

## Heißkalte Innovation exklusiv bei Bartscher Ein Gerät mit zwei Funktionen: wahlweise kalt oder heiß

Salzkotten, 05. Juli 2011. Bartscher präsentiert auf der Messe „Gäste“ in Leipzig eine absolute Neuheit: den Elektro-Chafing Dish „COOL + HOT“ 1/1 GN. Das innovative Gerät vereint zwei praktische Funktionen in einem: Durch den regelbaren Temperaturbereich von -5 bis +75° C können warme oder kalte Speisen ansprechend und platzsparend präsentiert werden. Dabei kann die gewünschte Temperatur einfach über eine digitale Steuerung reguliert werden. Der Chafing-Dish ist somit ideal für den Einsatz bei Buffets, im Catering sowie für den Partyservice geeignet.

Zubereitetes Gemüse, Fleisch oder Aufläufe können im 1/1 GN-Einsatz schonend warmgehalten werden. Bei Salaten, Fisch oder Desserts ist die kühle Frische garantiert. Auch Getränke können aus dem Gerät eiskalt serviert werden. Der Korpus besteht aus einem pflegeleichten lackierten Stahlblechgehäuse in formschönem Design. Ein weiteres Plus: Der abnehmbare Rolltop-Deckel aus Plexiglas lässt auch im geschlossenen Zustand einen Blick auf den wohltemperierten Inhalt zu.

Optional steht der Bartscher-Edelstahl-Rolltop-Deckel als Ergänzung zur Verfügung. Das robuste Untergestell aus Edelstahl sorgt für einen festen Stand. Das Multitalent wird einfach an die Steckdose angeschlossen. Mit einer Größe von 61x36x45 cm kann es platzsparend eingesetzt werden.



Presseanfragen an:  
Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten

Markus Kosfeld  
Tel.: 0 52 58 / 971 - 482  
Fax: 0 52 58 / 971 - 352  
E-Mail: markus.kosfeld@bartscher.de