

Starker Auftritt zur INTERNORGA 2011

Zur 85. Auflage der INTERNORGA (18. – 23. März 2011) kommt Bartscher mit einem komplett neuen Messestand nach Hamburg. Die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt nutzt das Salzkottener Unternehmen für die Präsentation vieler Neuheiten. Im Mittelpunkt steht der Auftritt der neuen Kombidämpfer-Generation.

Auf der INTERNORGA zeigt Bartscher in **Halle A3, Stand 212** alles, was das Herz der Profiköche begeistert. Ob Komplettlösungen für die Großküche, exklusive Hi-Light-Salamander oder innovative Kleingeräte als Problemlöser für den Küchen-Alltag: Mit durchdachter Technik und frischen Ideen präsentiert sich Bartscher als kompetenter Anbieter für Gastronomie, Hotellerie und Catering.

Das signalisiert auch weithin sichtbar der komplett überarbeitete Messeauftritt mit den umlaufenden, leuchtenden Bartscher-Bannern schon: Neues Standkonzept, neues Mobiliar und neue Info-Theken sollen den Messebesuch bei Bartscher so angenehm, übersichtlich und informativ wie möglich gestalten.

Profi-Technik für jedes Küchen-Konzept

In diesem Frühjahr zeigt Bartscher in Hamburg die neue Kombidämpfer-Generation. Gemacht für die leistungsstarke Profi-Küche. Das Multitalent "Kombidämpfer" ist aus der heutigen Großküche nicht mehr wegzudenken. Sein unbestrittener Vorteil: Trockene und feuchte Garverfahren können in einem Gerät nacheinander eingesetzt werden. Das klappt hervorragend und ohne Geschmacksübertragung bei unterschiedlichen Garprodukten. Kombidämpfer können nicht nur die Garaufgaben vieler anderer Geräte übernehmen. Sie liefern darüber hinaus auch deutlich bessere Garergebnisse.

Highlight der neuen Kombidämpfer-Serie ist der "M Touch⁺" mit 99 Garprogrammen, natürlich in unverwüstlicher CNS 18/10-Ausführung. Leicht verständliche Symbole und eine nahezu intuitive Bedienführung garantieren für jede Menge Komfort im Küchen-Alltag. Dafür sorgen u. a. ein Garraum mit abgerundeten Ecken und automatischer Reinigung, ein Kerntemperaturfühler sowie ein patentiertes Kombi-System zur Dampferzeugung. Das Fassungsvermögen beträgt bis zu 10 x 1/1 GN.

Ebenfalls neu im Bartscher-Sortiment sind die Kombidämpfer-Serien "Basic Steam Easy⁺" und "Comfort Steam". In einem optimalen Garraum-Klima lassen sich hier jeweils bis zu 20 Programme mit sechs Einstellungen pro Programm programmieren. Ob Temperatur, Zeit, Beschwädung oder Kerntemperatur: Mit der LED-Anzeige haben Köche alle relevanten Gar-Parameter stets im Blick. Denkbar einfach gestaltet sich anschließend die Reinigung: Die Rückwand ist schwenkbar, die Innentür der Doppeltür-Verglasung einfach zu öffnen. Da haben Speise-Rückstände keine Chance.

Bartscher-Katalog 2011

Pünktlich zur Messe ist der Bartscher-Katalog 2011 – auch im Internet unter www.bartscher.de – erschienen. Auf 290 Seiten stellt der Vollsortimenter rund 1.500 Artikel vor – von der Aufschnittmaschine über Edelstahlmöbel, Induktion, professionelle Kühlösungen, Multibräter, Spülcenter und Wärmebrücken bis hin zur Zitruspresse. Bartscher Kunden profitieren zudem von der hohen Lieferfähigkeit des Unternehmens sowie der Kundennähe mit einem starken Service-Dienstleistungspaket.



Foto: Bartscher

Kontakt:

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten

Tel.: 0 52 58 / 971 - 0
Fax: 0 52 58 / 971 - 120

E-Mail: info@bartscher.de
Internet: www.bartscher.de