

Büro, Lager und Ersatzteilverkauf:
Aumühlweg 15 Halle 2G, 2544 Leobersdorf
Tel.: 02256 / 20422 Fax: Kl. 23

1. Hausmesse am 10. und 11. Oktober 2022 von 10:00 bis 17:00 Uhr

Aumühlweg 15 Halle 2G in 2544 Leobersdorf (ARED Park)

Damit Sie gleich alle Informationen aus erster Hand erhalten, werden wir auch an diesen Tagen von Vertretern der hier angeführten Produzenten vor Ort unterstützt.

Das Programm:



Herr Gerald Paierhofer ist an beiden Tagen bei uns, und informiert Sie gerne über alle Produkte (Koch-, Spül- und Kühltechnik) der Fa. Electrolux Professional.

Folgende Geräte sind zur Live-Präsentation direkt vor Ort:

SpeeDelight
High speed snack grill



[SpeeDelight – Der Profi-Kontaktgrill für Ihr Gastronomie-Betrieb \(electroluxprofessional.com\)](https://www.electroluxprofessional.com)
[Broschüre_SpeeDelight.pdf \(electroluxprofessional.com\)](#)

Mit diesem Gerät wird auch für Sie live gearbeitet / gekocht!

LiberoPro-Produktsortiment

[LiberoPro - Neue Freiheiten beim Kochen - Electrolux Professional Schweiz](#)

LiberoPro ist eine vielseitige, mobile und professionelle, steckerfertige Lösung. Sie eignet sich perfekt, um Ihre Kreativität auszuleben und Ihre Geschäftsanforderungen zu erfüllen.



Büro, Lager und Ersatzteilverkauf:
Aumühlweg 15 Halle 2G, 2544 Leobersdorf
Tel.: 02256 / 20422 Fax: Kl. 23



Herr Tomáš Zúmr ist an beiden Tagen bei uns, und informiert Sie gerne über die Möglichkeiten und Vorteile des Multifunktionskochgerätes.

Folgende Geräte sind zur Live-Präsentation direkt vor Ort:



JIPA JUMP 101 DS
Tiegelvolumen: 2 x 29 Liter
Kapazität: 2 x GN 1/1
Tiegelbodenmaße: 2 x 355 x 561 mm
Tiegeltiefe: 170 mm
Tiegelnutzfläche: 2 x 20 dm²
Gesamtmaße: 1290 x 850 x 500 mm

[JIPA JUMP 101 DS – de.jipainternational.cz](https://www.jipa.cz/de/jipa-jump-101-ds)

Mit diesem Gerät wird live für Sie gearbeitet / gekocht!

LAINOX

Direkt vor Ort haben wir zur Livepräsentation folgende Geräte:

Erleben Sie live den Naboo Boosted - Neo24 hours den Combifroster - Oracle - den High-Speed Ofen



<https://www.lainox.it/de/naboo/>



<https://www.lainox.it/de/neo-24-hours/>



Herr Fausto Benedetti kommt am Dienstag und bringt den neuen Oracle zur Produktvorstellung.



<https://www.lainox.it/de/oracle/>



Am Dienstag um ca. 12:30 haben Sie auch die Möglichkeit mit Herrn Christan Fleiss (Inhaber von MioBio e.U. <https://www.mio-biofleiss.at/>) der selbst die oben angeführten Lainox Geräte in seinem Betrieb hat, im Zuge der Livepräsentation die Einsatzmöglichkeiten und Vorteile für Ihren Betrieb zu erläutern.

Mit all diesen Geräten wird auch für Sie live gearbeitet / gekocht!

Büro, Lager und Ersatzteilverkauf:
Aumühlweg 15 Halle 2G, 2544 Leobersdorf
Tel.: 02256 / 20422 Fax: Kl. 23



Herr Mario Vitale ist an beiden Tagen bei uns und informiert Sie gerne über die Möglichkeiten und Vorteile der Alpina Kaffeefullautomaten, Alpina Milchschaumer und Reneka Espressomaschinen.



<https://www.alpina.cc/index.php/produkte/vollautomaten/alpina-menu.html>



<https://www.alpina.cc/index.php/produkte/vollautomaten/alpina-etna-menu.html>



<https://www.alpina.cc/index.php/produkte/milchschaumer.html>



<https://renea.com/de/index.html>



Mit all diesen Geräten wird auch für Sie live Kaffee zubereitet!



Der dafür verwendete Kaffee kommt von der in unserer Nähe befindlichen Familien-Rösterei **Araliya Kaffeewerk**.

<https://araliyakaffeewerk.at/>



Herr Wolfgang von Schlechtleitner ist ab Montag 14:00 Uhr bei uns und informiert Sie gerne über die Möglichkeiten und Vorteile der Brunner Anliker Gemüseschneider, Granuldisk Topfspüler und Polaris Kühlgeräten.



Diesen Gemüseschneider können Sie ab Montag 14:00 Uhr live sehen.

<https://www.brunner-anliker.com/>



<https://www.granuldisk.com/>



Den Polaris Kühlschrank **ADVANCE A70** haben wir in unserem Schauraum in Betrieb, damit Sie den rückwertigen Kühlkanal auch im Liveinsatz sehen können.

<https://www.polarisprofessional.com/de/>

Büro, Lager und Ersatzteilverkauf:
Aumühlweg 15 Halle 2G, 2544 Leobersdorf
Tel.: 02256 / 20422 Fax: Kl. 23

**POLISTAR**★

Herr Romeo Herr von Fa. Lugama ist an beiden Tagen bei uns, und informiert Sie gerne über die Möglichkeiten und Vorteile der Vito Frittierölfilter und Polistar Besteckpoliermaschinen.



Den Vito Frittierölfilter VITO 30 und VITO VL können Sie live sehen.

<https://vito.ag/de-at/>



Die Polistar Besteckpoliermaschine 4000 mit eingebauter UVC-Lampe für Entkeimung Granulat können Sie live sehen.

<https://www.polistar.at/#funktion>



Unser Team steht Ihnen natürlich auch die ganze Zeit zur Verfügung und betreut Sie während der gesamten Hausmesse persönlich und informiert Sie über alle anderen Produkten und Services unserer Firma.

Auch wenn Sie der Meinung sind, keine neuen Geräte in Ihrem Betrieb mehr zu benötigen, lassen Sie sich aber trotzdem nicht die Gelegenheit entgehen!

Geräte live anzusehen, die Ihnen die Arbeit in Ihrem Betrieb erleichtern, die die immer höher steigenden Kosten von Lebensmittel, Energie und Personal senken und Ihnen somit mehr Zeit für sich und Ihre Familie schaffen könnten.

Nutzen Sie auch die Nähe zu Wien aus und ersparen Sie sich lange und zeitaufwändige Wege zu anderen Gastromessen.

**Wir freuen uns auf Ihr Kommen.
Ihr HILWA Team**