



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




Die gute Freiheit

DAMIT ES WARM WIRD!




Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie eine Branche:

Küchentechnik

Frontcooking

Bitte wählen

EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com

Energiesparwunder
mit langer Batterie-Lebensd. mind. 5 Jahre
-> Innenleuchte -> Schwebelampe -> Kleinstleuchte
-> Led-Strahlungsleuchte -> Halogen-Strahlungsleuchte



ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
HxB x T: 220 x 420 x 450 mm
ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
HxB x T: 220 x 350 x 270 mm



ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
Stromverbrauch bis 0,38 kW / Tag möglich*
Bestimm die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbrauch bis 0,38 kW / Tag möglich*
*Anwendung: Standard-Straßenstrom mit max. 230V, empfindliche Geräte sind nicht eingeschlossen

KREUZER
HOTELZIMMERMINIBARS

winterhalter

DUNICEL ♥ DUNILIN



Die gute Freiheit

Branche "Frontcooking"
209 Artikel

1

2

3

...

12

13

14

15

16

17

18

>


18

2018-09 **Kompakt und flexibel - Palux CompactLine**




Die neuen Aufsichtgeräte der Palux CompactLine bieten eine Zusatzausstattung für mobile Aktionsküche und moderne Frontcooking-Konzepte: Die Geräte sind kompakt, flexibel einsetzbar und arbeiten energieeffizient. Der neue Induktionsherd mit einer Kochzone und einer Aufbauhöhe v... [weiterlesen](#)

2018-07/08 **Frontcooking: Frontcooking bedeutet Nähe zum Gast, Kochen...**




Diese Nähe schafft Vertrauen und führt dazu, dass der Gast noch mehr von den angebotenen Speisen angesprochen wird. > Eloma mit vielfältigem Angebot > Eloma als führender Hersteller von qualitativ hochwertigen Kombidämpfern bietet mit seinem Portfolio eine Vielzahl von Lösung... [weiterlesen](#)

2018-07/08 **Frontcooking: PALUX CompactLine macht die Küche mobil / S...**



Die neuen Aufsichtgeräte der PALUX CompactLine sind die ideale Zusatzausstattung für die mobile Aktionsküche und moderne Frontcooking- Konzepte: Die Geräte im attraktiven Design sind kompakt, leicht zu bedienen und flexibel einsetzbar - einfach aufstellen, einstecken und losko... [weiterlesen](#)

2018-07/08 **Frontcooking: SCHOLL präsentiert FLEX-Line**



Die brandneue FLEX-Line von SCHOLL bietet fantastische neue Funktionen und ist auf vielfältige Art und Weise ein großer Schritt vorwärts in Richtung Effektivität und Mobilität. Die Geräte sind alle mit der „Tip & Turn“-Technik ausgestattet: „Tip“: durch Druck auf den Drehknopf... [weiterlesen](#)



SelfCookingCenter und
VarioCookingCenter – eröffnen
Sie sich neue Horizonte



Clevere Küchenlösungen made
in Germany.



Großküchen-Geräte und
Kleingeräte für Gastronomie,
Hotellerie und Catering

2018-27 **Garen & Temperieren: Frontcooking wird jetzt richtig bunt...**

Blanco Professional bietet die Frontcooking-Station Blanco Cook mit weiteren Verkleidungs-Optionen und mit stark vereinfachtem Handling an. So sind die Abluftkanäle der Absaugbrücke farblich konfigurierbar, mit pulverbeschichteten



THE ORIGINAL

WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM



Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

HOGA

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV

13.-15.1.2019-Messe Nürnberg

Die Gastgeber-Messe

FÜR GEWINNER







Verkleidungen in insgesamt 13 Farben. Die Verk... [weiterlesen](#)

2018-06



Küche & Technik: Beengte Platzverhältnisse in der Küche -...

Die neue, kompakte Ambach Kochtechnik-Linie System 700 ist mit 700 mm Bautiefe auch für beengte Platzverhältnisse in der Küche geeignet. Modular und flexibel wie die Linie System 850 ausgeführt, bietet Ambach mit Linie System 700 hohen technischen Standard und vielfältige Komb... [weiterlesen](#)

2018-15



Küchentechnik: Gut garen und spülen - Blanco

Küchentechnik wird dem Trend zur mobilen Eventküche Rechnung getragen. Blanco Professional präsentierte auf der Internorga einen Servierwagen auf Rädern, der mit Arbeitsplatte, Schneidebrett, Messerhalter, Einhängrahmen für GN-Behälter und Küchenrolle zur Arbeitsvorbereitung e... [weiterlesen](#)

2018-04



Geschäftsreisen: Das Comeback eines Klassikers: „Von Ange...

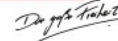
Markt für weltweite Geschäftsreisen ist 2017 gegenüber 2016 um 3,1 Prozent gewachsen, wie aus dem European Business Travel Barometer 2018 von American Express Global Business Travel (GBT) hervorgeht, an dem rund tausend Einkäufer von Unternehmen aus elf europäischen Ländern te... [weiterlesen](#)



SelfCookingCenter und VarioCookingCenter – eröffnen Sie sich neue Horizonte



Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



Clevere Küchenlösungen made in Germany.

2018-04



Frontcooking: In erster Reihe - Erweiterte Verkleidungso...

Neue Features machen die Geräte fürs Frontcooking noch vielseitiger. Flexible Lösungen für den Outdoorbereich sollten besonderen Anforderungen genügen. Auch die Optik ist wichtig. > „Kochen zum Erlebnis machen“ liegt im Trend und ist auch für die Freiluftsaison eine attraktive... [weiterlesen](#)

2018-04



Frontcooking: In erster Reihe - Neue Funktionen / Scholl

Neue Features machen die Geräte fürs Frontcooking noch vielseitiger. Flexible Lösungen für den Outdoorbereich sollten besonderen Anforderungen genügen. Auch die Optik ist wichtig. > ... u.a. ... Neue Funktionen > Effektives Arbeiten verspricht Scholl mit der neuen FLEX-Line mit In... [weiterlesen](#)

2018-04



Frontcooking: In erster Reihe - Feed back vom Kunden mach...

Als Ende 2016 das Restaurant des Tagungs- und Urlaubshotels Deynique in Westerburg umgebaut wurde, sollte gleichzeitig auch das Küchenkonzept erweitert werden. Direkt am Westerwaldsteig gelegen, haben die Gäste aus dem Restaurant oder von der Terrasse des „Vivienna van Gogh“ e... [weiterlesen](#)

2018-04



Frontcooking: In erster Reihe - Mit Systemlösungen erfolg...

Rieber, der Spezialist für mobile Verpflegungskonzepte, vereint mit der Frontcooking-Station acs 1600 O3 die Eigenschaften eines Speisentransportwagens mit der Möglichkeit des Frontcooking. Varithek-Module und der Einsatz des airclean-Dunstabzuges mit neuer Plasmatechnologie e... [weiterlesen](#)



Clevere Küchenlösungen made
in Germany.

SelfCookingCenter und
VarioCookingCenter – eröffnen
Sie sich neue Horizonte

Großküchen-Geräte und
Kleingeräte für Gastronomie,
Hotellerie und Catering

1

2

3

...

12

13

14

15

16

17

18

>

18