

+++ Telegramm +++

Internorga-Neuheiten



Darbo: Neu sind Fruchtpasten in den acht Sorten Erdbeere, Himbeere, Orange, Mango, Banane, Maracuja, Ananas und Zitrone für Sahne, Füllungen und mehr.

Halle A1, Stand 517

+++

Delta Bäckerei-Maschinen stellt zusammen mit MHS Schneidetechnik Brotschneidemaschinen, Wassermisch- und Dosiergeräte sowie Delta Eis-Wasserkühlgeräte und -anlagen aus.



Halle B6, Stand 209

+++

Frisch-Spritzmatic stellt die Gussanlage Combino-Früchtelinie vor – ein neues Gerät für das modular aufgebaute Combino-System.

Halle B6, Stand 535

+++

Gram präsentiert neun Produkte ihrer Snowflake-Serie aus Kühl- und Gefrierschränken, Kühlischen sowie Schockkühlern/-gefrierern.

Halle B6, Stand 308

+++



Koma zeigt erstmalig eine Weiterentwicklung seiner

Aktivbefeuchtung, das neu entwickelte Laden-Schranksystem sowie eine Lösung gegen Schimmel in Kühlzellen.

Halle B6, Stand 430

+++



Samuelson stellt eine ganz neue Kassenslösung vor, die sich an der Bedienung von Smartphones und Tablets orientiert.

Halle B6, Stand 129

Neue Highlights bei Kakom



Auf seinem eigenen und dem Sharp-Stand wird **Hermann O. Eckert** seine aktuelle Filialsteuerungssoftware Kakom mit der komfortablen Tastaturprogrammierung für die Sharp Premium Touch Kassen präsentieren. Ein weiteres Kakom-Highlight ist der problemlose Einsatz von PC-Kassen, ohne das gesamte System zu verändern. Eine alte Kasse kann einfach gegen eine PC-Kasse ausgetauscht werden – Kakom vereint die Welten.

Halle B6, Stand 520 und B6, Stand 502A

Maschinen & Geräte

Boyens sorgt für Glanz

Die Messeneuheit von **Boyens Backservice** ist der Backglanz-Sprayer. Die Boyens-Düsenteknik gewährleistet einen sparsamen Einsatz von „Backglanz“ oder Flüssig-Ei für appetitlich glänzende Hefe- und Weizenkleingebäcke (Foto). Das kompakte Gerät ist kaum größer als ein Backblech und durch seine Rollen flexibel platzierbar. Die ergonomische Ein-Mann-Bedienung ist leicht und effizient. Dazu passt der Profi Backglanz: rein pflanzlich, allergenfrei und sehr sparsam.



Halle B6, Stand 400

Carlton macht gemeinsame Sache mit Icecool

Der Maschinenpark von **Carlton-Food-Technik** umfasst ein weit gefächertes Angebot zum Formen, Füllen und Portionieren mit Encrusting-Maschinen sowie zum Abwiegen und Formen von individuell einstellbaren Teigbändern. Die Internorga steht außerdem im Zeichen der neuen Vertriebskooperation mit Icecool, Spezialist für den Bereich Kälte- und Klimatechnik

Halle B6, Stand 407

Ofenmodell für die Konditorei



Manz stellt auf der Internorga sein neuestes Ofenmodell vor, den besonders für die Konditorei geeigneten Manz DH 3-30. Die DH-Serie ist mit Edelstahlbackplatten ausgestattet und jede der voneinander unabhängigen Backetagen hat eine eigene Tür. Der Ofen mit hoher Regelgenauigkeit und flexiblem Temperaturverhalten ist doppelt verglast und mit großem Sichtfenster und der professionellen Neolux Beleuchtung ausgestattet. Der Hersteller verspricht auch eine hohe Energieeffizienz.

Halle B6, Stand 533