



Internorga Hamburg
 13.03. - 17.03.2020
 Halle A3 | Stand 313
 Halle B6 | Stand 503

Doppel-Kontakt-Braten mit dem S-Tronic (S-261 GR)



- Spezielle Oberflächenveredelung der Bratplatten durch das **DURANEL® +plus Easy Clean Verfahren**
- Programmierbare digitale Steuerung
- Nachhaltig, effizient und effektiv in puncto Energie und Wirtschaftlichkeit
- **Schnell und zeitsparend** - z.B. 400 Steaks (ca. 250g) in 1 Stunde fertig

www.silex-de.com



schwindigkeiten und Garzeiten sind möglich. Eine Ablufthaube ist nicht erforderlich. Mit der speziellen Structured-Air-Technology, die einen vertikal nach oben und unten gerichteten Luftschleier mit hoher Geschwindigkeit erzeugt, sind gleichmäßige Garergebnisse garantiert.

Mit einem Auszug aus der Großküche präsentierte **NordCap** moderne Regenerationstechnik und Geräte für das Cook & Chill Verfahren auf der Intergastra. Mit dem *Regenerierofen GRE 100* hat das Unternehmen eine energieeffiziente Alternative zum Kombidämpfer im Portfolio. Mit einem Anschlusswert von 3,2 Kilowatt im Vergleich zu 7,5 Kilowatt bei herkömmlichen Kombidämpfern kann Energie gespart werden. Spiegeleier, Spargel, Brokkoli können hier nach dem Regenerieren ohne Qualitätseinbußen zwei Stunden warmgehalten werden. Tellergerichte ohne Cloche bleiben bei 160 Grad Celsius bis zu 40 Minuten heiß. Ein weiterer Vorteil ist, dass für den Einsatz keinerlei bauliche Änderungen vorgenommen werden müssen: keine Haube, kein Wasseranschluss oder Kondensat-abfuhr sind nötig.



Multifunktionale Kältetechnik

Eine ganze Reihe an neuen Kühllösungen bieten in diesem Frühjahr ebenfalls verschiedene Hersteller. Aus Italien, von **Coldline**, kommen beispielsweise der Multifunktions-Schnellkühler *Vision Nuvò* sowie die Schockkühler *Modi Up* und *Modi Active*. Nuvò ist die patentierte Technologie, die es ermöglicht, Speisen bei niedriger Temperatur mit Dampf zu garen und die auch den Schockkühl- und Gefrierzyklus kombiniert. Mit der Wi-Fi-Technologie *Cosmo* lassen sich sämtliche Geräte des Unternehmens bequem überwachen.

Vintos und *Vintos+* heißen die neuen Serien der ersten vollständig in Deutschland gefertigten Schnellkühler/Schockfroster von **Cool Compact**. Sie sind



GERÄTE



als Standmodell in vier Größen sowie als Einfahrmodell in zwei Größen erhältlich. 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. Modular und vernetzt sind die Schlagwörter bei **Irinox**. Der italienische Hersteller hat seine Schnellkühlgeneration *MultiFresh Next* und die Vernetzungslösung *FreshCloud* zur Intergastra erstmals auch in Deutschland vorgestellt. 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. Das Wort Multi bringt zum Ausdruck, dass die Geräte auch Warmfunktionen wie Regenerieren, Sous-Vide- und Niedrigtemperaturgaren, Pasteurisieren, Trocknen und Gären bieten.

SERVICE

Im Artikel erwähnte Unternehmen:

- www.coldline.it
- www.coolcompact.de
- www.eloma.com
- www.irinoxprofessional.com
- www.mkn.com
- www.palux.de
- www.salvis.ch

Weitere Anbieter von Kombidämpfern bzw. Schnellkühlern/Schockfroster:

- www.bartscher.de
- www.g-g-g.de
- www.hobart.de
- www.hoshizaki.de
- www.kbs-gastro.de
- www.kueppersbusch.com
- www.rational-online.com
- www.retigo.de
- www.saro.de
- www.unox.com
- www.welbilt.com

Cool Compact



www.trendkompass.de

PALUX

Die große Freiheit

MEHR RAUM

FÜR IHRE PERFEKTION.



Wir kümmern uns um den Rest.

Restaurant Maximilian Lorenz, Köln,
1 Michelin-Stern

Deutsche Aromenküche, neu interpretiert und mit besten Zutaten: Maximilian Lorenz vertraut bei seinen heimischen Speisenkreationen konsequent auf höchste Qualität, auch in der Küchentechnik. Mit der Herdanlage PALUX Maître setzt der Sternekoch auf Perfektion und schafft sich mehr Freiraum für neue Ideen.

INTERNORGA

HAMBURG

13.-17. MARZ 2020

HALLE A4 / STAND 408

Erleben Sie weitere Beispiele für Leidenschaft ohne Kompromisse bei unseren Referenzen im Internet.

www.palux.de

Clevere Küchenlösungen
made in Germany seit 1929.