

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?

Branchen-Beamer

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Energiesparwunder
mit Energiestromkosten: mind. 3,1 Euro
> Invernia > Invernia Zulu > Nachbau
> Luft springt control > Airings Rahmenstühle

NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-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

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 wahlbaren Minibars: Raumtemperatur max. 32°C,
eingefrierbar (2- und Abart F Gefrieren mit 3 Typen Weisheit)

Suche
Branchen
Medien

Küchen großer Meister: Die Küche von Tobias Hartmann, Hotel-Restaurant Deichperle in Büsum - VT Planteam

Nordseeluft, Wattenmeer, ein 4-Sterne-Hotelneubau mit Meerblick und eine modernnordische Küche im Restaurant „Deichperle“ erwartet die Gäste in dem neu eröffneten Strandhotel & Spa „Küstenperle“ direkt an der Perlebucht in Büsum. ... Bewusste Entscheidung für Qualität > ... Natürlich werden die Stammprodukte wie in jeder Großküche über den Großhandel bezogen. Chefs Culinar beliefert das Hotel. ... Die neue Hotelküche ist eine Spielwiese, mit der dies vortrefflich gelingt. ... Dank Küchenplaner Volker Thielsen, Profiküche kompakt geplant. Nicht Gas-, sondern Elektrogeräte sind im Einsatz. ... Hochwertige Profikochtechnik von MKN in Kombination mit Netzwerk Culinaria Partnern Hupfer und Meiko kosteten im Endeffekt nicht mehr als das vorher geplante Sammelsurium. ... Profikochtechnik von MKN > Das Herzstück der von Thielsen geplanten Küche bildet ein Küchenmeister von MKN, den Fachbesucher bereits auf der letztjährigen Internorga in Hamburg als Ausstellungsstück bewundern konnten. ... In Kochbox 1 wird auf der Griddleplatte Fleisch bei 220 °C gegrillt. Fisch wird in der Pfanne auf den Induktionsherden schonend zubereitet. ... Gut gelöst befindet sich in jedem Arbeitsfeld ein MKN-Kombidämpfer, damit der Koch seine Abläufe in der Speisenproduktion ungestört fahren kann. Dazu reicht ein kleiner Space- Combi Compact MP mit 6x 1/1 GN-Einschüben vollkommen. Dazu eine Edelstahlablage von Hupfer mit Kühlschubladen von CoolCompact. Kochbox 2 ist der Wirkungsbereich des Entremetiers. Der aus Ungarn stammende Koch liebt es Gemüse, Kartoffeln, Reis und Nudeln - also alles was neben Fleisch und Fisch auf den Teller kommt - zuzubereiten. Der Küchenmeister ist dazu ideal ausgestattet. Ganz links befinden sich die Fritteuse „London“, der Nudelkocher mit vier Einsätzen und daneben vier große Induktionsfelder. ... Für das Eventgeschäft wird ein multifunktionaler Cook&Chiller von CoolCompact genutzt. ... Der Kreislauf schließt mit der Reinigung des Geschirrs. Der Spülbereich ist offen in die Küchenlandschaft integriert. Ein positives Zeichen dafür, dass alle Bereiche gleichwertig und die Mitarbeiter der Spülküche voll integriert sind. Speisenabfälle werden hier sortiert, Schmutzgeschirr in die Eckhaubenspülmaschine von Meiko eingebracht, Besteck poliert und so in sauberem Zustand dem Kochprozess-Kreislauf wieder zugeführt. ...ff

Gastronomie & Hotel
Impulse

KREATIV MEDIA VERLAG

Titel	Gastronomie&Hotel Impulse
Ausgabe	2018-03
Seite	44-49
Verlag	Kreativ Media Verlag GmbH

Branchen-Links

[Großküchenhersteller /](#)
[Großküchenfachhandel /](#)
[Großküchenplaner /](#)
[Großküchenplanung](#)

[Küchentechnik,](#)
[Großküchenplaner /](#)
[Großküchenplanung](#)

TISSUE • PAPER PRODUCTS

Inspirationen von Mank machen den gedeckten Tisch zum Erlebnis

Ein starker Partner für die Hotellerie und Gastronomie

Die Kreuzer-Produktpalette

Mit dem Spezial-Rechtsschutz von ERGO machen Sie sich stark!