

hogatec 2008 in Düsseldorf:

unter Voll-Dampf

Bartscher ist erneut dabei, wenn die hogatec, der „Branchentreff Nr.1 in Technik und Design“, in Düsseldorf Ende September die Pforten öffnet. Mit im Gepäck: Jede Menge durchdachte Lösungen für den Alltag in Profi-Gastronomie und Großverpflegung.

Der renommierte Lieferant rund um die Profi-Küche und Gastronomiebedarf zeigt vom 28.09. bis 01.10.2008 in **Halle 10 / Stand-Nr. 10B58** seine Highlights aus dem umfangreichen Sortiment für Gastronomie, Catering und Großverpflegung. Von Heißluftöfen über Induktion bis hin zu Tellerwärmern. Damit unterstreicht das Salzkottener Unternehmen einmal mehr mit innovativer Technik und frischen Ideen seine Rolle als „Dienstleister und Problemlöser“ für das Gastgewerbe.

Blickfang fürs Büfett

Neu im Portfolio des Vollsortimenters ist ein thermostatisch regelbarer (30 – 80 C Grad) Tellerwärmer. Der ist nicht nur praktisch, weil er bis zu 40 Teller in der gewünschten Temperatur warm hält. Er sieht mit einer nach innen laufenden, also Platz sparenden Drehlastür und Edelstahl-Finish auch verdammt gut aus. Ein Blickfang für jedes Büfett.

Oder die umfangreiche Range an Beta-Heißluftöfen in Chromnickelstahl-Ausführung. Kochintelligenz zum Grillen und Dünsten, Braten, Backen und Beschwaden. Die Heißluftöfen sind kompakte Alleskönner. Je nach Modell mit bis zu 4 Einschüben lassen sich die Menü-Komponenten auf verschiedenen Ebenen perfekt zubereiten. Energie- wie Zeit sparend, sicher im Handling und gesund in der Zubereitung. Die „Rundumhitze“ gewährleistet eine gleichmäßige Garung von allen Seiten. Fleisch und Geflügel wird rundherum braun und knusprig, bleibt aber innen weich und saftig. Backwaren werden lockerer und luftiger als in herkömmlichen Öfen. Typisch Bartscher: einfach in der Bedienung, zuverlässig in der Funktion. Eben so, wie man es von innovativen Produkten für professionelles Kochen, Braten, Backen und Zubereiten erwarten darf.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.bartscher.de.



Kontakt:

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Tel.: 0 52 58 / 971 - 0
Fax: 0 52 58 / 971 - 120
E-Mail: info@bartscher.de
<http://www.bartscher.de>

Presstext:

Anja Karthaus
Tel.: 0 52 58 / 971 - 181
E-Mail: anja.karthaus@bartscher.de

Bildmaterial:

Heike Bittner
Tel.: 0 52 58 / 971 - 485
E-Mail: heike.bittner@bartscher.de

Carina Schmidt
Tel.: 0 52 58 / 971 - 484
E-Mail: carina.schmidt@bartscher.de