



Welbilt nimmt Fachbesucher in eine Welt der unterschiedlichen Küchenwelten mit. Dabei werden zukunftsorientierte Konzepte für den gesamten Außer-Haus-Markt innerhalb unterschiedlicher Themenwelten präsentiert. Die vernetzte Küche 4.0, Gourmetburger & Co. sowie das SnackCafé zeigen neue, umsatzstarke Chancen, technisch innovative Lösungen sowie modulare Systeme im Gastro-Business auf. Spannend dürfte hier die Weltneuheit *ConvoSense* der Unternehmensmarke *Convotherm* sein. Die darin eingesetzte Technik basiert auf künstlicher Intelligenz und modernster Sensorik und sorgt für Gastronomiebetriebe für eine völlig neue Perspektive bei der Speisenzubereitung. So erkennt die Technologie Speisen selbstständig und verlässlich, wählt anschließend den maßgeschneiderten Garprozess aus. So werden zeitaufwendige Trainings für häufig wechselndes Personal weitgehend überflüssig.

Halle A3, Stand 516 (Mit Küppersbusch)

Multifunktionale Kühltechnik

Vintos und *Vintos+* heißen die neuen Serien der ersten vollständig in Deutschland gefertigten Schnellkühler/Schockfroster. Die **Cool Compact**-Geräte sind als Standmodell in vier Größen sowie als Ein-fahrmodell in zwei Größen erhältlich und waren **erstmalig auf der Intergastra** präsent. In Hamburg gibt es die nächste Gelegenheit, sich darüber zu informieren. Die Modelle *Vintos+* sind Multifunktionsgeräte, in denen zusätzlich zu den Kühl- und Frostvorgängen auch aufgetaut, gegärt, warmgehalten oder mit Niedrigtemperatur gegart werden kann. Zahlreiche Features wie beispielsweise **Smart-Level-Control**, die Steuerung einzelner Einschübe oder **Smart-Door**, die automatische Türöffnung, sind bisher einzigartig und bieten hohen Zusatznutzen für die Bediener. Außerdem hat Cool Compact Kühl- und Tiefkühlschränke, -tische sowie Geräte zur Getränkeköh-

lung und Abfallkühler im Messegepäck, die alle standardmäßig mit dem zukunftsweisenden Kältemittel R 290 ausgestattet sind.

Halle A4, Stand 412

Einfach zu installierende CO₂-Systeme bietet **Hoshizaki-Gram** mit seiner *Gram Eco-Serie*, die mit ihren Plus-, Twin-, Euro- und Midi-Modellen Flexibilität bietet. Zusätzlich ist der *Gram Schockkühler KPS 60* im Portfolio. Informationen dazu gibt es vom Messteam des Herstellers. Das Unternehmen ist führend in der Entwicklung von CO₂-Zentralkältelösungen für die Foodservice-Industrie. Demnächst sollen auch die Hoshizaki-Eisbereiter das Portfolio erweitern und mit dem zukunftssicheren Kältemittel angeboten werden.

Halle A4, Stand 411

SOMETIMES IT DOES.

THE WORLD'S FIRST TWO-LEVEL-WASHER

INTERNORGA
13.03. – 17.03.2020
Halle A4 | Stand 209

HOBART

www.hobart.de/tlw



Modular und vernetzt sind die Schlagwörter bei **Iriinox**. Der Hersteller zeigt seine Schnellkühlgeneration *MultiFresh Next* und die Vernetzungslösung *FreshCloud* nun auch in Hamburg. Neu ist der Einsatz des natürlichen Kältemittels R290. Die Geräte werden als Handeinschub-Geräte in drei Größen, S, M, L in 1/1-GN (oder 400x600) Quereinschub und jeweils in 2/1-GN Breite mit doppeltem Multitrack (1/1 GN Längseinschub), angeboten. Der Kunde wählt aus fünf Konfigurationen, Exzellenz, Gourmet & Küche, Bäckerei & Konditorei, Eiscreme oder Essentiell, diejenige aus, die er für seinen Betrieb benötigt. Neue, bedienungsfreundliche Touchscreens in zwei Größen knüpfen an die gelernte Smartphone-Bedienung an.
Halle A3, Stand 311

Unter dem Motto *Be ready* zeigt **True Refrigeration** seine Neuentwicklungen. In Vorbereitung auf die nächste Phase der F-Gas-Verordnung bietet der amerikanische Hersteller Unterstützung in der Umsetzung umweltfreundlicher Strategien an. Neben der Initiative für natürliche Kältemittel wird True eine Reihe neuer und verbesserter Modelle vorstellen.
Halle A3, Stand 301

Weitere Highlights bei der Küchentechnik

Bereits zur Intergastra konnte man sich bei **ascobloc** über die neue *e.Cook*-Steuerung bei der *Ascoline 850* informieren. Wer nicht vor Ort war, hat in Hamburg erneut die Gelegenheit. Zu sehen sind nun auch der Bratsowie der Kochkessel aus der Serie mit der neuen elektronischen Steuerung. Die des Bratkessels ermöglicht eine elektronische Temperaturregelung inklusive Vorheizen bis zur Zieltemperatur. Des Weiteren können über die Rezeptsteuerung bis zu 100 frei programmierbare Rezepte gespeichert werden, womit immer ein gleiches Garergebnis ermöglicht wird. Der Kochkessel verfügt zusätzlich über eine Ankochautomatik. Die Steuerung der beiden Geräte ermöglicht außerdem eine automatische Wasserbefüllung.
Halle A4, Stand 203 (Mit AlexanderSolia)



Nachdem die FHA HoReCa in Singapur wegen des Corona-Virus von März auf Juli verschoben wurde, richtet **Gastros Switzerland** seine Konzentration vollends auf die Internorga. Nach Hamburg bringt das Unternehmen sein gesamtes *InductWarm*-Portfolio mit, darunter einen der „Stars“ in Stuttgart: Dort gewann das *InductWarm* Batteriemodul den Intergastra Zukunftspreis. Weiterhin geben die Schweizer auch in der Hansestadt einen Einblick in ihre Undercover-Technologie und zeigen das normalerweise unsichtbare unter Theken installierte *InductWarm 130+* Modul in einer durchsichtigen Plexiglastheke.
Halle A4, Stand 108

Mit der neuen *Multifunktionswanne* bietet **Schöll Apparatebau** ein Tool für noch mehr Flexibilität am Büfett. Die drei Wannen können einzeln je nach Bedarf gradgenau mit Temperaturen zwischen minus fünf und 140 Grad Celsius eingestellt werden. So ist beim Frühstück beispielsweise das Warmhalten von Rührei/Spiegelei in der einen Wanne und das gleichzeitige Warmhalten von Bacon/Würstchen in der anderen Wanne möglich, während in der dritten gekühltes Obst auf Gäste wartet.
Halle A3, Stand 409

SERVICE

Informationen zur Messe
www.internorga.com

Die Unternehmen:
www.ascobloc.de
www.coolcompact.de
www.eloma.com

- www.gastros.swiss
- www.hoshizaki-europe.com
- www.kueppersbusch.com
- www.mkn.com
- www.nordcap.de
- www.palux.de
- www.rational-online.com
- www.salvis.ch
- www.scholl-gastro.de
- www.smegfoodservice.com
- www.truemfg.com
- www.unox.com
- www.welbilt.com

Hoshizaki-Gram

