

Saro Gastro-Products

Präzise steuern

Einen neu entwickelten Sous-Vide-Garer stellt das Unternehmen Saro Gastro-Products vor. Die neuen Geräte sind technisch topmodern, platzsparend und kosteneffizient. Der größte Vorteil: Die Gartemperatur lässt

sich jederzeit präzise steuern und verkochte Gerichte gehören endgültig der Vergangenheit an. Jede Zutat erhält die richtige Konsistenz bei vollem Geschmack. „Wir entwickeln unser Angebot stetig weiter,

passen es immer wieder an und gehen dabei auf die Wünsche unserer Kunden ein“, sagt Walter Spangenberg, Geschäftsführer Saro Gastro-Products. Die Produktentwicklung erfolgt dabei stets in enger Zusammen-



Saro Gastro-Products

arbeit mit Köchen und Gastro-nomen. rl

Cool Compact

Zukunftssichere Getränkekühltheken

Der Kühltechnik-Hersteller Cool Compact erweitert sein nachhaltiges und energieeffizientes Produktsortiment. Gemäß einer EU-Richtlinie dürfen ab 2020 keine Geräte mehr in den Ver-

kehr gebracht werden, die nicht mit zukunftssicheren Kältemitteln ausgestattet sind. Als letzte wichtige Produktgruppe von Cool Compact sind nun auch die Geräte aus dem Bereich Getränke-

kühlung auf das Kältemittel R290 umgestellt. Mit dem neuen Kältemittel sowie einer verbesserten Kühl-technologie werden sowohl die



Cool Compact

Standardgetränkekühlthe-ken als auch die individuel-len Getränkekühlungen in Mo-dulbauweise ausgestattet. rl

Seltmann Weiden

Mehr gute Laune

Geradlinig, zeitlos und funktional präsentiert sich die neue Porzellan-Serie Good Mood von Seltmann Weiden. Dabei verspricht

der Hersteller ein erstklassiges Handling, da die Serie in sich äußerst kompatibel ist und der Speisenpräsentation eine schöne Bühne bietet. Weil „Good Mood“ auf Deutsch „gute Laune“ bedeutet, soll die attraktive Kollektion für das Positive und damit für eine gesunde Ernährung stehen. Ausgerichtet ist das Porzellan auf viele Verzehranlässe: Vom Obst-, Gemüse- und Müsli-Thema über das Steak bis hin zu Kaffee, Mocca oder Cappuccino. Die Por-

zellan-Serie jongliert mit den ver-schiedenen kulinarischen High-

lights, ohne sich selbst in den Vordergrund zu stellen. rl



Seltmann Weiden

Schönwald

Modernes Basissortiment

Geradlinigkeit, Purismus und Reduziertheit – damit punktet das neue Sortiment Shiro von Schönwald. Dabei greift der Porzellaner den Design-Trend „Japanordic“ auf, der zwischen japanischer und skandinavischer Kultur vermittelt. Der Spezialist für Profiporzellan spricht mit der Kollektion aus weißem Hartporzellan nicht nur besonders experimentierfreudige Gastronomen mit innovativen Konzepten an. Das moderne Basissortiment aus Bowls, Coup-Tellern und Tassen bedient vielmehr die Bedürfnisse der ge-

samen gastronomischen Vielfalt. Shiro soll dabei Inspirationen bieten für lässiges Präsentieren und liefert einen Rahmen für unkomplizierte Food-Ideen sowie für ein modernes Bankett. rl



Schönwald

Kühlen oder Tiefkühlen?

K 310 Volltür-Kühlschrank

mit stiller Kühlung und LED-Beleuchtung in Energiesparausführung

- ◆ In Trendfarbe Schwarz
- ◆ Außenmaterial Stahlblech
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum
- ◆ Außenmaße B 600 x T 620 x H 1630 mm
- ◆ Auch als TK Gerät mit 6 feststehenden Verdampferplatten



Artikelnummer: 919.0312 (Kühlschrank)

Artikelnummer: 919.0317 (Tiefkühlschrank)

