



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



Grill-Machines  
Waffle-Bakers  
Snack-Concepts

**Energiesparwunder**  
mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre  
> Herstelle > Serviceable Teile > Nachbau  
> Low opening control > Abgabe Selbstentlastung



**ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE**  
NEU

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**

**TÜV**  
Alle Minibars  
und TÜV geprüft

ECO-GREENCLASS 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 enthaltenen Minibar-Flaschen sind max. 30°C  
gekühlbar (2- und 400 ml Flaschen für 3 Tage kühlbar)



**DAMIT ES  
WARM WIRD!**




**TANSUN**



Terrassenstrahler  
[www.tansun-europe.com](http://www.tansun-europe.com)

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie eine Branche:

Küchentechnik

Thermische Ausstattung

Bitte wählen

**MKN FlexiChef**  
smart cooking. smart cleaning.




**PALUX**  
*Die große Freiheit*

Branche "Thermische Ausstattung"

1863 Artikel

1
<
...
141
142
143
144
145
...
>
156


**2013-09**



**Küchentechnik: Starke Kombi, Retigo**

Starke Kombi: Die Gargeräte von Retigo sind vielseitig ersetzbar und dabei platzsparend: Turmsets aus Kombidämpfern mit Regenerator, Schockfroster, Backofen oder zweitem Kombidämpfer schaffen z. B. zwei unabhängige Garräume auf kleinstem Raum. Das System eignet sich für Cook &... [weiterlesen](#)

**2013-09**



**Küchentechnik: Sous vide zum Stern? - Hotel Stein - Schil...**

Halbe Sachen sind nicht Mike Schillers Ding. Deshalb hat er vor ein paar Monaten seine Gourmetküche in Koblenz komplett auf Sous vide umgestellt. > Wer Schiller sagt, meint auch Stein. Das hat sich in Koblenz inzwischen herumgesprochen. Vor fast zehn Jahren hatten Melanie Stei... [weiterlesen](#)


**2013-09**



**Produkt-News: KCI-Touchpanel von Küppersbusch**

u.a. ... Das KCI-Touchpanel von Küppersbusch erlaubt die Regelung von Garprozessen durch einfaches Antippen mit dem Finger. So kann der Nutzer per Fingerdruck vier voreingestellte Gartemperaturen direkt an wählen, individuelle Programmierung ist ebenfalls möglich. Analoges gilt ... [weiterlesen](#)

**2013-09**



**Küchentechnik: Die Profiküche von morgen, Stierlen Großkü...**

Höher, schneller, weiter die Gerätetechnik in der Profiküche scheint an Entwicklungs- und Innovationstempo zugenommen zu haben. Kein Jahr, in dem es nicht Neuerungen auf dem Markt gibt. Doch wie sieht sie aus, die Profiküche von morgen? GASTGEWERBE MAGAZIN wagt mit namhaften H... [weiterlesen](#)



Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



SelfCookingCenter und VarioCookingCenter – eröffnen Sie sich neue Horizonte



Vakuumiergeräte & Sous-Vide Geräte für die Gastronomie

[aufklappen](#)

**2013-09**

**Küchentechnik: Die Profiküche von morgen**

Höher, schneller, weiter die Gerätetechnik in der Profiküche scheint an Entwicklungs-



Grill-Machines  
Waffle-Bakers  
Snack-Concepts

Mit dieser Technik  spült die Welt!

EIN FELL  
FÜR ALLE FÄLLE

**SitzFelle.com**



THE ORIGINAL

[WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM](http://WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM)

**FÜR GEWINNER**





Komfort und Service für Ihre Gäste

[www.sibra.eu](http://www.sibra.eu)



und Innovationstempo zugenommen zu haben. Kein Jahr, in dem es nicht Neuerungen auf dem Markt gibt. Doch wie sieht sie aus, die Profiküche von morgen? GASTGEWERBE MAGAZIN wagt mit namhaften H... [weiterlesen](#)

2013-09



#### Markt: News - Internationales Vertriebsmeeting, SYS Systeme...

u.a. ... Das internationale Vertriebsmeeting der SYS Systemfiltration in Tuttlingen ist jedes Jahr ein Highlight Auch in diesem Jahr kamen wieder über 50 Partner aus mehr als 35 Ländern - darunter Mitarbeiter aus den USA, Mexiko, Ägypten, Südafrika, Indien und Neuseeland um nic... [weiterlesen](#)

2013-09



#### Küchentrends: Interview - Quo Vadis? - Gerhard Kramer, Pr...

Moderne Küchentechnik kann mittlerweile so viel, bis hin zum selbstständigen Garen der Speisen im SelfCookingCenter. Lassen sich diese Geräte überhaupt noch toppen? Wir sind überzeugt, dass es noch viele Möglichkeiten gibt, mehr Kundennutzen im Bereich einfaches, sicheres und ... [weiterlesen](#)

2013-04



#### Hotel&Produkte: Wagen, für die man brennt, Brennwagen

Brennwagen | Premiumgrills für Sterneköche, Restaurants, Hotels, die Gemeinschaftsverpflegung sowie anspruchsvolle Hobbygriller entwickelt die Kölner Manufaktur Brennwagen. Ausgestattet mit robusten luftbereiten Niederquerschnittsreifen erinnern die HighEnd-Grills an die Renn... [weiterlesen](#)



**Küppersbusch**  
Feuer und Flamme seit 1875

Das solide Werkzeug für die Profiküche „Made in Germany“

**PALUX**

*Das gute Handwerk*

Clevere Küchenlösungen made in Germany.

**silex**

Grill-Machines  
Waffle-Bakers  
Snack-Concepts

Silex® Elektrogeräte GmbH –  
Qualität erhalten und Energie sparen

[aufklappen](#)

2013-09



#### Innovative Gartetechniken: Restaurant Ödenturm - Pas de deu...

Pfifferlinge haben Vater und Sohn Ernst Hunger gerade auf der Wochenkarte, Wild aus den Wäldern um Chammünster, Gulasch vom heimischen Angusrind und Kalbfleisch von Biolandbauer Michael Simmel. ... Schon Ernst Hunger senior hatte damals als junger Mann gemeinsam mit seiner Ehefr... [weiterlesen](#)

2013-09



#### Innovative Gartetechniken: Restaurant Natusch - Alles F(r)i...

... Auf einer dieser Reisen begegnete Lutz Natusch erstmals dem MKN Küchenmeister und war vom Kochblock mit den Kugelecken fasziniert: „Als ich sah, wie fix der Spinat zubereitet wurde, stand meine Entscheidung fest“, erzählt der Gastronom. Das Timing, sich den Küchenmeister in ... [weiterlesen](#)

2013-09



#### Innovative Gartetechniken: Eventküche - Just Finish - Klein...

Man kennt das von Messe-Ständen: Da stehen Showköche vor einem Multifunktionsgerät, schieben in Windeseile vorbereitete Bleche hinein und ziehen nach kürzester Zeit die herrlichsten Gerichte wieder heraus. Schließlich muss es hier schnell gehen, und es sind Messebesucher zu be... [weiterlesen](#)

2013-03



#### Marktstrategie Rational: Dank „Unternehmer im Unternehmen...

Seit 1973 entwickelt und vermarktet Rational thermische Gargeräte für die Profiküche. Wegweisende Innovationen, Serviceleistungen sowie die Mitarbeiter haben das Unternehmen in Landsberg am Lech bis heute zum weltweiten Markt- und Technologieführer gemacht Dr. Günter Blaschke,... [weiterlesen](#)



Großküchen-Geräte und  
Kleingeräte für Gastronomie,  
Hotellerie und Catering



Küppersbusch  
Feuer und Flamme seit 1878

Das solide Werkzeug für die  
Profiküche „Made in Germany“



Vakuuiergeräte & Sous-Vide  
Geräte für die Gastronomie

aufklappen