

Intergastra 2016: Schneller shaken mit Epta

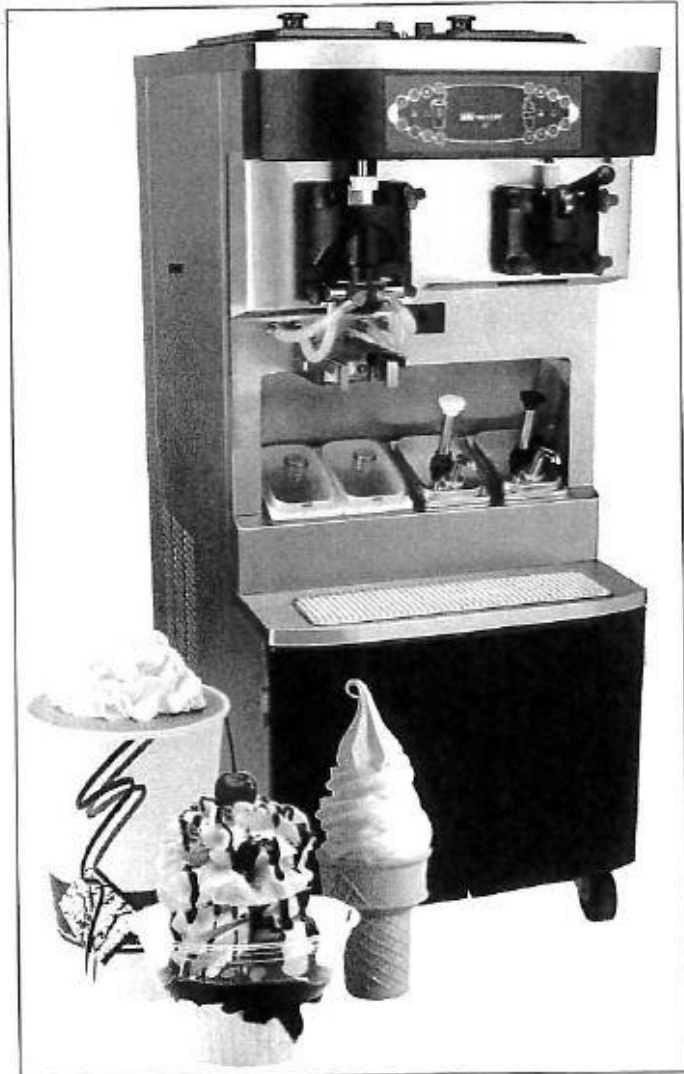
Auf der internationalen Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie stellt Epta neue Produkte der Firma Taylor vor, die die Arbeit in der Systemgastronomie erleichtern. Der Gewerbekältespezialist vertritt das amerikanische Unternehmen in Deutschland und verkauft dessen Softeismaschinen. Vom 20. bis 24. Februar 2016 können sich Besucher der Intergastra am Stand J50 in Halle 1 etwa von den Vorteilen des Doppelkontaktgrills L820/ L819 überzeugen.

Milchshake und Softeis gleichzeitig produzieren

Bis zu 426 Portionen Eis stellt das Softeis- und Shake-Kombigerät C606 in einer Stunde her und produziert in der gleichen Zeit bis zu 320 Milchshakes à 350 Milliliter. Die integrierte Schwellpumpe sorgt dafür, dass das Eis besonders locker, leicht und sahnig ist. Sie verringert zudem die Menge der benötigten Eisrohstoffe und erhöht so die Erträge. Das Kombigerät ist für eine Sorte Softeis und vier Sorten Milchshake ausgelegt.

Das Gäste-Business trifft sich in Stuttgart

Die Intergastra findet alle zwei Jahre statt und versammelt auf einer Fläche von 100.000 Quadratmeter gut 1.300 Aus-



steller rund um die Themen Küche, Food, Getränke, Kaffee, Speiseeis, Hotel und Ausstattung. Nicht zuletzt wegen ihres umfangreichen Kongress- und Rahmenprogramms gilt die Messe als größter Branchentreffpunkt Deutschlands.

Zum Bild: Höchstleistung: Das Softeis-Shake-Kombigerät C606 schafft bis zu 426 Portionen Softeis in der Stunde.