


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.



horesga[®]

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



TAFELSTERN
professional porcelain

Energiesparwunder
 mit integriertem Inverter, max. 3 Jahre
 > Inverter > Inverter-Zellen > Nachbau
 > Last saving control > Abgabe Referenzliste



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 2004-APT0P
 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
 Stromverbr. auch bis 0,39 kW / Tag möglich*
Bestimmt die Stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,19 kW / Tag möglich*
*Die wählbaren Minibar-Flächenleistung max. 30°C, entgeltlicher 2- und 400W-F-Gehäuse mit 3 Typen Wechsellüfter



KREUZER
Küchentechnik

Suche

Branchen

Medien



Frittiertechnik: Dauerbrenner Fritteuse - ascobloc



Bei ascobloc erfreut sich die Fritteuse mit der Steuerung e.Cook positiver Resonanz. Mittels der neuen Steuerung kann manuell, elektronisch gesteuert oder mit hinterlegten Rezepten frittieren werden. Die Bedienung erfolgt über einen Touchscreen hinter Glas. Werkseitig sind Grundrezepte hinterlegt, welche individuell angepasst werden können. Insgesamt ist eine Speicherung von bis zu 100 Rezepten möglich. Frittierzeit und -temperatur sind individuell einstellbar und für jedes Becken separat elektronisch regelbar. In Kombination mit der automatischen Hebe- und Senkvorrichtung lassen sich mit e.Cook präzise und wiederholbare Frittierprozesse, zugeschnitten auf das Frittiergut, durchführen. Dies ist eine der wichtigsten Voraussetzung für die Einhaltung der gültigen Acrylamid-Verordnung der EU. Zur Sicherung der Qualität des Öls über die maximale Öl-Laufzeit werden Wechselintervalle mittels einer Warmmeldung angezeigt. Die Steuerung verfügt zudem über eine ECO-Funktion zur Temperaturabsenkung bei längerem Standby-Betrieb für Energieeffizienz und Öl-Schonung sowie eine fettschonende Schmelzstufe und einen Schutztemperaturbegrenzer (230 Grad Celsius) als zweite Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC. ...ff



GastrHotel

Titel **Gastrotel**
 Ausgabe **2020-05/06**
 Seite **55**
 Verlag **GW-Verlag GmbH**

Branchen-Links

Herde, Backöfen und thermische Einbauten z. B. Fritteusen, Grillgeräte, Kontaktgrillgeräte

Thermische Ausstattung, Küchentechnik, Fritteusen / Filtrationssysteme

VITO[®]
oil filter system



SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



RESCH & FRISCH
AM LIEBSTEN IMMER

PALUX
Die gute Freiheit

Clevere Küchenlösungen made in Germany.



world of cooking

Die ganze Welt der Profikochtechnik

Bartscher
seit 1876

Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering

aufklappen

Der neue FlexiChef
smart cooking, smart clearing.





PALUX
Die gute Freiheit

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