



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



Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
 > Invercible > Invercible Zelen > Blackbox
 > Led lighting control > Ahlberg Rahmenleuchte



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



TÜV
 Alle Minibars
 sind TÜV geprüft

ECO-GREENSTAR® 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 wahlweise Minibarspaare (Kombi) max. 30°C,
 einstellbar (2- und 40°C) & Gefrieren (bis 3 Tage) verfügbar




Suche
Branchen
Medien









Produkte: Gechillt garen mit Neo - Lainox



Lainox / Der neue Alleskönner der Marke Lainox im Deutschland-Vertrieb von Krefft Großküchentechnik heißt Neo. Das Multifunktionaltalent ist im gesamten Temperaturbereich von -40 °C bis +85 °C zuhause. Ob „Cook & Hold“ oder „Cook & Chili“ bzw. „Cook & Freeze“: Mit nur einem Fingertipp auf das Bediendisplay kann Neo wahlweise schnellkühlen, schockgefrieren, aber auch sofort umschalten ins Garen oder Langzeitgaren, ins Auftauen, Warmhalten sowie in die Unterbrechung nach der Gärung. In Kombination mit den Heißluftdämpferserien Naboo und Compact by Na-boo entsteht ein leistungsstarkes, multiflexibles Duo. Unter dem Namen „Just Duet“ definiert die Systemlösung vertikales Garen neu: Bislang getrennte Schritte der Speisenproduktion sowie Kühlung und Lagerung werden zu einem einzigen Prozess zusammengeführt, der nur noch wenige Handgriffe benötigt. ...ff



Hotel&Technik

Titel Hotel&Technik

Ausgabe 2016-03

Seite 41

Verlag AT-Fachverlag GmbH

Branchen-Links

Kühlen und Lagern

Küchentechnik, Schockkühler / Schockfroster






Spezial-Rechtsschutz





Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER



VITO® Frittierölfiler für optimal frittierte Speisen



Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



Melitta Professional Coffee Solutions

DUNICEL ♥ DUNILIN

