



Darüber hinaus werden Pommes und Co. in warmem Licht offeriert. Erhältlich ist die Wanne in allen Größen der Thermik-Serien des Großküchenspezialisten. Mit dem Upgrade setzt dieser seine bereits vor zwei Jahren begonnene Innovationsoffensive fort. Neben den letzten Neuheiten (Gasherde, Elektro- und Gas-Fritteusen, Kochkessel PowerCooker und Integral-Einbau-Serie) wird EKA weitere Innovationen – darunter die Prototypen der Kippbratpfanne und des Induktionsherdes – vorstellen.

Halle 3, Stand F41

Epta zeigt neben seinem eigenen Kälte-technik-Portfolio Geräte der beiden amerikanischen Unternehmen Henny Penny und Taylor, deren Vertrieb man in Deutschland

innehat. So sind die neue Fritteuse Evolution Elite und der Prime-Filter von Henny Penny zu sehen. Für Softeis, Frozen Joghurt, Sorbet oder Fruchteis ist die neue Maschine 736 von Taylor konzipiert. Auch die bewährten Doppelkontaktgrills L820 und L828 des Unternehmens wird Epta zeigen.

Halle 5, Stand A15



Im Messegepäck hat Gastros Switzerland sein gesamtes InductWarm-Produktportfolio: Außerdem zeigt das Schweizer Unternehmen erstmals in Deutschland den Prototypen des InductWarm Batteriemoduls. Das neuartige batteriebetriebene Induktionsmodul, welches sich als OEM-Produkt in verschiedene Arten von mobilen Speiseausgabesystemen integrieren lässt, ist ausgestattet mit einem völlig neuartigen Batteriemanagementsystem. Es hält Speisen bis zu vier Stunden warm – mit nur einer Batterieladung. Die Neuheit überzeugte beim Intergastra Innovationspreis in der Kategorie Küchentechnik. Ein weiteres Highlight: Eine durchsichtige Theke gibt vollen Einblick in die bewährte Undercounter-Technologie der Schweizer.

Halle 5, Stand C74

Zwei Produktneuheiten sind bei MKN live zu erleben: der FlexiChef 2.0 und der SpaceCombi als die erste Profi-Kompaktklasse der Kombidämpfer. Ersteren hat der Küchen-

technikprofi weiter verbessert. Damit präsentiert sich der Allrounder für die Großküche als Optimierer für Zeit, Platz, Effizienz, Qualität, Wirtschaftlichkeit und Motivation. Die neuen, kompakten MKN SpaceCombi Modelle sind innovative Lösungen für neue Herausforderungen und bieten Raum für unterschiedliche Gastronomiekonzepte. Der SpaceCombi Team verfügt über zwei separate Garräume in einem Gerät. Der SpaceCombi Magic Team mit integrierter Ablufthaube eignet sich für die Speisenzubereitung auch an Standorten, an denen technische Infrastruktur fehlt, zum Beispiel an Tankstellen.

Halle 3, Stand D51; Halle 2, Stand B22

