

■ Backen für Weihnachten

Zurzeit sind würziges Weihnachtsgebäck, süßer Christstollen oder knusprige Plätzchen die Garanten für ein florierendes Geschäft.

Im SelfCooking Center® (SCC) von RATIONAL gelingt eine große Vielfalt unterschiedlichster Backwaren, informiert der Hersteller.

Herkömmliche Eingaben wie Temperatur, Backzeit, Luftgeschwindigkeit und Feuchtigkeit sowie ständiges Kontrollieren gehören mit dem Gerät der Vergangenheit an. Es genügt, die Backtaste zu wählen und das Wunschergebnis zu bestimmen. Die automatische Anpassung der Lüfterradgeschwindigkeit in fünf Stufen verhindert dem



FOTO: RATIONAL AG

Unternehmen nach ein Verwehen der Produkte und garantiert vom Beginn des Backprozesses an ein optimales Aufgehen des Teiges.

■ Auf Wachstumskurs

CONVOTHERM hat am 30. September 2006 das letzte Quartal im Geschäftsjahr 2005/2006 abgeschlossen. Demnach zeigt der Umsatz von über € 40 Millionen eine deutliche Steigerung um 18 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Starke Zuwächse kommen aus Asien und den USA, in denen die neue +3 Serie im letzten Jahr vorgestellt wurde.

Zu weiteren Erfolgsfaktoren zählen die Einführung des neuesten Heißluftdämpfers CONVOTHERM mini und das innovative ACS Energiesparsystem.

Das Unternehmen investiert das Umsatzplus in sein Wachstum: Der Bau eines Schulungs- und Kommunikations-Centers ist bereits im vollen Gange. Ebenso wird zum neuen Jahr eine neue Produktionshalle eröffnet.

■ Weltneuheit mit Garantie

Das Profi-Vakuumiergerät V.333 ist die Neuentwicklung bei LAVA. Der weltweit erste Außenvakuumierer mit drei Schweißnähten bei einer Schweißbandlänge von 35 cm sorgt laut Unternehmen dafür, dass selbst Ware mit einem hohen Flüssigkeitsanteil zu 100 Prozent sauber verschlossen wird. Somit kann man zum Beispiel frisches Fleisch bis zu drei Jahre ohne Qualitätsverlust in der Tiefkühlung aufbewahren.

Der Hersteller garantiert:

- eine Eignung für täglichen Dauereinsatz,
- einen maximalen Unterdruck von -0,90 bar,
- eine maximale Nennleistung von 800 Watt,



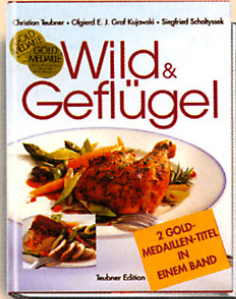
FOTO: LAVA VAKUUMIERGERÄTEN

Neuheiten

- die Verpackung von bis zu 1 000 Vakuumbutel am Stück ohne Überhitzung,
- eine problemlose Verwendung glatter Siegelrand-Vakuumbutel (ab 120 my Stärke),
- eine Saugleistung von 20 Litern pro Minute,
- die Verwendung einer Hochleistungs-Kolbenpumpe mit Kugellagern,
- den Schutz der Pumpe durch serienmäßigen Flüssigkeitsabscheider,
- eine stufenlos einstellbare Schweißzeit für verschieden starke Folien,
- eine wartungsfreie Ausführung ohne Folgekosten,
- eine durchschnittliche Lebensdauer von 15 Jahren.

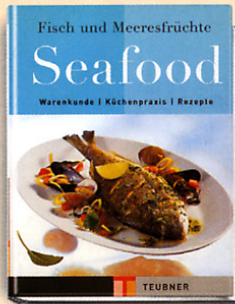
Küchenpraxis · Warenkunde · Rezepte

■ Diese einzigartigen Standardwerke bieten Ihnen fundiertes Wissen, detaillierte Informationen und viele hervorragende Rezepte und praktisches Know-how.



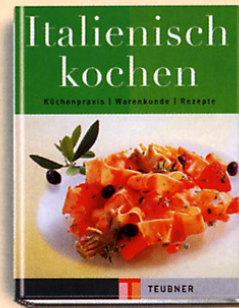
Wild & Geflügel

400 S.,
1.500 Farbfotos,
Hardcover
im Schuber
Bestell-Nr.:
403 332 5
€ 49,90



Seafood

448 S.,
1.350 brillante
Farbfotos,
Hardcover
im Schuber
Bestell-Nr.:
404 418 3
€ 49,90



Italienisch Kochen

448 S.,
über 1.000 Farbfotos,
Hardcover
im Schuber
Bestell-Nr.:
404 133 7
€ 49,90

shop
huss

HUSS-MEDIEN GmbH
10400 Berlin

Direkt-Bestell-Service:
Tel. 030 42151-325 · Fax 030 42151-468

E-Mail: bestellung@huss-shop.de
www.huss-shop.de

Jetzt bestellen!

Ich bestelle zur Lieferung gegen Rechnung zzgl. Versandkosten zu den mir bekannten Geschäftsbedingungen beim

huss-shop
HUSS-MEDIEN GmbH
10400 Berlin

Expl.	Bestell-Nr.	Autor/Title	€/Stück
	403 332 5	Wild & Geflügel	49,90
	404 418 3	Seafood	49,90
	404 133 7	Italienisch Kochen	49,90

Firma/Name, Vorname _____

Branche/Position _____ z. Hd. _____

Telefon _____ Fax _____

E-Mail _____

Straße, Nr. _____ Postfach _____

Land/PLZ/Ort _____ GA 12/06

KUNDEN-NR.: (siehe Adressaufkleber oder letzte Warenrechnung)

Datum _____ Unterschrift _____