

**Neuzuwachs im Hause Bartscher:
Mit dem Kleinsten der Hi-Light-Salamander - Familie die Faszination der guten Küche erleben.**

Bartscher sichert sich mit effizientem High-Class-Modell Alleinstellung im Großküchen-Markt.

Bartscher steht für Tradition, Qualität, Effizienz und Wachstum. Letzteres lässt sich in der heutigen Zeit nicht mehr aufhalten. Schon wieder kann das Traditionshaus dem Gastronomie- und Großküchenpublikum ein neues Mitglied seiner Hi-Light-Salamander - Familie vorstellen. Das neueste und gleichzeitig kleinste Modell der Serie Hi-Light-Salamander - "Mini" eignet sich vor allem für das Überbacken und Warmhalten von Speisen.

Auch bei dem jüngsten Bartscher-Spross lauten die drei wesentlichen Schlagworte:

Bedienungskomfort, Sparsamkeit und Schnelligkeit

Das Ein- und Ausschalten des Gerätes erfolgt über einen Kontaktschalter, der mit dem Bestücken des Salamanders mittels Teller oder Platte aktiviert wird.

Dies ermöglicht, dass der Mini Hi-Light-Salamander den absolut minimalsten Stromverbrauchsstand erreicht – also nur dann Energie verbraucht, wenn das Gerät tatsächlich im Überbackungseinsatz ist.

In nur 5 Sekunden erreichen die Hi-Light-Salamander ihre Betriebstemperatur mittels eigen entwickelter und patentierter Heizung.

Von Profis konstruiert die ihr Handwerk verstehen, überzeugt der Hi-Light-Salamander - "Mini" ausgestattet mit einem Heizelement - vor allem in puncto Effizienz.

Die Hightech-Geräte schaffen nachweisliche Erfolge

Das Unternehmen verschreibt sich seit jeher wirtschaftlichen Lösungen für den Gastronomiebereich und setzt Maßstäbe in Qualität und Effizienz. Die Hi-Light-Salamander - Serie, die bereits seit zehn Jahren erfolgreich auf dem Markt läuft, hat sich seither als Nr.1 in Deutschland und Europa etabliert.

Mit einer Aufheizzeit von nur fünf Sekunden lässt das Gerät die Herzen der Gastronomie- und Großküchenbranche höher schlagen. Der Hi-Light-Salamander schafft durch weniger Abwärme ein angenehmes Arbeitsklima in den Küchen und überzeugt mit anwenderfreundlichen Ausführungen.



Kontakt:

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Tel.: 05258 / 971-0
Fax: 05258 / 971-120
E-Mail: info@bartscher.de
<http://www.bartscher.de>

Pressekontakt:

Anja Karthaus
Tel.: 05258 / 971-181
anja.karthaus@bartscher.de

Fünf Sekunden Aufheizzeit

Das Bartscher Programm für Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie und Catering lässt kaum Wünsche offen. Der Gesamtkatalog zeigt die umfassende Produktpalette von A wie Aufschnittmaschinen über K wie Kombidämpfer bis Z wie Zitruspresse.

Exklusive Premiumgeräte wie der Hi-Light-Salamander ergänzen das Portfolio. Mit den patentierten Bartscher-Heizelementen ausgestattet, überzeugt dieser mit fünf Sekunden Aufheizzeit, verbraucht laut Hersteller 65 Prozent weniger Energie im Vergleich zu herkömmlichen Salamandern und wartet mit einem hohen Bedienkomfort auf.



FOTO: BARTSCHER

Der Hi-Light-Salamander von Bartscher überzeugt nicht nur beim Energieverbrauch.

Effizient warmhalten

Damit beim Grillabend alle auf dem Grill zubereiteten Speisen gut temperiert auf den Tisch kommen, bietet Bartscher den „Mini“ als neuestes Mitglied der Hi-Light-Salamander-Familie an. Er eignet sich vor allem für das Warmhalten und Überbacken von Speisen. Das Ein- und Ausschalten des Gerätes erfolgt über einen Kontaktschalter, der durch das Bestücken des Salamanders mit Teller oder Platte aktiviert wird. Dadurch verbraucht das Gerät nur dann Energie, wenn es tatsächlich im Einsatz ist. Aufgrund der eigens entwickelten und patentierten Heizung erreichen die Hi-Light-Salamander ihre Betriebstemperatur in nur fünf Sekunden. Die Geräte schaffen durch weniger Abwärme ein angenehmes Arbeitsklima in den Küchen.



Foto: Bartscher



HEISSE SACHE



Bartscher

Der Hi-Light Salamander Mini

- Energieeinsparung bis zu 70%
- aus Europas Nr.1 Salamander-Familie
- nur 5 Sekunden Aufheizzeit
- einfacher Bedienkomfort