

SPEZIAL

#1

**Messeausgabe INTERNORGA
Produktneuheiten
Brancheninformationen**

SONDER-
PUBLIKATION

2022



MIT TROCKENDAMPF UND UVC-LICHT GEGEN KEIME!



beam präsentiert auf der Internorga seine neuen digitalen Dampfsauger

Einen ganz besonderen Auftritt legt der bayerische Qualitäts-hersteller beam GmbH aus Altenstadt auf der Internorga 2022 hin. Der führende Anbieter von High-End-Dampfsaug-systemen für die Gastronomie und Hotellerie präsentiert an seinem Stand-Nr. 102 in Halle B7 die neue digitale Generation seiner Blue-Evolution-Reihe.

Die digitalen Versionen des Blue Evolution S+ und XL+ lassen sich damit so einfach bedienen wie nie zuvor. Die Anwender können direkt am sechs Zoll großen Touchdisplay in sechs Sprachen Voreinstellungen speichern und

sich in der animierten Menü-führung Tipps zur perfekten Reinigung holen. Klar, dass sich der digitale Blue Evolution auch plakativ übers Display meldet, wenn die Schale des Wasser-filters geleert oder Frischwasser für die Dampferzeugung aufge-füllt werden muss. Die Geräte der Blue-Evolution-Serie sind nach dem strengen HACCP-Standard zertifiziert und damit ideal für den Einsatz in professionellen Küchen geeignet.

Alle Infos gibt es unter der Hot-line 08337.7400-21, hier lassen sich auch jederzeit kostenlose Live-Vorfürungen vereinbaren.



Kostenlose Live-Vorführung: 08337.7400-21 • www.beam.de



Pasta Pairing 2.0 – erfolgreich kombinieren mit Hilcona Pasta

Die Erfolgsstory geht in eine neue Runde: das kulinarische Konzept rund um kreative Pasta-Kombinationen. Das Konzept verbindet die Vielfalt der gefüllten Pasta mit Foodpairing. Wie schon in der ersten Runde wurde das Konzept in Zusammenarbeit mit Heiko Antoniewicz entwickelt, dem wohl einflussreichstem Koch und Kochbuchautor der modern inspirierten Avantgardküche. Bei der Version 2.0 wurde speziell auf die Umsetzbarkeit in der GV geachtet und mit einer Vielzahl von Supportmaterialien ergänzt.

Halle: A1, Stand: 204

<https://foodservice.hilcona.com/>



Weltpremiere in Hamburg: Der neue Kaffeevollautomat WMF 950 S

Auf dem Messestand von WMF Professional Coffee Machines erleben die INTERNORGA-BesucherInnen die Zukunftskonzepte der Kaffeeversorgung schon heute. Top-Highlight des Hamburger Branchentreffs ist die Weltpremiere des Kaffeevollautomaten WMF 950 S. Mit der Präsentation der neuen Spezialitätenmaschine bietet WMF erstmalig Profitechnik für kleine Bedarfe von bis zu 50 Tassen pro Tag. Somit können nun auch neue Zielgruppen wie z.B. kleine Unternehmen, Ladengeschäfte, Co-Working-Spaces oder Start-ups von der Expertise des Premiumherstellers profitieren.

Halle: A4, Stand: 201

www.wmf.de



Mit Trockendampf und UVC-Licht gegen Keime!

Der bayerische Qualitätshersteller beam GmbH aus Altenstadt präsentiert auf der INTERNORGA 2022 die neue digitale Generation seiner Blue-Evolution-Reihe. Die digitalen Versionen des Blue Evolution S+ und XL+ lassen sich einfach bedienen, sind nach dem strengen HACCP-Standard zertifiziert und damit ideal für den Einsatz in professionellen Küchen geeignet. Alle Infos gibt es unter der Hotline 08337.7400-21, hier lassen sich auch jederzeit kostenlose Live-Vorführungen vereinbaren.

Halle: B7, Stand: 102

www.beam.de



Rego Herlitzius

Rego Herlitzius aus Wuppertal fertigt professionelle Maschinen für Großküchen, Food Service und HoReCa. Unser Sortiment reicht von leistungsfähigen Schlag- und Bohrmaschinen über Planetenrühr- & Knetmaschinen sowie Cremekochern bis hin zu hochwertigen Brotschneidemaschinen. Der Qualitätsanspruch an unsere Produkte und unseren Service ist sehr hoch, was durch die Langlebigkeit der sich im Einsatz befindlichen Maschinen unter Beweis gestellt wird.

Halle: A3 EG, Stand: 508

Ansprechpartner/Messe: Albert Bechtoldt

Firmenkontakt: REGO HERLITZIUS GmbH,
Hatzfelder Straße 115, 42281 Wuppertal

www.rego-herlitzius.com