

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

Spezial-Rechtsschutz
ERGO

Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
 > Energie > Selektive Zonen > Nachbau
 > Last saving control > Abgabe Rahmenauftrag

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE
NEU

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-GREENCLASS 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 wahlweise überlegene Flammfestigkeit nach DTC,
 einstellbarer Dr- und Abdrift-Geschwindigkeit 3 Typen Hersteller

KREUZER

Suche
Branchen
Medien

Wählen Sie eine Branche:

Küchentechnik

Kühlen und Lagern

Bitte wählen

Spezial-Rechtsschutz
ERGO

Branche "Kühlen und Lagern" 360 Artikel

1 < ... 24 25 26 27 28 ... > 30

2016-06 **Markt & Trend: Mobile Kühlvitrine - Showmaster**

Mobile Kühlvitrine: Salatbar, Frühstücksbuffet oder Dessertvitrine: der „Showmaster“ des gleichnamigen Unternehmens eignet sich für alle Food-Produkte. Im geschlossenen Zustand ist die Temperatur wie in einem Kühlschrank, geöffnet erweist sich die Haube aus Acrylglas als wirks... [weiterlesen](#)

2016-06 **who's who: Die richtige Präsentation / Beer Grill**

Seit über 90 Jahren gehört die Schweizer Traditionsfirma Beer Grill zu den führenden Herstellern und Anbietern von elektrothermischen Geräten für die Speisenzubereitung und Speisenpräsentation in der Gemeinschaftsverpflegung sowie Gastronomie.> Die wegweisende Speisenausgabevi... [weiterlesen](#)

2016-11 **Der Herr der Teller / Bankett mit System: Peter Griebel v...**

Noch mehr Know-how in Sachen Bankettssystem hat wohl kein anderer Koch: Seit 20 Jahren finished Küchendirektor Peter Griebel bei Großveranstaltungen im Hotel Estrel Berlin vorproduzierte und auf Tellern angerichtete Speisen, Ein Rückblick mit wertvollen Praxistipps > Als Peter ... [weiterlesen](#)

2016-05a **Produkte + Lösungen: Zeitgemäße Geräte für neue Energieeff...**

Liebherr /Insbesondere vor dem Hintergrund steigender Energiekosten und der Diskussion über den Klimawandel kommt dem Punkt Energieverbrauch eine hohe Bedeutung zu. Seit dem 1. Juli 2016 gelten auch für Kühl- und Gefriergeräte zur Lagerung von Lebensmitteln in Hotellerie und G... [weiterlesen](#)

2016-05a **Produkte + Lösungen: Schlanke Technik für Kühltheken - Ke...**

Kelvion/ Mit der Serie Kuba gastro FM hatte Kelvion bereits kompakte Hochleistungskühler für Schanktheken, Kühltheken und Kühlische im Programm, die an der Seitenwand (einseitig ausblasend) oder hinter dem Mittelholm (beidseitig ausblasend) verwendet werden können. Mit wenige... [weiterlesen](#)

2016-05a **Produkte + Lösungen: Effizienzklasse A dank Kälteblock - ...**

Cool Compact /Seit dem 1. Juli 2016 gelten die aus dem Haushaltsbereich bekannten Energielabel auch für Kühlgeräte in der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Hersteller Cool Compact bietet dazu die neuen Kühlschränke der Baureihen 570/590. Zusätzlich zum rein... [weiterlesen](#)

2016-05a **Produkte + Lösungen: Kältetechnik mit Hygienepaket - Vies...**



Viessmann Kühlsysteme / Tecto Standard Plus vereint Dämmeigenschaften und die Langlebigkeit der Kühl- und Tiefkühlzellen von Viessmann mit einem Hygienepaket. Eine winkellose Kombizellenanbindung ermöglicht die Kombination verschiedener Wandstärken komplett im Nut-/Federsystem... [weiterlesen](#)

2016-10



Kühltechnik: E-Mails aus der Tiefkühltruhe - egnite

Die WLAN-Datenlogger des Elektronikherstellers egnite unterstützen Gastronomie und andere Lebensmittel verarbeitende Betriebe bei der Umsetzung ihrer Dokumentationspflichten. Die Sensoren zeichnen Temperatur und Luftfeuchtigkeitswerte auf und versenden bei kritischen Messwerte... [weiterlesen](#)

2016-10



Kühltechnik: Gute Energieeffizienz - Cool Compact

Seit dem 1. Juli 2016 gelten die aus dem Haushaltsbereich bekannten Energielabel auch für Kühlgeräte in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Neben dem reinen Energieverbrauch werden auch Daten über das Nutzvolumen, die Geräteart, die Klimaklasse sowie über... [weiterlesen](#)

2016-10



Kühltechnik: Auf die Produkte kommt es an - Christian Zög...

Was macht eine gute Kühltechnik aus, was gilt es zu beachten, und warum sind die Anforderungen der entsprechenden Inhalte wichtig? Gastgewerbe-Magazin sprach mit Christian Zöger, geschäftsführender Gesellschafter Marketing & Vertrieb bei NordCap. > Gastgewerbe-Magazin: Worauf ... [weiterlesen](#)

2016-10



Küchentechnik: Neues Label - EuroCool Consult

Neues Label Mit Wirkung vom 1.Juli gilt die EU-Design-Richtlinie für Minimalanforderungen an die Energieeffizienz mit der Einführung eines Energielabels für steckerfertige professionelle Kühlgeräte für den gewerblichen Einsatz. Danach sind die Hersteller verpflichtet, für alle... [weiterlesen](#)

2016-10



Küchentechnik: Eiskalte Röllchen - Saro Gastro-Products

Ein schmackhaftes Show-Erlebnis können Hoteliers und Gastronomen ihren Gästen mit der Tepp-Ice-Platte von Saro Gastro-Products beschere. Bei minus 28 Grad werden innerhalb von zwei Minuten aus Eiscreme eiskalte Röllchen. Die Technik beruht auf dem Stir-Frying-Verfahren, mit d... [weiterlesen](#)