


GAST

Frühling 2020 · € 4,00

DAS MAGAZIN FÜR
GASTRONOMIE
UND HOTELLERIE

F R E U N D S C H A F T

- 
- »» **Trend** Aus Freude am Teilen
 - »» **Bier** Licht und Schatten
 - »» **Gin** Das lange Comeback
 - »» **Food** Jetzt wird gesnackt

DIE EVOLUTION DER SAUBERKEIT

Premiere auf der Internorga 2020: Der bayerische Qualitätshersteller beam GmbH stellt auf der Internorga in Hamburg (13. bis 17. März | Halle B6, Stände 106 und 449) erstmals seine HACCP-zertifizierten Dampfsaugsysteme Blue Evolution S+ und Blue Evolution XL+ vor. Die Multifunktionsgeräte aus Altenstadt kommen völlig ohne Chemie aus,

arbeiten mit bis zu 180 Grad heißem Trockendampf und lösen so selbst hartnäckigsten Schmutz wie Öl und Fett rückstandslos. Dabei ist die Blue-Evolution-Reihe universell einsetzbar und sorgt in allen Bereichen von Gastronomie und Hotellerie für Top-Hygiene.

www.beam.de

