



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

Die gute Freiheit

DAMIT ES WARM WIRD!




Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Suche

Branchen

Medien



Wählen Sie eine Branche:

Küchentechnik

Thermische Ausstattung

Bitte wählen



MKN FlexiChef
smart cooking. smart cleaning.



PALUX
Die gute Freiheit

Energiesparwunder
mit langer Batterie-Lebensd., mind. 5 Jahre
-> Inwendig -> Schwebende Fächer -> Klappbar
-> Led-Beleuchtung -> Mehrere Betriebsarten

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
HxB x T 220 x 420 x 450 mm

ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
HxB x T 220 x 350 x 270 mm

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINI-BARS



TÜV
Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
Stromverbrauch bis 0,34 kW / Tag möglich*

Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbrauch bis 0,18 kW / Tag möglich*

*Die wählbaren Stromspareinstellungen betragen max. 20°C, entsprechend zu viel durch Erhitzen der Speisen vermindert

KREUZER
HOTELZIMMERSAFEN

Branche "Thermische Ausstattung" 1850 Artikel

1

2

3

...

149

150

151

152

153


154

155

>


155

2018-05 iba 2018: Bandbreite des Backens - Miwe




Messebesucher können sich am Stand von Miwe von der Backwarenqualität, den Vorzügen der verschiedenen Backofensysteme und der jeweils individuellen Back-Charakteristik ihr ganz eigenes Bild machen - Gedankenaustausch mit den unternehmenseigenen Backmeistern und Teigtechnologien... [weiterlesen](#)

2018-05 iba 2018: Flexible Technik - Rational




Junge Konsumenten lieben Snacks - kleine kreative Gerichte, die sich schnell im Sitzen oder to-go verzehren lassen. Um sich den Trend zunutze zu machen, präsentiert Rational das SelfCookingCenter. Es kann grillen, braten, dämpfen und professionell backen. Es benötigt keine Übe... [weiterlesen](#)

2018-05 Strandhotel Duhnen, Cuxhaven: Keine Nachwuchssorgen / Palux



Das in das Strandhotel Duhnen integrierte Restaurant gibt es seit 120 Jahren. Fachkräftemangel kennt man dort nicht. > Angesichts des Fachkräftemangels im Gastgewerbe wirkt die Anzahl der Auszubildenden im Strandhotel Duhnen schier unglaublich. Seit August sind 32 Azubis im Be... [weiterlesen](#)

2018-05 Strandhotel Duhnen, Cuxhaven: Keine Nachwuchssorgen / Palux



Das in das Strandhotel Duhnen integrierte Restaurant gibt es seit 120 Jahren. Fachkräftemangel kennt man dort nicht. > Angesichts des Fachkräftemangels im Gastgewerbe wirkt die Anzahl der Auszubildenden im Strandhotel Duhnen schier unglaublich. Seit August sind 32 Azubis im Be... [weiterlesen](#)



Clevere Küchenlösungen made in Germany.



Profikochtechnik in Perfektion



Das solide Werkzeug für die Profiküche „Made in Germany“

[aufklappen](#)

2018-05 Restaurant Zauberlehrling, Stuttgart: Küchenzauber im Zau...

Was macht ein Hotelier und Gastronom, wenn zu bestimmten Tageszeiten das Restaurant leer steht? Er eröffnet eine Kochschule > Sobald man das Restaurant



HOGA
Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV
13.-15.1.2019-Messe Nürnberg
Die Gastgeber-Messe

FÜR GEWINNER



EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com

SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

FLAUSCHY
THE ORIGINAL

WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM



„Zauberlehrling“ in Stuttgart betritt, fällt sofort das hochwertige und exklusive Interieur auf. Ein Blick in den gläsernen, ... [weiterlesen](#)

2018-05



Stressfrei servieren - Convotherm

Fünf Gänge für 400 Gäste in zwölf Minuten: Das Sarrasani Trocadero Dinner-Varietétheater zeigt, dass es funktionieren kann. Unterstützung bekommt das Team um Stefan Ficker, Cateringchef, durch den Cook & Chill-Prozess des Convotherm 4: „Durch den einmaligen Cook & Chill- Proze... [weiterlesen](#)

2018-09



Neu auf dem Markt: Grillvergnügen ohne Fettgeruch - Grill...

Der Grillomax eröffnet eine innovative Zubereitung von Grillgut und Pommes frites, und zwar ganz ohne Fettgeruch. Die Kombination aus Grill und Heißluftgebläse eignet sich für die vollautomatische Garung von Würstchen, Burger-Pattys, Scampi, Pommes frites und vielem mehr. Die ... [weiterlesen](#)

2018-09



Schneller rückkühlen - Metos Proveno, Stierlen

Der neue Metos Proveno 3G Combi Kessel von Stierlen wurde mit einer Hochleistungs-Doppelmantelkühlung ausgerüstet, die die vorgeschriebene Rückkühlzeit von 90 Minuten weiter unterschreitet als ihr Vorgängermodell. Für präzise und schnelle Gar- und Rückkühlvorgänge in einem unu... [weiterlesen](#)

PALUX

Die gute Arbeit

Clevere Küchenlösungen made in Germany.

lava la vide
VAKUUMVERPACKUNG eco cuisine

Vakuumiergeräte & Sous-Vide
Geräte für die Gastronomie



Küppersbusch
Feuer und Flamme seit 1878

Das solide Werkzeug für die Profiküche „Made in Germany“

[aufklappen](#)

2018-09



Spitzenküche auf kleinstem Raum / SelfCookingCenter, Vari...

Interview mit Wolfgang Guth, Leiter Anwendung DACH der Rational Großküchentechnik > O b Fisch, Fleisch, Eierspeisen, Gemüse, Beilagen oder Backwaren, mit der Technik von Rational werden täglich rund 100 Mio. Essen in mehr als 85 Ländern produziert. Als Leiter der Anwendung für... [weiterlesen](#)

2018-09



Kompakt und flexibel - Palux CompactLine

Die neuen Auf Tischgeräte der Palux CompactLine bieten eine Zusatzausstattung für mobile Aktionsküche und moderne Frontcooking-Konzepte: Die Geräte sind kompakt, flexibel einsetzbar und arbeiten energieeffizient. Der neue Induktionsherd mit einer Kochzone und einer Aufbauhöhe v... [weiterlesen](#)

2018-09



Geruchloses Grillen - Grillomax

Mit dem GRILLOMAX kommt eine innovative und bisher einzigartige Lösung für Gastronomie-, Gaststätten- und Hotelgewerbe. Die Kombination aus Grill und Heißluftgebläse ist ideal für die Zubereitung von Grillgut und Pommes. Er kann problemlos ohne Gewerbeküche genutzt werden und ... [weiterlesen](#)

2018-09



Hochwertige Helfer für die Profi-Küche: Intelligentes Bac...

Geräte, die das Kochen erleichtern, gibt es viele. Dass diese auch in punkto Optik und Hygiene ein Highlight sein können, beweisen die aktuellen Neuheiten. > Ein zuverlässiger und intelligenter Helfer für die Profi-Küche stellt das SelfCookingCenter von Rational dar. Das platz... [weiterlesen](#)



Großküchen-Geräte und
Kleingeräte für Gastronomie,
Hotellerie und Catering



Vakuuiergeräte & Sous-Vide
Geräte für die Gastronomie



Profikochtechnik in Perfektion

aufklappen

1	2	3	...	149	150	151	152	153	154	155	>	155
---	---	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----