



Lehner Großküchentechnik auf der „Alles für den Gast“ in Salzburg

Die „Alles für den Gast“ in Salzburg steht vor der Tür und wir sind auch dieses Jahr wieder dabei!

Besuchen Sie uns vom **09.11.-13.11.2024** in der **Salzburgarena, Stand 0317.**

Das erwartet Sie:

- JOSPER Highend-Holzkohlegrills für die Gastronomie. Ausstellung verschiedener Modelle & umfassende Beratung
- Pacojet Vorführung & Verkostung
- Ausstellung FIREX Brat- und Rührkessel & RATIONAL IVario Pro
- Verkostung von Pinsa aus dem CiBo Schnellofen
- Lassen Sie sich von unseren KNEXT-Robotern ein kühles Getränk servieren und überzeugen Sie sich selbst von der Leistung der intelligenten Reinigungsroboter.
- Wir zeigen anhand leistungsstarker Schnellkühlern von Cool Compact und ausgewählter Regenerationstechnik wie das Cook & Chill Verfahren richtig eingesetzt wird.
- Lassen Sie sich von unserer Tochterfirma „Coffee & Event“ als Thermoplan Werksvertretung gerne zu allem rund um Kaffee, Kaffeemaschinen und Kaffeekonzepten beraten und genießen Sie dabei einen leckeren Cappuccino.
- Ausstellung Alexander Solia Rühr- und Küchenmaschinen, Hupfer Lager- & Transportlogistik, Henkelmann Vakuumiergeräte und Rieber GN-Behälter Konzepte
- Verkostungen aus der Blümchen Elektrofritteuse – geruchlos und leistungsstark frittieren
- Ascobloc stellt auf unserem Stand sein aktuelles Portfolio an Kühlgeräten, Induktions- und Gasherden vor

- Vorführung digitaler Tools für papierlose HACCP Dokumentation
- Ausstellung unseres Wamsler Herdblocks auf der Masterclass-Bühne

Ihr Lehner Großküchentechnik Team



RATIONAL Live

19.11.2024, 14:00-17:00 Uhr

Kursort: Lehner Großküchentechnik

Genug Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie den RATIONAL iCombi und iVario im Einsatz, lassen Sie sich die intelligenten Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können.

Dieses Seminar richtet sich an Interessenten für den iVario Pro und iCombi Pro und ist für Sie kostenfrei.



Pacojet Vorführung

03.12.2024 13:00-16:00 Uhr

Kursort: Lehner Großküchentechnik

Mit dem Pacojet 4 ist ein Quantensprung der Technologie gelungen. Gerne möchten wir Ihnen live zeigen, wie seine Gerätefunktionen herausragende Ergebnisse bei maximaler Produktivität möglich machen. Erfahren Sie ausserdem, wie die intelligenten Geräteeigenschaften des neuen Pacojets eine praktische Nutzerführung bieten und wie Sie Arbeitsabläufe in der Küche weiter standardisieren können. Kommen Sie vorbei und treffen Sie den neusten Pacojet 4



Cook & Chill inkl. pasteurisieren mit RATIONAL

10.12.2024 14:00-17:00 Uhr

Kursort: Lehner Großküchentechnik

Unser innovatives Seminar richtet sich an Klein- & Großbetriebe und bietet umfassenden Einblick in die zeitversetzte Speisenproduktion.

Jetzt gleich anmelden:

Kontakt



Wenn Sie diese E-Mail (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese [hier](#) kostenlos abbestellen.

Lehner Großküchentechnik GmbH & Co. KG
Daniela Lehner
Adolf-Bauer-Str. 26
84543 Winhöring
Deutschland

08671 927688-0
