


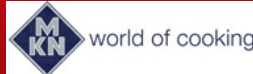
Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



Energiesparwunder
 mit integriertem Wasserzähler, 3 Jahre
 > Inveranda > Schwimmbad, Zellen > Nachbau
 > Luft-Wärmepumpe > Abfluge-Rohrreinigung



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-L-APTOP
 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




TÜV
 Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,39 kW / Tag möglich
Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,19 kW / Tag möglich
 *Die weltweite Minibar-Produktion ist mit 30% energieeffizienter (2) - und damit 17-fach sparsamer (1) 3. Typen Hersteller



Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie eine Branche:

Küchentechnik

Kühlen und Lagern

Kühlen und Lagern; allgem

Branche "Kühlen und Lagern; allgemein" 27 Artikel


1
2
3
>
3

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



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

2019-05 **Kühltechnik: Lebensmittel richtig kühlen**



Haltbarkeit, Frische und Qualität - Der Umgang mit gekühlten Produkten erfordert besondere Maßnahmen, um die erforderliche Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. > Bei frischen Zutaten, vielen Convenience-Produkten und Tiefkühlwaren hängt die Qualität und Haltbarkeit von ein... [weiterlesen](#)

2019-03 **Neue Webpräsenz der Epta-Marke Misa**



Informationen zu Kühlräumen und -zellen der Epta-Marke Misa finden sich nun noch übersichtlicher und gebündelt auf der neuen Website. > Die Unternehmensgruppe hat den Onlineauftritt mobil optimiert und stellt die Eigenschaften und Vorteile der Kühlzellen klar strukturiert und ... [weiterlesen](#)

2019-03 **Internorga Hamburg 2019: Kühlösungen von Viessmann**



Künftige Trends und Impulse für Hotellerie und Gastronomie: Viessmann stellt energieeffiziente, nachhaltige und besonders hygienische Kühlösungen für die HoReCa-Branche vor. Hinter dem Motto „We care for cold“ steht ein Versprechen, das für außergewöhnlichen Kundenservice, Na... [weiterlesen](#)



Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering




VITO® Frittierölfilter für optimal frittierte Speisen



Ein starker Partner für die Hotellerie und Gastronomie

2019-01 **Internorga-Küchentechnik: Technikinnovationen in Hamburg ...**



Hinter dem Motto „We care for cold“ steht bei Viessmann ein Versprechen, das für Kundenservice, Nachhaltigkeit und Qualität in allen Handlungen steht. Der Kühlsysteme-Hersteller präsentiert sich mit Kältesätzen und Kühlzellen im Komplettpaket sowie seiner nachhaltigen Thekense... [weiterlesen](#)




www.sibra.eu




2019-01



Kühltechnik: Das Runde ersetzt das Eckige - Gregor Sinnhu...

Über die größten Hygienekiller in der Kühlung klärt Gregor Sinnhuber, Fachplaner des VdF und Geschäftsführer der CSS-Cooling Solutions & Services GmbH, im Interview auf. > Herr Sinnhuber, wie muss ein professioneller Kühlraum beschaffen sein, um optimale Hygiene zu gewährleisten... [weiterlesen](#)

2019-01/02



Effiziente Kühltechnik: Luchs

Der Einsatz von Kühlgeräten in der Gastronomie und Hotellerie bedeutet oft hohe Energiekosten und belastet die Umwelt. Daher empfiehlt Luchs, einen genauen Blick auf Geräteeigenschaften wie Energieverbrauch und Kühlmittel zu werfen. Mehr als auf Preis und Optik der Elektrogerä... [weiterlesen](#)

2018-27



Garen & Temperieren: Mobile Küche zum Kochen und Kühlen -...

Ob als Kalt-Warm-Ausgabe oder zum Kochen und Backen im Catering - die mobile Hybrid Kitchen 200 von Rieber ist sehr vielseitig. Sie erreicht Temperaturen bis zu 200 Grad und kann in Verbindung mit Kühlpellets passiv gekühlt werden. Sie ist zum Regenerieren, Garen, Backen, Warm... [weiterlesen](#)



Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



VITO® Frittieröfilter für optimal frittierte Speisen



CHEFS LIEBLING - Kochmesser von Giesser

2018-19



Kühltechnik: Frischer Fisch trifft coole App / Kühlen und...

Hygienevorschriften und Qualitätsstreben machen ein Temperatur-Management unerlässlich. Digitaltechnik erleichtert die Kontrolle. > Die Einhaltung durchgehender Kühlketten, von der Herstellung bis zur Produktion in der Küche und bei kalten Speisen bis zum Gast, ist ein absolut... [weiterlesen](#)

2018-19



Kühltechnik: Kühltechnik spart Arbeitszeit / Interview: T...

Der Küchenexperte spricht mit AHGZ-Autorin Petra Mewes über den Nutzen von modernen Kühl- und Frostgeräten für die Arbeitsabläufe und die Vorteile von digitaler Steuerung und Kontrolle. > Was sind die aktuellen Nutzungsfelder und Herausforderungen bei der Digitalisierung der P... [weiterlesen](#)

2018-02



Internorga 2018: Ein Toppaket - AHT

AHT, der österreichische Kältetechnikspezialist, präsentiert ein umfangreiches Portfolio energiesparender, steckerfertiger Kühl- und Tiefkühltruhen, attraktiver Eiscremetruhen und verkaufsaktiver Kühlregale. Leistungsstarke Schockfroster, Eisbereiter, Gemeinschaftskühlschränke... [weiterlesen](#)

2018-02



Internorga 2018: Im richtigen Klima - Hagola

Auf einem neuen Messestand präsentiert Hagola Trends mit Produktlösungen aus den Bereichen Kühlen, Warmhalten und Präsentieren von Speisen und Getränken. Im Fokus stehen dabei edle Weinklimaschränke mit zwölf Ebenen, der rundum einsehbare Teighumidor® sowie die neue Generation... [weiterlesen](#)



VITO® Frittieröfilter für optimal frittierte Speisen



Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



Leidenschaft für Tischkultur



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