



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



Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

**Energiesparwunder**  
mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre  
> Energieeffizienz > Intelligente Zonen > Nachbau  
> Low operating cost > Abgabe Substratfläche



**ECO GREENSTAR**  
HOTELZIMMERSAFEN

**NEU**

**ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-L-APTIP**  
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-GREENGLASS 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 verbrauchten Stromsparende Flammgeräte max. 30°C,  
eingebauter 2- und 40W F-Gelassen für 3 Tage Weinlager




**KREUZER**

Suche

Branchen

Medien



Wählen Sie eine Branche:

Küchentechnik

Thermische Ausstattung

Bitte wählen


Flexibel und schnell.



Branche "Thermische Ausstattung"
1813 Artikel

1 < ... 141 142 143 144 145 ... > 152

**2013-03**



**Schwerpunkt Küche: Arbeit optimieren, Palux**

u.a. ... Arbeit optimieren > Palux | Mit der Profiline hat Palux ein Geräteprogramm entwickelt, das vor allem in professionellen Küchen der Großverpflegung, der Hotellerie oder in der Produktion und Vorbereitung zum Einsatz kommt. Küchenlösungen lassen sich nach Kundenwünschen i... [weiterlesen](#)


**2013-03**



**Schwerpunkt Küche: Intelligente Flamme, E.G.O Herde**

u.a. ... Intelligente Flamme > E.G.O | Das E-Gas-Herd-System Blu Tronic verknüpft Vorteile des Kochens mit Gas schnelles Erhitzen, schnelles Regeln der Hitze und hohe Temperaturen mit dem Komfort, der Sicherheit, der Präzision und der Effizienz elektronischer Steuerungen. Die Ga... [weiterlesen](#)


**2013-03**



**Schwerpunkt Küche: Weniger putzen, Frima**


u.a. ... Frima | Für die Vario Cooking Center 211 (100 Liter) und 311 (150 Liter) ist ein Verkleidungs-Kit erhältlich. Dank der Geräteverkleidung sollen keinerlei Verschmutzungen unter und hinter dem Gerät anfallen. Diese Verkleidung gibt es auch für Sockelaufstellung. Die Monta... [weiterlesen](#)

**2013-03**




**Schwerpunkt Küche: Ablufttechnik - Für gute Luft, Rentsc...**

u.a. ... Induktionsprinzip spart Energie > In Großküchen muss bei Betrieb ständiger Luftwechsel herrschen: Luft wird abgeführt, das heißt, es muss auch Luft von außen zugeführt werden. Ein energiesparendes Lüftungsverfahren hat sich die Firma Rentschler Reven patentieren lassen ... [weiterlesen](#)




**Küppersbusch**  
Feuer- und Platinne seit 1875

Das solide Werkzeug für die Profiküche „Made in Germany“



Profikochtechnik in Perfektion



**Silex®** Grill-Machines  
Waffle-Bakers  
Snack-Concepts

Silex® Elektrogeräte GmbH – Qualität erhalten und Energie sparen

[aufklappen](#)

**2013-03**

**Schwerpunkt Küche: Das große grüne Überraschungs-Ei, Ern...**

u.a. ... Ernst Neumärker | Das Big Green Egg ist viel mehr als bloß ein Grill. Das Gerät



**Silex®** Grill-Machines  
Waffle-Bakers  
Snack-Concepts





**SIBRA 50**  
Komfort und Service für Ihre Gäste

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

**FÜR GEWINNER**



**GASTRO TAGE WEST**

**14.-16.10.2018**

Messe Essen

**HOGA'**

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV

13.-15.1.2019 · Messe Nürnberg

**Die Gastgeber-Messe**

**Jetzt Standplatz sichern!**



eignet sich zum Grillen, Backen, Braten, Schmoren, Kochen, Räuchern... Ganz gleich, welches Produkt man zubereiten möchte: Es soll sich in dem eiförmigen Grill optimal garen lassen und einen... [weiterlesen](#)

2013-03



### Schwerpunkt Küche: Mit Pellets grillen, Bob Grillson

u.a. ... Mit Pellets grillen > Bob Grillson | Sein Konzept macht die Bedienung des Grills Bob Grillson einfach: Holzpellets einfüllen, den Wahlschalter auf „Auto“ stellen und die Temperatur am Leistungsregler wählen, schon ist der Grill startklar. Durch den optimierten Auto-Star... [weiterlesen](#)

2013-03



### Schwerpunkt Küche: Kombidämpfer für alle Segmente, Bartsch...

u.a. ... Bartscher | Die neuen Kombidämpfer der M + E Serie von Bartscher haben zweibeziehungweise dreistufig regelbare Lüftergeschwindigkeiten und ermöglichen so bedarfsgerechte Einstellungen für die Abstimmung auf das jeweilige Gargut. Ein verschließbarer Wrasenabzug ermögl... [weiterlesen](#)

2013-06



### Heißluftdämpfer: Frisch gebacken - Die Einsatzmöglichkeit...

Unbestritten ist Kochen ist eine Kunst, aber um wirtschaftlich zu überleben, braucht es neben der Kochkunst auch das Verständnis für Marketing. ... Garen, Regenerieren und Cook & Chill das sind die allgemein bekannten Einsatzgebiete von Heißluftdämpfern. Jedoch erkennen immer me... [weiterlesen](#)



Profikochtechnik in Perfektion

**PALUX**

*Das gute Handwerk*

Clevere Küchenlösungen made in Germany.

**lava la vide**  
VAKUUMVERPACKUNG eco cuisine

Vakuuiergeräte & Sous-Vide  
Geräte für die Gastronomie

[aufklappen](#)

2013-06



### Heißluftdämpfer: Die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig...

u.a. ... Auf einfache Bedienung und patentierte Feuchtigkeitskontrolle setzt auch Elektrolux mit seinem air-o-steam Touchline. Dank des bi-funktionalen Lüfters, des Luftfallensystems und des Luftleitsystems wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung und passende Temperatur im Geräte... [weiterlesen](#)

2013-06



### Heißluftdämpfer: Trends: Kompakt und leicht zu bedienen, ...

Kompakte Heißluftdämpfer sind beliebt, weil sie flexibel eingesetzt werden können und maximale Vorteile mitbringen. ... u.a. ... So auch der Hersteller Alto-Shaam, der mit dem neuen Heißluftdämpfer 4.10 Esi CT Express eine weitere Lösung für kleine Küchen, Caterer und Bistros off... [weiterlesen](#)

2013-06



### Innovationen Marktplatz: Essen am Herd, CDS-Design

u.a. ... Eben noch ein Edeltisch, jetzt plötzlich Kochgerät der heiße Tisch von CDS Design hat drei Bereiche: Ein kreisförmiger Heizbereich in der Tischmitte, der bis zu 220 °C Hitze erzeugt, darum herum ein Warmhaltebereich und außen der kühl bleibende Tischrand. ... ff [weiterlesen](#)

2013-02



### Büfettpräsentation und Tafelambiente: Stilvolle Akzente f...

... Erfolgreiche gastronomische Betriebe setzen auf eine phantasievolle Ausstattung rund um das Tafelerlebnis, Büfettpräsentation inbegriffen. > ... u.a. ... Energieeffizienz und Eleganz beim Warmhalten von Speisen sind zwei von vielen Merkmalen, die das patentierte InductWarm System... [weiterlesen](#)



SelfCookingCenter und  
VarioCookingCenter – eröffnen  
Sie sich neue Horizonte



Vakuuiergeräte & Sous-Vide  
Geräte für die Gastronomie



Das solide Werkzeug für die  
Profiküche „Made in Germany“

aufklappen