

Alles für den Gast vom 9. bis 13. November in Salzburg

„Analoge Inseln für digitale Lösungen“

Mit rund 750 Ausstellern im Messezentrum Salzburg wird vom 9. bis 13. November erneut die Alles für den Gast gefeiert. GastroSpiegel weist vorab auf ein paar Highlights der Aussteller hin.

In diesem Jahr präsentiert sich der Spülspezialist Winterhalter auf der Alles für den Gast in Salzburg mit neu konzipiertem Messestand. „Eigentlich wollen wir noch gar nicht viel verraten, denn der neue Messestand soll für unsere Gäste und Besucher eine echte Überraschung sein

modernste Sensorik eröffnen neue Perspektiven bei der Speisenzubereitung und sorgen für Effizienz und Ergebnissicherheit. Das System erkennt Speisen selbstständig und verlässlich und wählt für die jeweiligen Speisen maßgeschneiderte Garprozesse aus.

Energieeffizienz im Fokus

Cool Compact hat insbesondere die Energieeffizienz bei allen Modellen des Portfolios im Fokus. Das komplette Produktprogramm erfüllt schon jetzt alle Anforderungen der EU in Bezug auf zukunftsichere Kältemittel der F-Gase-Verordnung. Nach den Lagergeräten wie Kühl-/Tiefkühlschränken und Kühl-/Tiefkühlschischen sowie den Schnellkühlern/Schockfroster ist inzwischen auch der komplette Bereich der Getränke Kühlung auf das nachhaltige Kältemittel R290 umgestellt. In Österreich werden übrigens umweltfreundliche Kühlgeräte mit bis zu 300 Euro bezuschusst. Cool Compact berät die Käufer ausführlich zu dem Thema und hilft bei der Antragstellung und Abwicklung.

Dieses Jahr hat auch Palux einige



Winterhalter zeigt auf der Alles für den Gast in Salzburg in diesem Jahr seine Produktwelten – als Überraschung auf einem neu konzipiertem Messestand.

Neuheiten mit im Messe-Gepäck: So zeigt der Küchen-Profi die neue Küchenlinie Topline D. Auf der Messe informiert der Großküchenhersteller anhand von Planungsbeispielen über die vielfältigen und maßgeschneiderten Möglichkeiten einer Küche. „Die Herbstmessen sind die passende Plattform für unsere effizienten Produktneuheiten und unsere Konzepte für einen prozessoptimierten Küchenalltag. Außerdem treten wir hier mit Händlern, Planern sowie Partnern aus der ganzen Welt in Kontakt“, sagt Torsten Hehner, Mitglied des Vorstands bei Palux.

Automatische Scan-Brücke

Individuelle Kundenlösungen zeigt in diesem Jahr Rieber zum

Beispiel mit der „GN-One-Behälter“-Innovation. Sie soll speziell in der Speisenverteilung erhebliche Vorteile bringen, ob für Care- oder System-Catering, und bildet deshalb die elementare Komponente der vorgestellten digitalisierten Speisenverteilstation. Rieber zeigt ein Bandkonzept zur effizienten und praktischen Kommissionierung mit automatischer Scan-Brücke und integrierter Wiegeeinheit, die bestückt mit weiteren neuen mobilen Geräten den Prozessablauf im Großgebäude optimiert. Zusammen mit der Check Cloud ergibt sich so eine digitale und automatische Gesamtlösung – von der transparenten HACCP-Dokumentation bis zum automatischen GN-Behälter-Scanverfahren. rl

ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS

Profis verlassen sich auf
Henkelman-Vakuummachines

