neuen Schockkühlern/-frosten SkyLine ChillS ermöglicht besondere Effizienz. SkyDuo erlaubt die Kommunikation der Geräte miteinander und damit die perfekte Abstimmung für Cook & Chill. ...ff [weiterlesen](#)

2020-16



Produkte & Lösungen: Schockfrostern wird optimiert - Cool ...

Cool Compact stellt mit den Serien Vintos und Vintos+ die ersten vollständig in Deutschland gefertigten Schnellkühler/Schockfroster vor. „Wir optimieren damit unsere Range für die zeitversetzte Speisenzubereitung und bieten durch einige Funktionen wichtigen Mehrwert für den Kü... [weiterlesen](#)

2020-15



Eis, Desserts und Patisserie: Diese Kapselmaschine produz...

Die Kapsel-Eismaschine Portobello im Retro-Design von Vi Healthy Living Germany benötigt wenig Platz, produziert schnell und ohne Aufwand Speiseeis. Sie funktioniert mit Pods, die wiederverwendbar oder komplett recycelbar sind. Nach der Eisportionierung ist eine Entnahme der I... [weiterlesen](#)

2020-04



BEST of Market 2020: Die Gewinner der Branchenpreise 2020...

Die Kombination der Heißluftdämpfer SkyLine mit den neuen Schockkühlern/-frosten SkyLine ChillS ermöglicht besondere Effizienz. SkyDuo erlaubt die Kommunikation der Geräte miteinander und damit die perfekte Abstimmung für Cook & Chill. ...ff [weiterlesen](#)



Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



Die Kreuzer-Produktpalette



Ein starker Partner für die Hotellerie und Gastronomie

1

2

3

...

24

25

26

27

28

29

30

>

30



PDF-Auszug aus horesga-Medienauswertungen Friedel Eilts - www.horesga.de - 46487 Wesel - Tel. 02859/9019133 - eilts@horesga.de