

# Hamburg wartet ...

... mit Techniken wie automatisiertem Kochen und Backen mittels KI, Robotics, energiesparender Spültechnik oder vernetzten High-Speed-Öfen auf: Die neuesten Trends der Küchentechnik werden auf der Internorga präsent sein. Eine Auswahl von *Maren Peters* und *Yvonne Ludwig-Alfers*

Vom 8. bis 12. März 2024 zeigen rund 250 Aussteller aus dem Technikbereich vorrangig in den Hallen B6 und B7 der Hamburger Messe intelligente Lösungen und Geräte, die nachhaltigen Erfolg in der Profi-Küche versprechen.

Die Zukunft der Gastronomie ist geprägt von technischen Innovationen, die den heutigen Anforderungen hinsichtlich Effizienz, Wirtschaftlichkeit und gleichbleibender Qualität gerecht werden müssen. Dies erfordert moderne, multifunktionale Küchengeräte, die einfach und schnell zu bedienen und überall einsetzbar sind. Die Internorga präsentiert im Bereich Küchentechnik die gesamte Vielfalt dieses Segments.

Von besonderer Bedeutung sind dabei zum einen multifunktionale Küchengeräte, die einfach und schnell zu bedienen sind, die Effizienz steigern und gleichzeitig das Personal entlasten, sowie ressourcenschonende Lösungen. Einer der Aussteller, die 2024 zum ersten Mal dabei sind, ist beispielsweise **Middleby Deutschland**: „Auf der Internorga werden wir das Fachpublikum live mit unseren Konzepten und Lösungen unter anderem für die Bereiche Pizza und Pasta, Grilling, High-End-Dining, aber auch Bäckerei, Café und Bar begeistern“, so Jacqueline Bauch, Managing Direktor bei Middleby Deutschland. Eine entscheidende Rolle wird in Zukunft

das Thema Künstliche Intelligenz (KI) spielen, das neue zukunftsorientierte Horizonte eröffnet. Mittels KI können Arbeitsabläufe optimiert, die Produktion verbessert, Kosten reduziert und Daten analysiert werden. KI ist damit ein Schlüssel zu mehr Effizienz, Wirtschaftlichkeit und Kundenzufriedenheit. Viele moderne Küchengeräte verfügen bereits über KI-Technologien. Dabei reicht das Angebot von High-Speed-Öfen über smarte Chiller und Kombidämpfer bis hin zu energiesparenden Spülsystemen, Frontcooking-Lösungen und Warmhaltetechniken.

## Smart gekühlt

Einer der Messeschwerpunkte von **ascobloc** ist das erweiterte neue Kühlgeräteportfolio **Green Days**. Gezeigt werden Kühltische, Tiefkühlische und Getränke Kühltheke mit Eigenkühlung sowie Zentralkühlung als auch Stand-Kühl- und Tiefkühlchränke. Die neue Generation zeichnet sich durch eine optimierte Energieeffizienz (Energieeffizienzklasse bis A+, Einsatz zukunftsicherer Kältemittel) aus, die durch verschiedene Features realisiert wurde. Neben den Kühlgeräten informiert **ascobloc** am Gemeinschaftsstand mit **alexandersolia** auch über seine weiterentwickelten Gasherde in allen Geräteserien. Deren Leistungszuwachs von bis zu 20 Prozent konnte mit neuen stärkeren Brennern erzielt werden. Zusätz-

lich wurde durch eine Optimierung der einzelnen Brennerpositionen die Effizienz der Kochstellen verbessert.

**Cool Compact** wird Schnellkühler/Schockfroster, Kühl-/Tiefkühlchränke sowie -tische für den Einsatz in den Großküchen vorstellen. Neben den Geräten mit verbesserter Energieeffizienz – die Premiumserien überzeugen durch die Energieeffizienzklasse A – werden auch neue Möglichkeiten mit alternativen Kältemitteln präsentiert. Als Besonderheit wird darüber hinaus der zweitürige Magnos-(Tief-)Kühlschrank BR570 gezeigt. Ein Messe-Highlight ist die täglich stattfindende Gerätevorstellung, moderiert von Sandra Hofer. Die 26-jährige Küchenchefin des Bistros Oma & Enkel von Alexander Herrmann in Wirsberg wird den Profieinsatz der Schnellkühler der **Vintos**-Baureihe veranschaulichen. Am Sonntag und Montag wird zudem Julia Komp im Talk mit Hofer von ihren (kulinarischen) Weltreisen und ihrem Alltag als Sterneköchin berichten.

Bei **Saro Gastro-Products** liegt der Fokus auf Neuheiten aus der energieeffizienten **PRO-Serie**. Bereits zur Intergastra stellte man diese vor, nun sind sie auch in Hamburg zu sehen. Vor einem Jahr begann der Küchenausstatter mit der Umstellung der E-Geräte im Sortiment auf verbesserte Energieeffizienzklassen, dafür wurden effektivere Kompressoren und eine verbesserte Isolierung eingebaut. Unter dem PRO-Label sind mittlerweile Kühlschränke, Getränke Kühlchränke, Kühl-lagerschränke und Kühltische sowie Eiswürfelbereiter erhältlich. Um bis zu zwei Energieeffizienz-



klassen konnten die Produkte verbessert werden. Daneben sind die Geräte jetzt auch leistungsstärker und das Design wurde modernisiert. Im Mittelpunkt der Messepräsentation steht auch die moderne Spültechnik des Unternehmens. Eine ganze Spülstraße mit Spülcenter inklusive Vorspülbrause, Ablauftisch und Spülkörben, mit Topf-, Hauben- und digital steuerbarer Geschirrspülmaschine will man präsentieren. Ergänzt wird die Ausstellung durch Klassiker wie Induktionsherde, Kombi-Gemüseschneider und Milchkühler.

## Gartechnik für alle Anforderungen

Kochtechnikspezialist **Ambach** zeigt mehrere Produktneuheiten in Hamburg. Neben einem Design-Küchenblock mit marmorierten, schwarzen Steinfronten stehen eine neue **Kipp-Bratpfanne** mit elektronischem Touch-Panel und ein neuer **Kipp-Kochkessel** mit der neuen Electronic Control im Fokus. Beide Geräte sind IoT-ready und sind ein Auszug aus einem Portfolio des Unternehmens von über 40 neuen Modellen mit Electronic Control. Diese bietet die volle Transparenz für die Ambach Küche 4.0. Jedes Gerät mit Electronic Control ist bereit für einen interaktiven Austausch über

ein externes Küchenleitsystem und liefert Daten hinsichtlich Auslastung, Energieverbrauch/Einsparpotenziale, Service und Wartung sowie HACCP.

Eine neu entwickelte **Kippbratpfanne** wird auch bei **EKU Großküchentechnik** zu sehen sein. Sowohl das Gehäuse als auch die Abdeckung der neuesten EKU-Entwicklungsarbeit besteht aus CNS 1.4301. Das Besondere ist der Tiegelboden, der aus Duplex-Edelstahl gefertigt ist. Diese Materialwahl bietet zahlreiche Vorteile. Die Bratfläche selbst besteht aus Einkomponenten-Duplex-Edelstahl und gewährleistet dank des Alu-Heizkern-Systems eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Durch minimale Hitzeabstrahlung bleibt die Umgebungstemperatur angenehm. Ein weiterer Pluspunkt ist der Wasserzulauf, der über einen Perlator im Deckelscharnier erfolgt. Die Bratfläche lässt sich mühelos mit Wasser reinigen, sogar während des Kochbetriebs. Das Einölen der Bratfläche nach der Benutzung entfällt. Zudem erfolgt die Tiegelkipplung automatisch oder manuell mittels eines Handrades. Verfügbar in den Thermik Serien 750 und 850 steht die neue Generation in den Startlöchern für die Serienproduktion und wird in den kommenden Wochen verfügbar sein. ▶

## SERVICE

### Stände / Webadressen

• Ambach	Halle B7, Stand 410	<a href="http://www.ambach.com">www.ambach.com</a>
• ascobloc	Halle B6, Stand 113	<a href="http://www.ascobloc.de">www.ascobloc.de</a>
• Cool Compact	Halle B6, Stand 421	<a href="http://www.coolcompact.de">www.coolcompact.de</a>
• EKU	Halle B6, Stand 318	<a href="http://www.eku-limburg.de">www.eku-limburg.de</a>
• Eloma	Halle B7, Stand 412	<a href="http://www.eloma.com">www.eloma.com</a>
• Hagola	Halle B7, Stand 414	<a href="http://www.hagola.de">www.hagola.de</a>
• Hobart	Halle B7, Stand 208	<a href="http://www.hobart.de">www.hobart.de</a>
• Hupfer	Halle B6, Stand 428	<a href="http://www.hupfer.com">www.hupfer.com</a>
• Meiko	Halle B6, Stand 431	<a href="http://www.meiko.de">www.meiko.de</a>
• Middleby	Halle B6, Stand 119	<a href="http://www.middlebyeurope.com">www.middlebyeurope.com</a>
• Miele	Halle B7, Stand 417	<a href="http://www.miele.de/p">www.miele.de/p</a>
• NordCap	Halle B6, Stand 432	<a href="http://www.nordcap.de">www.nordcap.de</a>
• Palux	Halle B7, Stand 217	<a href="http://www.palux.de">www.palux.de</a>
• Poeniks	Halle B6, Stand 438	<a href="http://www.phoeniks.eu">www.phoeniks.eu</a>
• Rational	Halle B6, Stand 502	<a href="http://www.rational-online.com">www.rational-online.com</a>
• Saro	Halle B6, Stand 121	<a href="http://www.saro.de">www.saro.de</a>
• Smeg Professional	Halle B7, Stand 221	<a href="http://www.smeg-professional.com">www.smeg-professional.com</a>
• Welbilt	Halle B7, Stand 212	<a href="http://www.welbiltde.com">www.welbiltde.com</a>
• Winterhalter	Halle B7, Stand 413	<a href="http://www.winterhalter.de">www.winterhalter.de</a>



1.2024

Fotos: Die genannten Unternehmen



www.gastrotel.de

ascobloc Kühltisch

**Bartscher**  
seit 1876

Mich kann man  
**MIETEN**  
ab 159 € / Monat

Art.-Nr. 190086

**Bartscher**  
CLOUD

**Bartscher KV2 Premium**

Entdecken sie unseren Kaffeevollautomaten KV2 Premium mit der **Bartscher CLOUD** auf unserem Internorga Messestand.

MESSE | INTERNORGA, Hamburg  
08. - 12. März 2024 | Halle B6 - Stand 411

Spülmaschine US P500 LPWR  
Art.-Nr. 111680High-Speed-Ofen "Snackjet 200"  
Art.-Nr. 120751

**Bartscher Katalog 2024**

Der neue Produktkatalog ab sofort als:  
Download-Version auf [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com) oder HIER SCANNEN!

**Neuheiten-Flyer 2024**

Download-Version auf [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com) oder HIER SCANNEN!

[bartscher.com](http://bartscher.com)  
[bartscher-warehouse.com](http://bartscher-warehouse.com)  
[bartscher-projects.com](http://bartscher-projects.com)



Ambach



Gemeinsam mit goodBytz inszeniert Palux automatisier



PhoeniKs/Jipa Jump

tes Kochen

**Eloma** präsentiert seine innovativen Kombidämpfer *Joker*, *Genius* und *Multimax*, die flexible Anwendungsmöglichkeiten in der Gastronomie bieten. Die Geräte erfüllen die Bedürfnisse von Gastronomen und Betreibern durch kreative Einsatzkonzepte ohne Festwasser- und Starkstromanschluss. So beeindruckt der budgetfreundliche *Joker* beispielsweise mit geringer Größe und maximaler Einsatzflexibilität. Optionale Module wie die Multi-Öko-Kondensationshaube oder das Wassertankmodul verleihen Agilität bei verschiedenen Anwendungsszenarien. Seine Wirtschaftlichkeit wird durch verschiedene Garraum-Konfigurationen und die Möglichkeit zum Kochen, Backen und Grillen auf Profi-Niveau betont. Auch der *Genius* und der *Multimax* überzeugen als Tisch- oder Standgerät mit automatisierten Bedienabläufen und flexiblen Anpassungsmöglichkeiten in verschiedenen Einsatzbereichen.



EKU

Rational zu sehen sein. Da der Neue ein Spezialist für bestimmte Anwendungen ist, legen wir bei der Einführung Wert auf eine umfassende Beratung. Natürlich steht unsere Keynote online allen Interessierten weiterhin zur Verfügung", heißt es aus dem Unternehmen.

Beim Showprogramm am Messestand zeigen die **Rational**-Köche Leistung und Funktionen des *iCombi Pro* und *iVario Pro* sowie der Vernetzungslösung *ConnectedCooking*. Zusätzlich stellt das Unternehmen sein neues Reinigungs- und Bevorratungssystem *iCareSystem AutoDose* für alle *iCombi Pro* Tischgeräte aus. „Auf der Internorga wird auch die neue Produktkategorie von

Die modularen Küchenlösungen für mittlere und große Profiküchen stehen bei **PhoeniKs** in diesem Messerühjahr im Fokus. Highlight sind die *Jump* Multifunktionsgeräte von *Jipa*, mit denen Braten, Kochen, Frittieren und Druckgaren in nur einem Gerät gelingt. Größere Hotels, Gemeinschaftsgastronomen und Caterer schätzen die *K-Line* Geräte-

Die Küchenkomponenten mit großzügig dimensionierter Einbautiefe von 850 Millimetern meistern Größenordnungen ab zirka 250 Essen pro Tag. Der Fachhandel hat die Wahl zwischen 280 verschiedenen Modellvarianten mit Hygienestandard Hz. Die optionale *K-LineCookingIntelligence* verbindet die Geräte über eine Kommunikationsschnittstelle mit modernen Großküchenleitsystemen. Seit 2022 vertreibt PhoeniKs exklusiv zudem die Hochleistungs-Rührwerkskessel des schwedischen Herstellers **Getinge** im deutschen Markt: Ein automatisches Rührwerk erleichtert die Herstellung von Speisen.

**Palux** präsentiert sich als starker Partner für die Küchenplanung sowie seine multifunktionale und energieeffiziente Küchentechnik und -komponenten. Ein rundes Jubiläum feiert die Küchenlinie *Palux Topline*: Sie vereint 30 Jahre Know-how und neue Erkenntnisse in puncto Technik, Arbeitsergonomie und Organisation. Das modulare Baukastensystem kommt den sich schnell verändernden Anforderungen der Gastrobranche entgegen. Neue Workflows und Technologien vermittelt auch eine *robotergesteuerte Prozessküche*. In einer Videoanimation erfahren Messebesucher, wie Robotik-Komponenten Köche zukünftig



Welbilt Convotherm

in ihrem Handwerk unterstützen können. Gezeigt werden außerdem das multifunktionale *Palux SteamTeam*, der Salamander *VarioLift C* und die Herdanlage *Palux Maître*.

**Welbilt**, Mitglied der Ali Group und einer der führenden Anbieter von professionellen Küchengeräten, stellt seine energieeffizienten und nachhaltigen Gastronomiekonzepte, Produkte und Features zur Bewältigung der aktuellen Herausforderungen sowie intelligente Lösungen wie das Cook, Chill & Finish-Verfahren vor. Letzteres ist ein intelligentes Gastronomiekonzept. Der Geräte-Dreiklang besteht aus *Convotherm* Kombidämpfer zum Vorgaren, *Delfield* Schockfroster für HACCP-konforme Haltbarmachung und *Merrychef* High-Speed Ofen für ein sekundenschnelles Finalgaren. In Hamburg stehen auch die neuen nachhaltigen Eisbereiter mit rein natürlichem Kältemittel von *Crystal Tips* sowie die neue Welbilt Marke *WMAXX*, mit einem breiten Spülmaschinen-Sortiment, und die bekannten Quick-Service Marken *Frymaster*, *Garland* und *Merco* zum Kennenlernen bereit.

#### Innovationen bei der Spültechnik

**Hobart** tritt wie in Stuttgart auch in Hamburg ganz nach dem Motto „Work smart, not hard!“ auf und präsentiert seine innovativen Produkte aus den Bereichen Spül- und Gartech. Besucher können sich auf dem Messestand in Live-Vorführungen von einer neuartigen Technik überzeugen, die Spülen und Polieren in einer Untertischspülmaschine vereint (lesen Sie dazu gerne mehr auf unseren Markt & Produkt-Seiten in dieser Ausgabe). Zudem werden teil- oder vollautomatisierte Spülssysteme und das umfangreiche Produktsortiment rund um das Spülen und Trocknen von Mehrweggeschirr präsentiert. Neben den Spüllösungen hat Hobart auch *Cooking-Geräte* in seinem Repertoire: Bei täglichen Live-Cooking-Shows wird das Zubereiten von Speisen mit Trockendampfschnellgarern, Heißluftdämpfern und Multifunktionsgeräten gezeigt.

**Meiko** präsentiert sich in Hamburg als Lösungsanbieter und Partner der Gastrobranche, der Antworten auf viele Herausforderungen der Branche hat. Erstmals wird das neue Automatisierungsmodul *M-iFlow IPB* vorgestellt. Mit diesem sinkt der Personalbedarf am Maschineneinlauf um mindestens 50 Prozent, gleichzeitig entsteht ein effizienter Arbeitsprozess, der Flexibilität bei schwankenden Gästezahlen ermöglicht. Darüber hinaus werden auch ▶



Energieeffiziente und nachhaltige Gastronomiekonzepte  
Gourmetqualität so einfach!



Kombidämpfer



Eisbereiter



Schnellkühler & Schockfroster



Hochleistungs-Frittierstationen



Clamshell-Grills



Warmhaltestationen



High-Speed Ofen



Besuchen Sie uns!

08.03. - 12.03.2024  
Halle B7 | Stand 212



Hobart Live-Cooking



Meiko M iFlow IPB 4

die Speisereste automatisch entnommen und einem Sammelsystem nach Wahl zugeführt, was den Durchsatz nochmals deutlich erhöht. Darüber hinaus unterstützt Meiko mit der weiterentwickelten Korbtransportmaschine *Upster K*. Mit ihrem neuen Spülsystem ist es laut dem Hersteller möglich, bis zu 21 Prozent Energie und bis zu 38 Prozent Wasser zu sparen (im Vergleich zum Vorgängermodell). Ferner ist das professionelle Speiserestemanagement *BioMaster Flex* zusehen. Die Performance der beiden Maschinen werden in einer Live-Spülküche anschaulich demonstriert. Präsent in Hamburg sind außerdem die Universalspülmaschine *M-iClean PF-S*, die effizientes Spülen auf etwa einem Quadratmeter Fläche ermöglicht, und die neue Maschinenvariante der Untertischmaschine *UPster U 500 XD* mit einem größeren Fassungsvermögen. Für die Maschinenpflege bietet Meiko zudem eine neue Reinigungskarte im Meiko Active Sortiment.



Miele MasterLine

ler der Serie *MasterLine* verbinden, die in Hamburg zu sehen sind und mit vielfältigen Features punkten können – etwa mit ihrer Hygieneleistung oder ihrer intuitiven Bedienung. Eine praktische Lösung für die maschinelle Reinigung von Mehrweggeschirr präsentiert Miele ebenfalls: Becher und Bowls werden in neuen Körben und Einsätzen sicher positioniert, hygienisch sauber und anschließend zuverlässig getrocknet. Für die optimale Trocknung von Kunststoffgeschirr, das Wärme nur kurz speichert, sorgen in allen Geräten erhöhte Nachspültemperaturen.

Wie schon auf der Intergastra zeigt **Winterhalter** auch in Hamburg in einer neu konzipierten Show, warum die neue *MT* leistungsfähiger, innovativer und digitaler ist und warum sie als „Gamechanger“ einen neuen Standard in ihrer Klasse setzen wird. Ebenfalls vorgestellt wird das neue Trocknungsgerät *DMX*. Entwickelt für Betriebe, die hohe Ansprüche an ein schnelles und perfektes Trocknungsergebnis bei Mehrweggeschirr aus Kunststoff haben. Je nach Raumsituation und zur Verfügung stehendem Platz kann zwischen drei unterschiedlichen Gerätevarianten gewählt werden. Unter dem Motto „The Home of Glasswashing“ stellt Winterhalter zudem die Systemlösung aus Maschine, Wasseraufbereitung, Spülchemie und Korb im Detail vor und zeigt, wie Gläser perfekt gespült aus der Maschine kommen.

Zu den Highlights bei **Smeg Professional** gehört die neue Spülgeneration der *Topline Serie*. Unter anderem gibt es bei ausgewählten Modellen nun das neue patentierte System der Abluftwärmerückgewinnung, kurz *SHR+*. Messebesucher können außerdem erstmals die *App SmegConnect Pro* für die *Topline* kennenlernen. Sie erlaubt es, die Spültechnik von überall zu bedienen und ihre Leistung zu überwachen. Auch eine Ferndiagnose ist mithilfe der App möglich. Für offene, moderne Raumkonzepte bietet



Smeg Professional



Hagola Fischrondeil



NordCap/Ideal AKE Make Art

Smeg Professional für alle als Frontlader- und Untertisch-Gerät verfügbaren Gläser- und Geschirrspülmaschinen der Serie auch farbige Fronten. Auf der Internorga wird Smeg Professional zudem seine jüngsten Kühl- und Tiefkühlgeräte vorstellen. Der



Hupfer Variocart

Fokus der Entwicklungsingenieure lag dafür auf Praktikabilität und Geräumlage, zuverlässige Hygiene durch besonders hohe Temperaturstabilität sowie einem niedrigen Energieverbrauch.

**Logistik und Präsentation**

**Hagola** präsentiert wie schon in Stuttgart sein gesamtes Produktportfolio, das innovative Lösungen für das Kühlen, Warmhalten und Präsentieren von Speisen und Getränken bietet. Das Sortiment umfasst unter anderem Weinklimaschränke, darunter das neue Modell *Silent*, das sich durch leisen Betrieb, hohe Kapazität (bis zu 156 Flaschen) und edles Design auszeichnet. Für die Präsentation von Hartkäse gibt es einen Klimaschrank, der bei optimaler Temperatur und Luftfeuchtigkeit den fertig gereiften Käse ansprechend präsentiert. Weiterhin werden aktualisierte Showcases gezeigt. Das Unternehmen bietet auch Lösungen für Fisch und Sushi, darunter spezielle Kühlregale und eine runde Umluft-Kühlwanne als exklusive Fisch- und Feinkostkühlung. Das Thema Getränkeauschank – besonders im mobilen Bereich – rückt Hagola ebenfalls in den Fokus. Die mobile Kühltheke des Unternehmens eignet sich für den Getränkeauschank im Freien und bei Events. Eine weitere Klapptheke ermöglicht schnellen und flexiblen Einsatz. Nahezu alle Hagola-Produkte lassen sich als individueller Eyecatcher nach Kundenwunsch fertigen.

Unter dem Motto „Die Effizienzmacher sind zurück“ präsentiert **Hupfer** gleich mehrere Neuheiten. Mit am Start: die Servierwagen-Meisterklasse *Variocart*, das neue Isobox Programm, eine Hersteller-übergreifende

Leistungssoftware zum Vernetzen von Techniken sowie Live-Acts zu Neuheiten in der Speisenausgabe. Mit *Variocart* ist laut Hupfer erstmals ein Servierwagen auf die Eurobehältermaße zugeschnitten. Mit Bordlasten bis zu 100 Kilogramm und dem flexiblen Anpassen an verschiedene Transportmaße ist er eine Allzweckwaffe für jeden Gastrobetrieb. Adaptierbare Bordhöhen und ergonomische Schiebegriffe fördern eine gesunde Körperhaltung. *Variocart* ist auch zu weiteren gängigen Logistiksystemen kompatibel, etwa Paletten- und Rollbehälterlogistik. Gut für den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck: Durch den Versand als Bausatz mit geringem Packmaß werden die Transportemissionen um bis zu 75 Prozent reduziert.

Welcome to the foodure! – heißt es bei **NordCap**. Das Unternehmen präsentiert in fünf Bereichen seine innovativen Konzeptlösungen, die auf die wandelnden Essgewohnheiten und den Personalmangel in der Gastronomie reagieren. Ein Fokus der NordCap Gruppe sind dabei Kleinstflächenkonzepte mit Produkten des Tochterunternehmens **Ideal AKE**, beispielsweise die *Make Art Tische*. Mit verschiedenen Gerätekombinationen werden moderne Grab & Go Konzepte für die Gastronomie präsentiert. Weiterhin stehen Lösungen für die zeitversetzte Produktion auf der Messeagenda. Neben den schnellen und äußerst leistungsstarken Schnellkühlern von **Nuovair** präsentiert NordCap Neuheiten aus der Regeneriertechnik wie zum Beispiel den Regenerierofen *GRE 061 T*. Wie vielseitig Pizza ist, zeigt das Unternehmen in Hamburg zusammen mit **Moretti Forni** und der Teigfabrik Edenhausen anhand zweier Pizzakonzepte. Auf der Technikseite stehen hier der neue *Neapolis 4* und der Tunnelofen *T64 E* von Moretti Forni im Mittelpunkt. ■



Ein Versprechen, das bleibt.  
**125 Jahre Qualität.**



1899



Für alle, die für andere da sind: Mitfeiern und Jubiläumsvorteil von **bis zu 1.000 € sichern**. Mehr Infos auf [miele.de/pro/125-hcs](http://miele.de/pro/125-hcs)

