Schöne Aussichten.
Für Leute mit Köpfchen.

IHRE FORMEL FÜR ERLEBNISORIENTIERTE GASTRONOMIE

WINTER 2015/2016

e=mk²

EINKAUFEN MIT KÖPFCHEN

Jetzt geht's wieder rund.
EmK präsentiert die Wintertrends 2015/2016

Liebe Kunden,

das Stöbern in dieser Broschüre wird Ihnen in diesem Jahr besonders viel Spaß machen. Immer kompaktere Schankanlagen für Glühwein und Co., immer pfiffigere Lösungen, um Platz zu sparen und schöneres Design zu zeigen sowie die nutzbringenden Innovationen von EmK in Hülle und Fülle präsentieren wir hier in unserer diesjährigen Winterbroschüre.

Hier erstmals präsentiert:
Die neue Heiße Spitze „Budget“

▶ Mehr auf Seite 8

Typisch EmK –
Pfiffige Idee für den Heißgetränkeausschank!

▶ Mehr auf Seite 12

Mein persönlicher Tipp:
Bitte beachten Sie im hinteren Teil die Sonderseiten zur Interschau vom 22. – 24.01.2016 in Augsburg – der Fachmesse für die erlebnisorientierte Gastronomie.

Wie immer wünsche ich Ihnen nun viel Spaß beim Lesen und bereits jetzt viel Erfolg in der Wintersaison 2015/2016.

Bert Schumann
(Geschäftsführer
der EmK Vertriebs GmbH)

Unglaublich, was hier alles drin steckt!
Pfiffige Ideen und praktische Lösungen von EmK.

INHALT

Service
- Dienstleistungen 4
- Rundum-Sorglos-Garantie 6
- Finanzierung 7

Heißgetränke
- Heiße Spitzen & Heißes Fässchen 8
- Pumpenplatte 10
- Heiße Spitze – Sonderanfertigung 11
- La Colonne 12
- Heißes Häuschen 14
- Heiße Spitze im Original-Holzfass 15
- Vinum Octagonum 15
- Punschherde, Feuerzangenbowle-Stationen und Sonderanfertigungen 16
- Tassenwärmer 18
- Kupferkessel, Hockerkocher Aufbewahrung – Fässer 21
- Schokodispenser Famosa 22
- Punsch-Konzentrate 24
- Eierpunschgerät Chocolady 25

Hygiene
- Industriespüler 26

Verkaufshilfen
- Duft-Marketing 28
- Riesenfässer 29

EmK-Tipp
- Allergennachweispflicht 30

Backen mit Bakers Secret® 31
- Schwerpunktthema Quarkbällchen 32
- Fettbackgeräte 37
- Fragen rund um's Frittierfett 40
- Crêpes und Galettes 41
- Waffeln 44
- Churros 46
- Baumstrietzel 48
- Lángos 50
- Öfen und Knödeldämpfer 52

Elektro statt Gas
- Elektro-Lavastein-Grillgeräte 56
- Elektro-Hockerkocher 60
- Riesenpfannen 61
- Elektro-Fritteusen 62
- (Elektro)-Mandelbrenner 64
- Heizplatten und Auslagetabletts 65
- Balkenwaage aus Messing 65

Interschau
- Ankündigung 66
- Aussteller EmK-Gemeinschaftsstand 68

EmK-Tipps
- EmK Gutschein 75
- Impressum 75
- Einladung zur Interschau 2016 76

Diese Kartons haben es in sich!
Qualität und Service sind bereits eingepackt.

Vielfältige Kompetenzen aus einer Hand.

Bei allem, was wir tun, stellen wir den Menschen in den Mittelpunkt und denken aus dessen Sicht. Gemeinsam mit unseren Partnern aus den Bereichen Agentur, Innenarchitektur, Design und Ladenbau sind wir seit 1998 erfolgreich tätig und heute mit einem gerüttelten Maß an Erfahrung in vielen Bereichen zu Hause. Wir freuen uns auf Ihre Anforderungen und noch mehr auf die letztlich gemeinsam erzielten Erfolge.

Individuelle Beratung – so individuell wie Sie.

Als Hersteller und Lieferant im Food- und Non-Food-Sektor ist es uns wichtig, Sie und Ihre Bedürfnisse zu verstehen und dafür optimierte Lösungen zu bieten. Aus diesem Grund steht für uns die eingehende Beratung stets an erster Stelle. So haben wir kompetente Berater im Innen- und Außendienst, die jederzeit gern auf Ihre Fragen und Wünsche eingehen. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen Lösungen zu erarbeiten, die Ihren Erfolg sichern.

EmK baut und realisiert Ihre Idee!

Mit uns können Sie Ihr Wunschprodukt erstellen. Erzählen Sie uns Ihre Ideen und zusammen werden wir diese verwirklichen. Wir sind spezialisiert auf Sonderanfertigungen jeglicher Art. All unsere Produkte können wir nach Ihren Wünschen und Vorstellungen ändern, denn Kreativität ist unsere Leidenschaft.

Umfangreicher Service von EmK – wir kümmern uns.

Service ist keine Floskel zur Kundengewinnung. Service ist unsere Formel zum Erfolg. Ihrem Erfolg. Von der individuellen Beratung vor dem Kauf, über genaue Planung, zielgerichtete Umsetzung Ihres Konzeptes bis hin zur später dauerhaften Betreuung – wir sind Ihr zuverlässiger Partner, auf den Sie stets zählen können. Wann und wenn Sie es wünschen.

Wir lieben Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft!

Wer mag es nicht, von einer sympathischen Stimme und einem netten Lächeln begrüßt zu werden? Deshalb legen wir viel Wert auf den freundlichen Umgang mit unseren Kunden. Auch in stressigen Situationen lassen wir uns nicht aus der Ruhe bringen und stehen immer mit Rat und Tat zur Seite. Wenn wir Ihnen bei der Planung, Umsetzung oder Aufbau behilflich sein können, tun wir dies gern – gut gelaunt und mit Spaß an der Sache.

7-Tage Hotline – wir sind immer für Sie da!

Wir sind praktisch immer persönlich für Sie da. An sieben Tagen in der Woche erreichen Sie uns von 8.00–17.00 Uhr unter unserer Service-Hotline 0174-3119803. Sollten wir Ihnen tatsächlich einmal telefonisch nicht helfen können, so steht unser Service-Partner-Ring hilfreich zur Seite. Und wenn es brennt, dann fahren wir auch schon einmal bis in das benachbarte Ausland – mit schnellem Auto und motivierten Mitarbeitern.

Achten Sie auf dieses Zeichen: 4

Vertrauen und Sicherheit – neu definiert.

Die einzigartige Garantieverlängerung inklusive eines umfangreichen Versicherungsschutzes gibt es für eine geringe Einmalzahlung.

Mit diesem Schutz erweitern Sie die Hersteller-Garantie auf 48 Monate Vollgarantie und eliminieren übliche Risiken. So lassen sich Investitionen sicher planen. Es gibt kein böses Erwachen bei Defekten, Diebstahl und all den anderen Risiken im Geschäftsleben mehr.

4 JAHRE
RUNDUM
SORGLOS
GARANTIE

Die genauen Bedingungen finden Sie unter

https://shop.emk-online.de/media/pdf/48-Garantie.pdf

Smarte Lösung: Erst verdienen – dann zahlen!

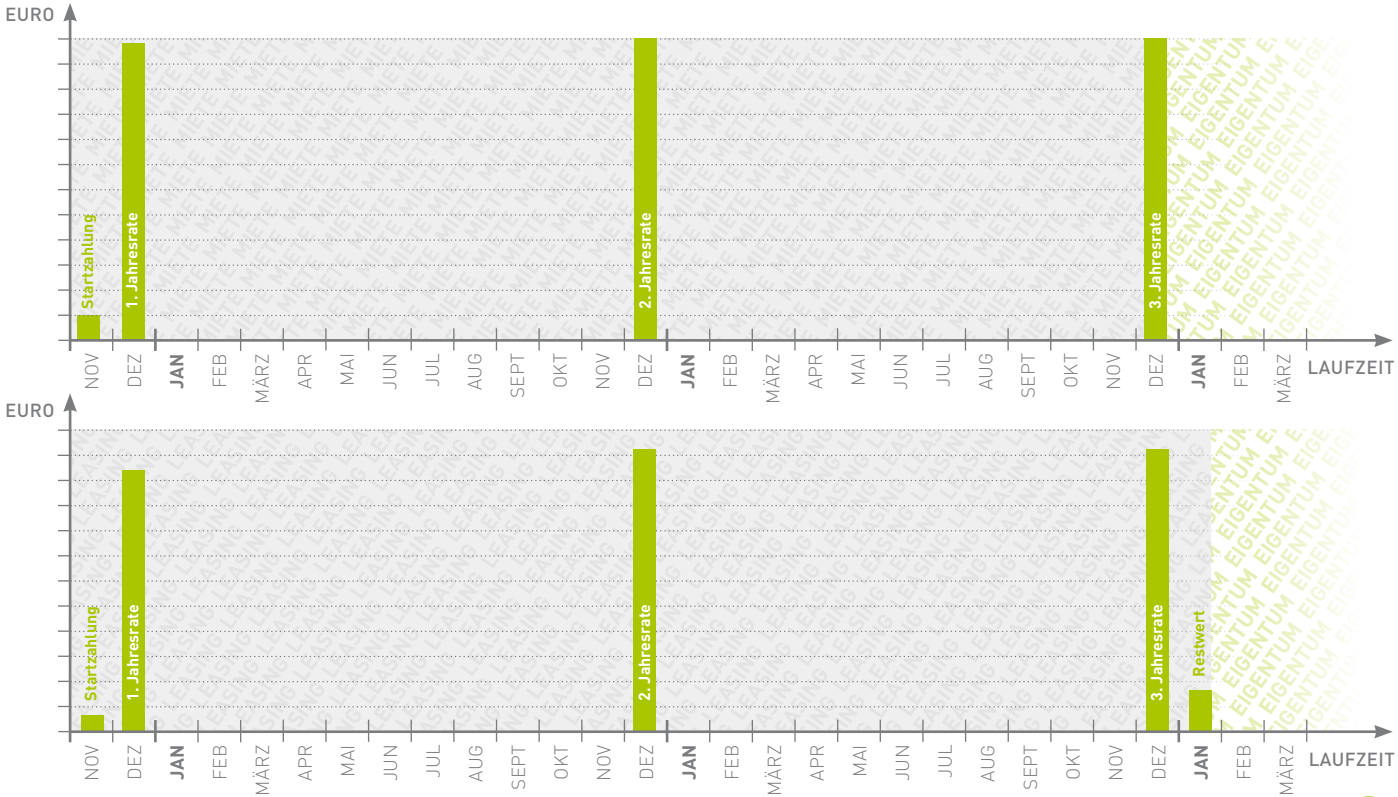
1× jährlich direkt nach dem Weihnachtsmarkt zahlen.

Schonen Sie Ihre Liquidität. Fassen Sie notwendige Investitionen zusammen und finanzieren Sie diese über EmK. Wir liefern Ihre Ausstattung Mitte November, Sie zahlen in diesem Moment nur einen minimalen Betrag und nach dem erfolgreichen Weihnachtsmarkt zahlen Sie die jährliche Rate für Ihren Mietkauf- oder Leasingvertrag in einer Summe. In den kommenden beiden Jahren zahlen Sie wiederum jährlich nach dem Weihnachtsmarkt jeweils einen weiteren Jahresbeitrag.

Und sollte ein Markt einmal nicht so gut laufen wie geplant, dann zahlen Sie nur 3, 6 oder 9 Monate und haben Zeit bis zum nächsten Stichtag, die fehlende Differenz des Jahresbetrages auszugleichen. Sprechen Sie uns gern an – wir schaffen individuelle Finanzierungslösungen.

SERVICE

Ein Miet- und Leasingplan am Beispiel eines Warenwertes in Höhe von 3.000,00 EUR



Technik von Profis für Profis.
Die neue Heiße Spitze „Budget“.

**Heiße Spitze „Budget“ –
besser, konsequenter, preiswerter**

Bei der Heißen Spitze „Budget“ wurde einige Schritte weiter gedacht. Anstatt des einfachen Reglers wartet die Heiße Spitze „Budget“ mit einem professionellen Sicherheits-Leistungsschalter und einer Digitalsteuerung für die Temperatur auf. Hier ist jederzeit die Temperatur abzulesen, sodass zu jeder Zeit exakt kontrolliert werden kann, ob die Getränke mit der gewünschten Temperatur herausgegeben werden.

Ansonsten bleibt es bei der bewährten Technik mit den typischen Pumpen und der gewohnten Handhabung. Obwohl, nicht ganz, denn die Heiße Spitze „Budget“ ist ein ganzes Stück preiswerter!

Heiße Spitze „Budget“

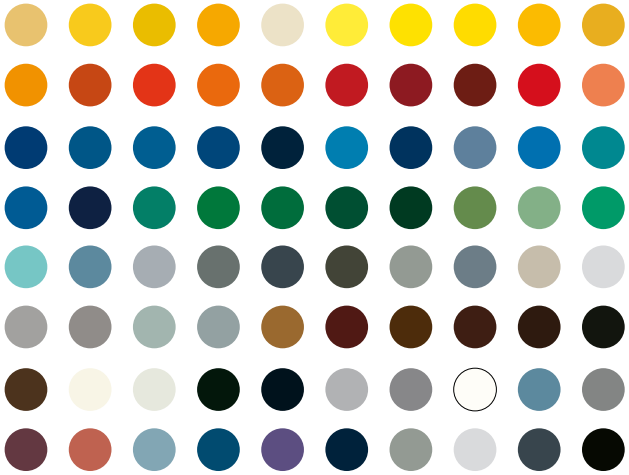
Heiße Spitze II E „Budget“, mit elektronischer Steuerung	**1.149,00 EUR**
Optional 4-Schutz	129,00 EUR
Heiße Spitze III E „Budget“, mit elektronischer Steuerung	**1.349,00 EUR**
Optional 4-Schutz	149,00 EUR

Aufpreis

Farbige Seitenteile (alle RAL-Farben und Sonderfarben möglich) je Gerät	**99,00 EUR**
Gasbetriebene anstatt elektrischer Pumpen je Pumpe	**29,00 EUR**
230 anstatt 400 V	**149,00 EUR**
Umbau auf Kompensatorhahn für Glühbier etc. je	**95,00 EUR**
Ausrüstung mit externer Pumpenplatte* je Leitung	**115,00 EUR**

* Externe Pumpenplatten werden jeweils mit einer zusätzliche Pumpe und zusätzlichem Netzteil ausgestattet. Im Fall eines Ausfalls kann so binnen Minuten repariert und weiter verkauft werden.

Der Klassiker –
jetzt mit noch mehr Vielfalt.



Alle RAL-Farben und Sonderfarben für nur 99,00 EUR Aufpreis möglich.

Heißes Fässchen	
II E	**1.199,00 EUR**
Optional 4-Schutz	139,00 EUR
Heißes Spitze	
II E	**1.299,00 EUR**
Optional 4-Schutz	139,00 EUR
III E	**1.499,00 EUR**
Optional 4-Schutz	169,00 EUR

Option:
Externe Pumpenplatte

Die externe Pumpenplatte ist unsere Antwort auf Betriebssicherheit. Sollte einmal ein Netzteil ausfallen oder eine Pumpe ihren Dienst versagen, so muss kein Techniker kommen, um den Glühweinerhitzer im laufenden Betrieb zu öffnen und zu reparieren. Der Betreiber selbst greift einfach zu seiner Pumpenplatte unter dem Tresen und steckt auf das bereits montierte Ersatznetzteil oder die Ersatzpumpe um. Weiter geht's und Umsatzverluste gehören der Vergangenheit an. EmK – und der Erfolg kommt von ganz allein.

Bei uns wird Sicherheit groß geschrieben!

Exklusives Design von EmK –
jetzt noch günstiger!

Ob Seitenteile und Griffe, handgearbeitet aus massiver Eiche, vergoldete oder verkupferte Hähne, antik-kupferfarbene, perlmuttweiße oder echt vergoldete Mittel- sowie Seitenteile – bei uns bekommen Sie, was zu Ihrem Auftritt passt.

Aufpreis

Ausführung Woodline
nur **699,00 EUR**

Ausführung Goldrausch
oder Black Glamour
ab nur **499,00 EUR**

Sprechen Sie uns gern an und kreieren Sie gemeinsam mit uns Ihre Heiße Spitze.

Hier sehen Sie beispielsweise die Heiße Spitze Woodline.

Glatte Seitenteile aus handverarbeiteter, lebensmittelecht lasierter Eiche flankieren einen Mittelteil, der sich in Antik-Kupfer präsentiert und praxisgerecht pflegeleicht abzuwischen ist. Handgedrechselte Griffe aus Eiche zieren verkupferte Kugelhähne. Spezielle Füße lassen die Woodline noch besser zur Geltung kommen. Die Anschlussleitungen verschwinden unsichtbar unter dem Gerät.

Selbstverständlich sind alle Bauteile an Ihre individuelle Anforderung anpassbar.

EXKLUSIV BEI UNS!

Goldrausch

Black Glamour

Woodline

Macht Platz auf dem Tresen!

Jetzt kommt die kleine La Colonne ganz groß raus.

La Colonne – schlanke Schönheit und praktischer Nutzbringer

La Colonne ist eine schlanke Säule mit gerade einmal 23×13 cm Stellfläche zur Montage auf dem Tresen. Platzsparend für Sie und besonders chic für den Gast anzuschauen. Die Standard-Oberfläche ist Antik-Kupfer, eine praxisgerechte pflegeleichte Pulverbeschichtung. Wir liefern die La Colonne selbstverständlich auch in purem Kupfer, Edelstahl oder x-beliebigem Farbton.

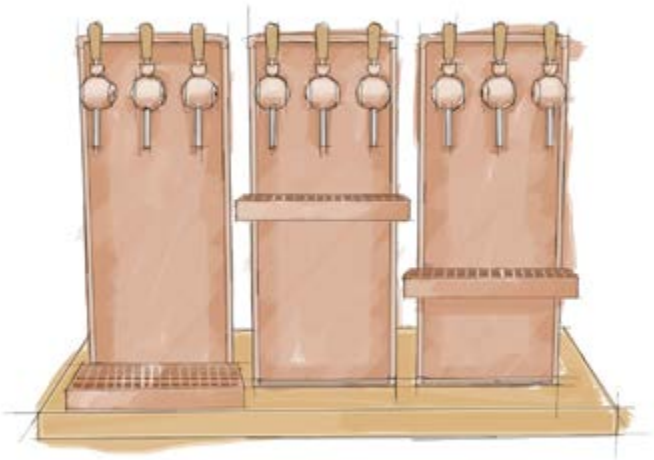
Die La Colonne verfügt im Innern über eine Quarzheizung, sodass auch nach längerem Stehen ab der ersten Tasse Heißes ausgeschenkt wird.

Die Darstellung zeigt den Größenvergleich zwischen der Heißen Spitze und der La Colonne. Die Heiße Spitze benötigt mehr Platz in der Breite und viermal so viel Platz in der Tiefe wie unsere La Colonne!

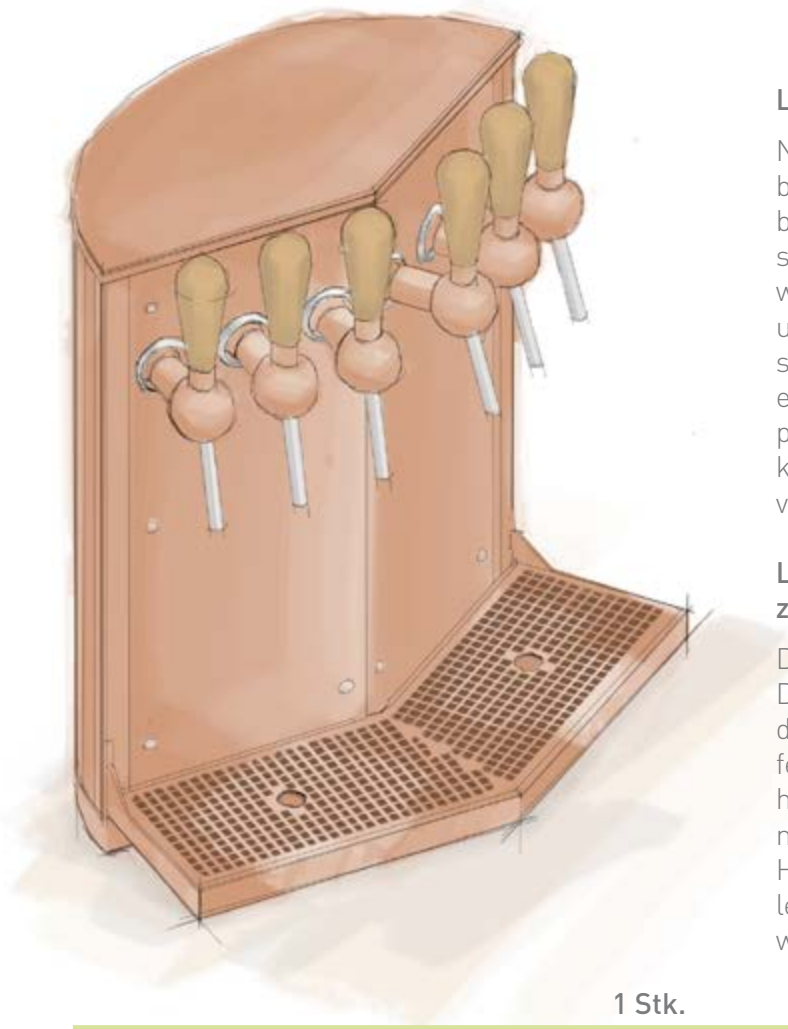
La Colonne – auch kombinierbar mit Ihrem alten Durchlauferhitzer

Lassen Sie jetzt die großen Blechkisten oder alten Durchlauferhitzer im Kunststofffass von Ihrem Tresen verschwinden und schaffen Platz mit der La Colonne – ganz einfach umzurüsten.

Sprechen Sie uns gern an.



Neu und praktisch! Die Tropfschale ist höhenverstellbar für mehr Sauberkeit am Arbeitsplatz.



La Colonne 6 – das wird ja immer besser ...

Nur 43×23 cm Stellfläche benötigen Sie für bis zu 6 verschiedene Sorten Glühwein oder bequem zugänglich zweimal drei Sorten für schnelleren Umsatz. Die La Colonne 6 verbindet wie keine andere Technik praktischen Nutzen und bildschönes Design. Wie bei der La Colonne sorgen Quarzheizungen dafür, dass ab der ersten Portion – auch nach längerer Ruhephase – Heißes aus dem Hahn gezapft werden kann. Praktisch: Die Tropfschale ist höhenverstellbar für mehr Sauberkeit am Arbeitsplatz.

La Colonne 6 – kombinierbar mit einem oder zwei Durchlauferhitzern

Die La Colonne 6 kann mit einem 3-leitigen Durchlauferhitzer kombiniert werden, um auf dem Tresen Zugang für zwei Bediener zu schaffen. Alternativ kann sie mit zwei bereits bestehenden Durchlauferhitzern oder platzsparend mit unserem kompakten Modul für 6 Sorten Heißgetränke mit frontseitiger Bedienung und leicht ablesbarer Temperaturanzeige kombiniert werden.

	1 Stk.	ab 2 Stk.	ab 5 Stk.
Colonne 2-leitig	799,00 EUR	649,00 EUR	599,00 EUR
Colonne 3-leitig	899,00 EUR	729,00 EUR	649,00 EUR
Colonne 6-leitig	1.449,00 EUR	1.299,00 EUR	1.179,00 EUR

Lieferung: Komplettpaket zur kraftschlüssigen Montage auf dem Tresen und zum Anschluss an beliebige Durchlauferhitzer, inkl. Bohrschablone und Anschlussmaterial.

Das Heiße Häuschen –
mehr Ausstattung und trotzdem im Preis gesenkt.

Die Standard-Ausstattung unserer Heißen Häuschen umfasst jetzt:

- Acryl-Diebstahlschutz und Wärmedämmung je Etage
- Quarzheizstrahler für optimale Beheizung der Tassen bei HH II
- LED-Beleuchtung im Dach
- Externe Pumpenplatte für die Durchlauferhitzer für erhöhte Betriebssicherheit
- Perfektes Finish in Antik-Kupfer Optik
- Höhenverstellbare Füße
- Komfortable Tragebügel zum Aufstellen des Gerätes
- Stabile und sichere Transportverpackung
- Verkupferte Kugelhähne inkl. handgedrechselten Massiv-Eiche-Griffen
- Variabel verwendbar für alle Durchlauferhitzer-Typen am Markt
- Verwendbar auch mit Ihren Altgeräten – Einbau inklusive

IM PREIS GESENKT

Heißes Häuschen

Mit einer Etage	**1.499,00 EUR***
Mit zwei Etagen	**1.999,00 EUR***
3-leitige Heiße Spitze zum Einbau je nur	**999,00 EUR**

* Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. der Montage beliebiger Durchlauferhitzer.

Wow!!!

Fast schon Klassiker –
wir haben immer die passende Lösung.

Heiße Spitze im Original-Holzfass

Ein Prunkstück für jeden Stand – das handgefertigte Holzfass mit zwei oder drei Zapfhähnen.

Heiße Spitze im Original-Holzfass

2-leitig	2.399,00 EUR
Optional 4-Schutz	149,00 EUR
3-leitig	2.699,00 EUR
Optional 4-Schutz	149,00 EUR

Vinum Octagonum – Exklusivität hat einen Namen.

Die derzeit größte Serien-Zapfanlage für Glühwein der Welt! Exklusiv nur 1× pro Stadt! Ein Türöffner für begehrte Märkte. Ein Hingucker für grenzenlosen Profit. Bewerben Sie sich gleich jetzt für Ihre Stadt!

Vinum Octagonum 9.850,00 EUR

MEHR DAZU UNTER WWW. EMK-WINTER.DE

Wir schmieden Ihren Erfolg!

Punschherde, Feuerzangenbowle-Stationen und Sonderanfertigungen von EmK.

Punschherde

ab **2.999,00 EUR**

Fragen Sie gleich an!

Jeder Punschherd ist ein Unikat und wird in Maß und Ausführung exakt Ihren Wünschen angepasst. Mit und ohne Starkbrenner, mit Einsatz eines Durchlauferhitzers und Zapfen direkt am Kessel, mit Heizfläche für die Tassen, mit zusätzlicher Montage einer La Colonne, mit und ohne Rückwand, mit echten Steinen oder in Steinoptik – was auch immer Sie wünschen, wir setzen Sie richtig gut in Szene.

① Beheizte Fläche für das Wärmen der Tassen

② Ob ein Kupferherd mit Gasbrenner oder eine Imitation mit integrierter Zapftechnik – alles ist möglich

③ Feuerklappe und Aschekasten lassen die Illusion perfekt werden

④ Echte Steine

Durch die neue Modulbauweise konnten wir die Verkaufspreise noch einmal senken. Ob Modulbauweise oder individuell geplanter Punsch-Herd – in jedem Falle erwerben Sie ein handwerklich individuell gefertigtes kleines Kunstwerk, das Sie begeistern wird. Mit einer Feuerzangenbowle-Station von EmK bringen Sie Ihren Gästen auch augenscheinlich Wertschätzung entgegen.

Ab sofort:

Alle Oberflächen auch pflegeleicht in Antik-Kupfer-Optik und anderen Ausführungen erhältlich.

IM PREIS GESENKT

Immer heiße Tassen –
Pfiffige Lösungen made by EmK.

Kupferner Tassenwärmer

Aufwendig gebauter Tassenwärmer mit Platz für mehr als 200 Tassen. Mit Spezial-Quarzheizkörpern für doppelseitige Wärme, die auch bei Minusgraden im Winter und im Freien für wirklich heiße Tassen sorgen. Der Tassenwärmer ist an drei Seiten durch Acrylscheiben gegen Zugluft und Diebstahl geschützt. Unter dem Dach ist eine LED-Beleuchtung verbaut. Anschlusswerte: 230 V, 1,3 kW. Wir liefern den Tassenwärmer in Antik-Kupfer-Optik oder in anderen Farben nach Wunsch – gegen Aufpreis bis hin zu massivem Kupfer.

Bietet Platz für mehr als 200 Tassen!

1.199,00 EUR

Optional 4-Schutz **139,00 EUR**

Untertisch-Tassenwärmer

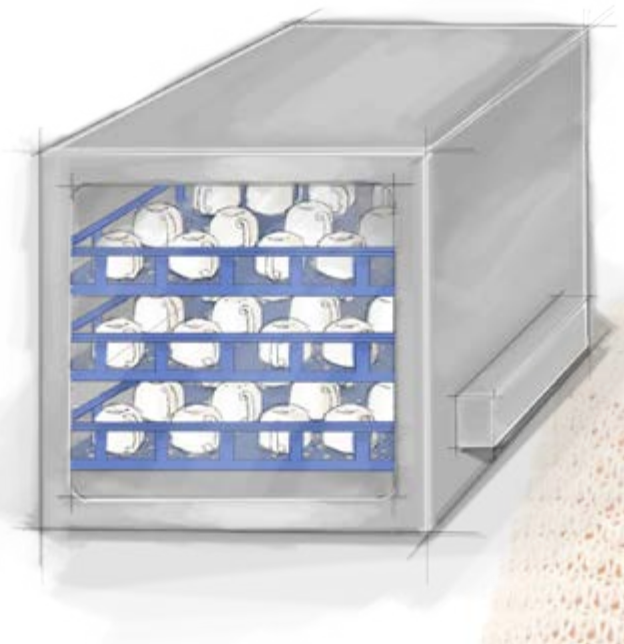
Wenn's schnell gehen soll … Von der Spülmaschine direkt in den neuen Untertisch-Tassenwärmer und von da aus direkt zum Gast. Kein Umräumen, kein Auskühlen, keine nassen Tassen mehr. Stellen Sie einfach bis zu vier Spülkörbe samt Gläsern zum Wärmen und Trocknen in unseren neuen Untertisch-Tassenwärmer.

Anschlusswerte: 230 V, 2,0 kW

Unglaublich praktisch!

999,00 EUR

Optional 4-Schutz **119,00 EUR**



Wärmestrahler oder rustikale Lampe

Massivkupferne, handgefertigte Leuchte mit E-27 Schraubfassung für Energiesparleuchtmittel oder Infrarot-Leuchtmittel.

Ohne Leuchtmittel **189,00 EUR**

Infrarot-Leuchtmittel

E27, 230 V, 150 W je **16,50 EUR**

Wärmebrücke Infrarot

Warmhalten von Speisen und insbesondere auch Glühweintassen

762 mm	**249,00 EUR**
1.067 mm	**279,00 EUR**
1.372 mm	**299,00 EUR**
Seitliche Standfüße	**99,00 EUR**

Heizplatte Slim Line

Pflegeleicht in Antik-Kupfer-Optik beschichtet

Einzeln	**249,00 EUR**
Ab 3 Stk.	**229,00 EUR**

Unglaublich günstig!

Massive Kupferkessel

Innen verzinnte und mit Ablassstutzen ausgestattete Kupferkessel für Feuerzangenbowle & Co.

40 Liter	**429,00 EUR**
60 Liter	**499,00 EUR**
100 Liter	**799,00 EUR**
Passender Kupfer-Deckel dazu nur	**99,00 EUR**

Immer mehr Märkte verbieten Gas ...

Kupferkessel mit massivem Aluboden. So lässt sich auch mit dem Kupfertopf bestens ohne Gas arbeiten.

ab **599,00 EUR**

Hockerkocher

11 kW Starkbrenner mit Bestpreis-Garantie. Solider, emaillierter Gussrahmen zum Aufstellen des Topfes. Glatte, wertig aussehende Außenhaut aus Edelstahl.
23 kg, 54×54×40 cm groß

nur **399,00 EUR**

Mit EmK die Zahlen fest im Griff.
Glühwein & Co. sinnvoll managen.

Raumsparwunder: Fass Oval

Ovale und raumsparende Fässer aus Polyethylen sind beständig gegen Laugen und die meisten Säuren. Ausrüstung: Zweiteiliger Schraubdeckel, zwei Tragegriffe, Auslaufstutzen, ø 34 mm und Verschlusskappe mit Dichtung.

Inhalt	(Länge × Breite × Höhe)	einzeln	ab 2	ab 3	ab 6	ab 10
60 Liter	52,0 × 35,5 × 53,0 cm	59,99	59,99	54,99	52,99	49,99
100 Liter	60,0 × 41,0 × 61,0 cm	79,99	79,99	74,99	69,99	64,99
150 Liter	68,0 × 47,0 × 71,0 cm	109,99	109,99	99,99	89,99	87,99
200 Liter	81,0 × 50,0 × 77,0 cm	139,99	129,99	109,99	99,99	97,99
300 Liter	88,0 × 61,0 × 88,0 cm	179,99	169,99	159,99	149,99	139,99
500 Liter	105,0 × 70,0 × 101,0 cm	299,99	269,99	249,99	239,99	229,99

Alle Preise verstehen sich in EUR.
Höhe = Gesamthöhe inkl. Deckel

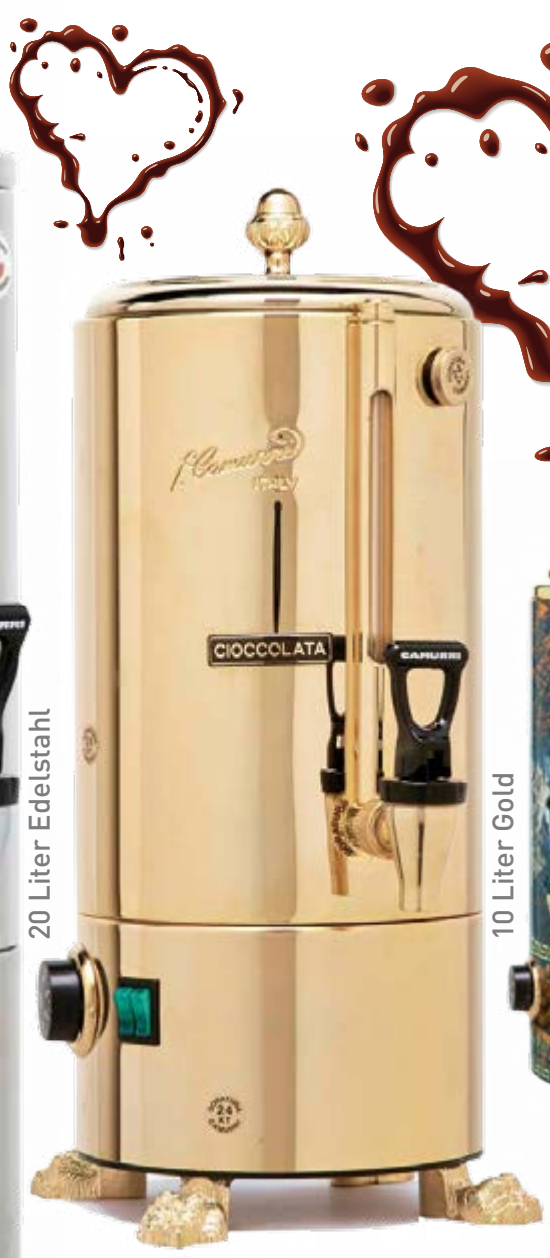
Jeder Liter zählt!

Der Verkauf von Glühwein ist äußerst spannend. Große Mengen werden bewegt und dementsprechende Umsätze getätigt. Aber am Ende des Tages steht immer die bange Frage im Raum: Habe ich wirklich 100% ausgeschöpft? Habe ich Gäste verloren, die ich nicht gesehen oder nicht zeitgerecht bedient habe? Wie groß sind meine Schankverluste?

Sprechen Sie uns gern an. Vollautomatische Pumpstationen, die Optimierung von Abläufen, das Schaffen ergonomisch sinnvoller Voraussetzungen und das Prüfen und Messen von Abgabemengen sind unser Steckenpferd.

Die Kunst der Verführung –
Heiße Schoko, Lebkuchenpunsch & Co. schön präsentiert.

20 Liter Edelstahl



10 Liter Gold

5 Liter mit Kakaobild

Gute Gründe, in Schönheit und Leistung zu investieren

Die Famosa bietet mehr als jeder andere Schokoladenwärmer. Entscheidende Vorteile machen die Entscheidung für die Famosa leicht:

- Bis zu 20 Liter Volumen auf kleinstem Raum
- Wärme von allen Seiten – vom Boden und den Wänden
- Somit sehr schnelles, sicheres Aufheizen ohne Anhängen
- Kein „Umkippen" der Milch
- Solides Rührwerk, solider Antrieb, praktisch keine Folgekosten
- Anziehend schönes Design
- Mit Schokobrunnen extrem impulsstark
- Strahlt Kompetenz und Qualität aus

Famosa

2.799,00 bis **1.199,00 EUR**

5 Liter mit Schokobrunnen in Gold und Kakaobild

Vielfalt bieten, ohne sich zu verzetteln?
Winterpunsch & Co. äußerst praktisch als Konzentrate.

Gute Gründe sprechen für Punsch-Konzentrate von EmK

- Geringer Platzbedarf
- Einfache Zubereitung
- Nur Milch oder Wasser zugeben
- Gleichbleibende Qualität
- Ihre Kasse lacht!

Unsere beliebten Klassiker – Lebkuchen- & Marzipanpunsch!
Mischverhältnis:
1 kg Pulver: 5 Liter Milch (3,5 % Fettgehalt)
ergibt 30 Portionen á 0,2 Liter
also 33 Cent Wareneinsatz!

Lebkuchen- & Marzipanpunsch
1 kg — je **9,99 EUR**

Blue Burn
Blau, stark, lecker, alkoholisch!
Fruchtsaftkonzentrat, Engery und Wodka mit dem Aroma der Heidelbeere

bis 4 Packungen	je Liter **13,98 EUR**
bis 12 Packungen	je Liter **11,98 EUR**
bis 60 Packungen	je Liter **9,98 EUR**

je 5 Liter ergeben ca. 100 × á 0,2 Liter

Hot Caipi
Süffig, gehaltvoll, schreit nach mehr!

bis 4 Packungen	je Liter **19,30 EUR**
bis 12 Packungen	je Liter **16,50 EUR**
bis 60 Packungen	je Liter **14,30 EUR**

je 5 Liter ergeben ca. 90 × á 0,2 Liter

Alkoholfreie Punschsorten
Hot Daiquiri, Hot Spicy Orange, Hot Cherry, Bratapfel-, Kinder- oder Winterpunsch

bis 4 Packungen	je Liter **6,75 EUR**
bis 12 Packungen	je Liter **6,49 EUR**
bis 60 Packungen	je Liter **6,25 EUR**

je 5 Liter ergeben ca. 175 × á 0,2 Liter

Bestellen Sie gleich ein Gratis-Muster-Paket unserer Punsch-Sorten!

Sehen Sie nicht gleich schwarz!

Die Chocolady – weinrot - exklusiv nur bei EmK.

IM PREIS GESENKT

Chocolady

Einzeln	459,00 EUR
Ab 3 Stück	je 429,00 EUR
Optional 4-Schutz	59,00 EUR

Gleich mitbestellen und Vorteilspreis sichern!

Makrolonbehälter 10 Liter
Kombinationspreis bei Bestellung einer Chocolady: 35,00 EUR
Einzelbezug: 59,50 EUR

Dichtung für Makrolonbehälter
Kombinationspreis bei Bestellung einer Chocolady: 5,00 EUR
Einzelbezug: 13,90 EUR

Wir führen noch alle Ersatzteile für das Vorgängermodell Martina!

Schnell, stark und dennoch unglaublich günstig – Die Industriespüler von EmK.

Für jede Anwendung haben wir den richtigen Spüler. Sehen Sie dazu mehr in der Übersicht.

Unsere Empfehlung: Modell 50 Turbo

- 400 V/6,8 kW
- Große 50er Körbe
- Echtes 2-Minuten-Programm
- 1 PS starke Druckerhöhungspumpe inklusive
- Taste für Kaltnachspülung (Biergläser)
- Automatische Dosierer für Reiniger und Klarspüler
- Laugenpumpe
- Auf Wunsch mit GK-Anschluss

All das für nur **1.697,00 EUR**

IM PREIS GESENKT

Modell- und Preisübersicht:

Typ	Korbmaß	Gerätemaße (B×T×H)	Anschlusswert	Preis	Optional 4-Schutz
Modell 35 flach*	35×35 cm	42×45×61 cm	230 V/2,9 kW	799,00 EUR	89,00 EUR
Modell 35 hoch*	35×35 cm	42×45×67 cm	230 V/2,9kW	899,00 EUR	89,00 EUR
Modell 40*	40×40 cm	47×50×72 cm	230 V/3,2 kW	1.099,00 EUR	99,00 EUR
Modell 50 Eco**	50×50 cm	59×60×81 cm	230V/3,8 kW	1.399,00 EUR	129,00 EUR
Modell 50 Turbo**	50 × 50 cm	59 × 60 × 81 cm	400 V/6,8 kW	1.499,00 EUR	129,00 EUR

* 2 Spülkörbe, 1 Besteckkorb, 1 Ständer für 12 Untertassen

** 1 Spülkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb

Unglaublich günstig – Made in Italy

Fast geschenkt – passende Körbe

Typ	Preis
Spülkorb 35 cm	19,99 EUR
Spülkorb 40 cm	24,99 EUR
Spülkorb 50 cm	15,99 EUR
Zusatzring (Erhöhung) für Spülkorb 50 cm	9,99 EUR

Optionen

Automatische Reiniger-Dosierpumpe für gleichbleibend gute Spülergebnisse	99,00 EUR
Laugenpumpe für etwa ebenerdige Aufstellung	99,00 EUR
Zusatzsieb über dem Becken (nur 50er)	69,00 EUR
Ohne geht's nicht: Entkalkung einfach	99,00 EUR
Entkalkung Brita	699,00 EUR

Für mehr Glanz & Sauberkeit – passende Reiniger

Neu im Programm!

Typ	Einheit	Preis
etolit Flüssigreiniger green	12 kg Kanister	51,50 EUR
etolit Klarspüler green	5 Liter Kanister	24,50 EUR
etolit 6000, Flüssigreiniger	12 kg Kanister – Speziell für Gläser	51,60 EUR
etolit GT 100 – Klarspüler	5 Liter Kanister – Speziell für Gläser	23,50 EUR

EmK – lockt Ihre Gäste an!

Duft ist ein wesentlicher Teil des Marketings.

Wenn früher die großen Kessel mit Glühwein, Punsch & Co. dampften und ihre verlockenden Düfte verteilten, dann wusste der Gast gleich, wo er unbedingt zuerst hin musste...

Heute kommt der Wein aus sterilen Durchlauferhitzern. Nichts, aber auch gar nichts regt den wichtigsten Sinn des Menschen an – die Nase. So werden tausende Euro verschenkt. Zahlreiche wissenschaftliche Untersuchungen wie z. B. die Studie* der Universität Paderborn kamen zu verblüffenden Ergebnissen bei professioneller Beduftung:

- **Die Verweildauer der Kunden im Verkaufsraum erhöhte sich um 15,9 %**
- **Der angenehme verlockende Duft erhöhte die Kaufbereitschaft der Kunden um 14,8 %**
- **Impulskäufe steigerten den Umsatz in der Testphase um 6 %**

Großflächenbeduftungsanlage **499,00 EUR**
Typ 850

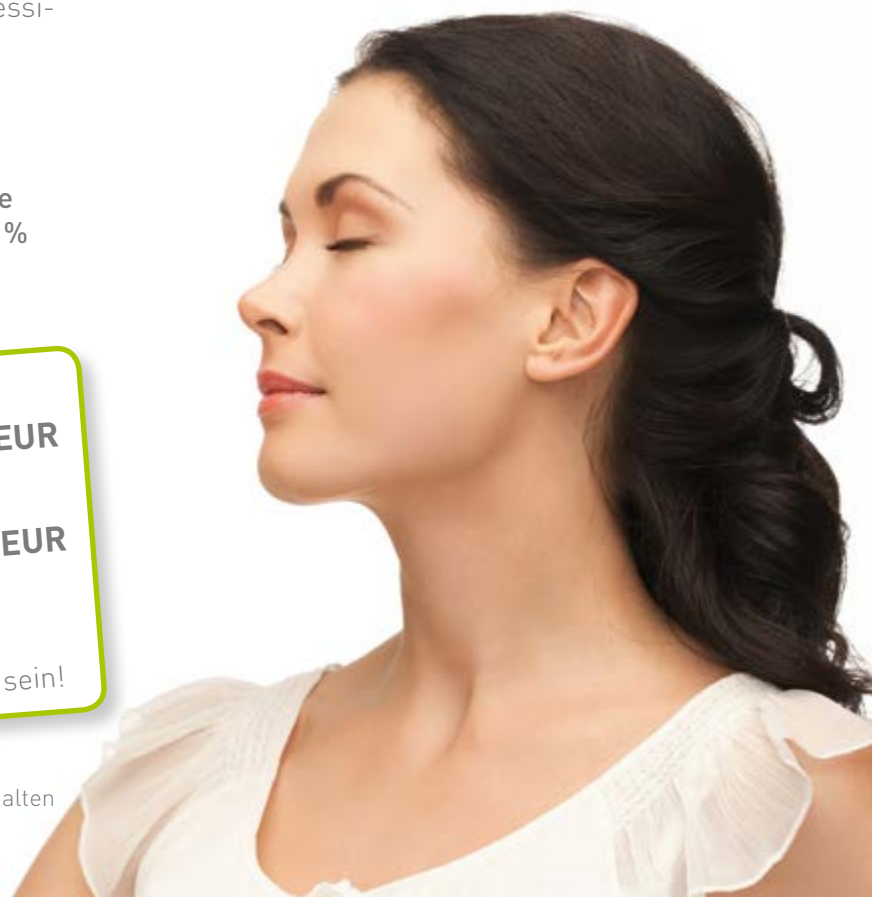
Duftstoff **97,50 EUR**
975 ml

Hinweis:
Bei mittlerem Geschäftsbetrieb kann die Amortisation bereits nach 2–3 Tagen erreicht sein!

Wir beduften alles!

- Glühweinstände
- Bäckereien
- Süßwaren
- Brezelstände
- Und alle nur erdenklichen Branchen

Sie benötigen eine Großflächenbeduftungsanlage und die entsprechenden Geruchsstoffe.



* Quelle: Forschungsgruppe Konsum und Verhalten der UNI Paderborn, Anja Stöhr

Auch hierfür bekommen wir ein Lob nach dem anderen:
Die Riesen-Fässer – zum Verkaufen und Beherbergen

Die urig-gemütliche Beherbergung Ihrer Gäste mit und ohne Türen, Fenster etc.. Besonders beliebt ist die Ausführung mit Panorama-Fenster – sehen und gesehen werden.

Als Verkaufshütte strahlt das Riesen-Holz-Fass Kompetenz aus und lockt mehr Gäste an.

Auch von uns bei der Interschau '16 in Augsburg zum Anfassen präsentiert!

Bereits ab 77,00 EUR monatlich finanziert!

Auch das noch: Allergen-Nachweispflicht!
Mit Bakers Secret® sind Sie auf der sicheren Seite.

Inzwischen gibt es noch einen Grund mehr, mit den Bakers Secret® Backmischungen aus unserem Hause zu arbeiten, denn die behördlichen Auflagen werden immer strenger. Mit eigener Rezeptur und immer wechselnden Lieferanten sind Sie de Facto praktisch nicht mehr in der Lage, die Anforderungen an die Allergenkennzeichnung zu erfüllen.

Vertrauen Sie daher auf die geprüften hohen Qualitäten unserer Backmischungen. Wir liefern Ihnen die benötigten Allergen-Nachweise stets mit!

Die wichtigsten Vorteile von Bakers Secret® Backmischungen:

- Top im Geschmack
- Top bei der Verarbeitung
- Top Hygiene
- Natürliche Inhaltsstoffe
- Kein Aufwand für den Einkauf
- Einfachste Zubereitung
- Personalkontrolle
- Kein Verderb durch Überproduktion
- Geringer Lagerplatzbedarf
- Spezifikationen und Allergennachweise immer anbei

bakers secret

Hochfeine Backmischungen seit 1998

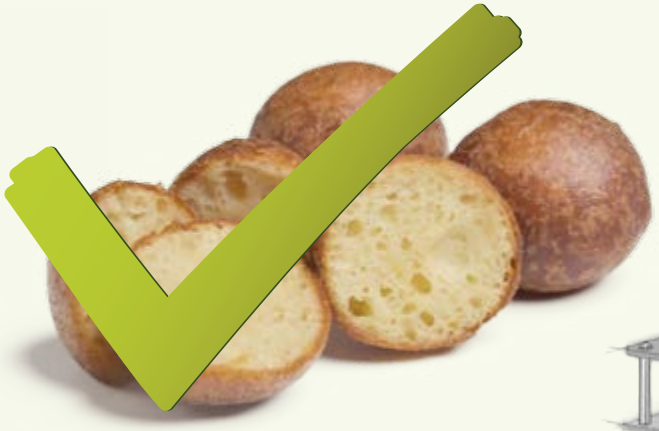
Die haben den Dreh raus: Quarkbällchen!
Da kennt Kreativität keine Grenzen!

Bakers Secret® – Qualität bis in die letzte Pore
Der Teig für Quarkbällchen ist einer der anspruchsvollsten Teige für Fettgebackenes. Volumenzunahme, Bildung einer geschlossenen Oberfläche und Formstabilität – bis wir zufrieden waren und alle Prozesse perfekt passten, vergingen mehr als zwei Jahre. Aber der Erfolg spricht für sich!

Quarkbällchen – kinderleicht zubereitet
Wasser zugeben und ab ins Formgerät, in heißem Fett backen, zuckern und verkaufen – so einfach geht das. Jedes Mal gleich gut. Da gibt es kein „Heute sind die Eier aber klein!“, „Das Mehl ist heute wieder ganz anders.“ oder „Wieviel gebe ich davon dazu?“. Bakers Secret® Quarkbällchen sind einfach eine sichere Sache.

Hier im Bild ein typisches Quarkbällchen von so manchem Bäcker. Ungleichmäßige Oberfläche, Stabilität eingeschränkt – typisch für preiswerte Massenware. Innen zeigt sich das ganze Desaster: Große Luftblasen, fette, klietschige Teigneste, wenig Geschmack. Enttäuschung beim Gast.

Bakers Secret®: Hier besticht eine feine, glatte Oberfläche. Auch nach tiefem Eindrücken formt sich das Quarkbällchen zurück. Innen zeigt sich eine beachtliche, durchgängig feine Porung, die langen Genuss verspricht. Saftig aber nicht fettig, gleichmäßig schön ausgebacken, nach frischem Quark schmeckend. Ein wahrer Genuss!



Ob einzeln, aus der Tüte oder am Spieß – Bakers Secret® Quarkbällchen bieten Raum für grenzenlose Phantasie und sind ein Garant für sicheres und gutes Business

· Ca. 4 Cent Wareneinsatz je Quarkbällchen
· Einfachste Zubereitung
· Geringe Kosten für das Equipment
· Tausendundeine Idee bei der Veredelung
· Geforderte Allergennachweise inklusive!

Die Backmischung

· Lieferung in Säcken zu 10 kg
· Lagerung in 26, Liter Aufbewahrungstonnen
· Portionierung ohne Wiegen mit einem Spezialmaß
· Nur Zugabe von 780 ml Wasser je kg Backmischung
· Keine Zugabe von Quark notwendig
· Einstandspreise von 4,99 bis 4,30 EUR
· Auch als BIO-Qualität lieferbar

Gute Idee: Quarkbällchen am Spieß.

EmK Spieß-Ständer

Für 9, 25 oder 49 Spieße, aus Edelstahl oder Holz

ab **49,99 EUR**

bakers secret
Hochfeine Backmischungen seit 1998

Und so wirds gemacht:
Die besten Quarkbällchen der Welt!

Rühren

Alexander Solia AW R10

Leistungsfähige Rühr- und Schlagmaschinen für den professionellen Einsatz.

- Rühren, Schlagen und Kneten
- Rührschüsselinhalt 10 Liter Volumen
- Komplett in Edelstahl, Gitterschutzschirm, Folientastatur
- Bedienmöglichkeiten: Heben & Senken des Rührkessels, el. Drehzahlregulierung, Timer, Remix, programmierbar, Pausenfunktion & Not-Stopp.
- Anschlusswert: 230 V/ 0,7 kW
- B 369 × T 592 × H 869 mm, Gewicht: 51 kg
- Kapazität: Rührteig 6 kg

2.990,00 EUR

Optional 4-Schutz **329,00 EUR**

Portionieren

Teigformgerät

Mechanisch robust gebautes Utensil in unterschiedlichen Größen lieferbar.

14,99 EUR

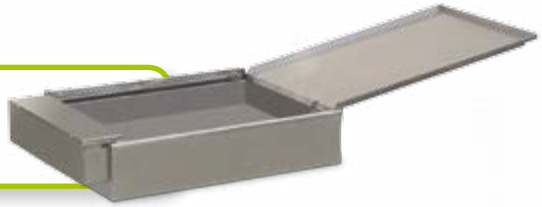
Belshaw Profi-Teigportioniergerät

Je Hub werden zwei Teigkugeln ausportioniert. Extrem solide gebauter Schwenkarm und Portionierer. Unterschiedliche Formstößel einsetzbar. Preis komplett mit Halterung und Stößel

nur **2.699,00 EUR**

Optional 4-Schutz **299,00 EUR**

Passende Fettbackgeräte finden Sie ab Seite 37.



Präsentieren

Präsentieren Sie Ihre Quarkbällchen in einer Spitztüte – gern gesehene Spitztüte auf allen Märkten.

Variante	5.000 Skt.
Süße Lust 17 cm	16,99 EUR
Süße Lust 19 cm	17,99 EUR
Süße Lust 21 cm	21,99 EUR
Süße Lust 23 cm	22,99 EUR

Füllen

Automatischer Gebäckfüller

Mit 5 oder 16 Liter Vorrat, grammgenaue Voreinstellung, kein Warenverlust, sehr schnelles und sauberes Arbeiten

3.950,00 EUR

Optional 4-Schutz **469,00 EUR**

Mietkauf/Leasing **ab 65,00 EUR***

Manuelle Gebäckfüllmaschine

Inkl. Schüssel mit 6 Liter Inhalt.
Pro Hub ca. 15 g Füllmenge

299,00 EUR

* Bei Anzahlung i.H.v. 25%.
Andere Konditionen bitte erfragen.

Treuekarten-Set

5+1 oder 10+1, bestehend aus
250 Treuekarten und Lochzange

29,99 EUR

Nachfüll-Set

Mit 250 Karten

8,50 EUR

Und so wird's gemacht:
Ihre besten Quarkbällchen der Welt!

Rundum-Sorglos-Paket für Einsteiger

1× Backwarenfritteuse FE 30
30 kg Bakers Secret® Quark Backmischung
1× Spezial Portioniergefäß
1× Teigformgerät
1× Netzbackschaufel
1× ½ GN-Schale zum Zuckern
1× Auslageblech
1× Aufbewahrungstonne für Backmischung 26 Liter
1× Aufbewahrungstonne für Zucker 3,6 Liter
1.000 Spitztüten 19 cm/150 g
1.000 Spitztüten 23 cm/250g
4× Plakat A1
2× Plakat A3
2× Preistafel A4

Listenpreis 1.100,00 EUR
Angebotspreis 699,00 EUR

Rundum-Sorglos-Paket für Profis

1× Rundbeckenfritteuse Elektro 22 Liter
1× Belshaw Profiteigportionierer für Quarkbällchen mit Wandhalterung
1× Gebäckfüllmaschine
1× Alexander-Solia Teigmaschine 10 Liter
90 kg Bakers Secret® Quark Backmischung
1× Spezial Portioniergefäß
1× Frittierschaufel
1× ½ GN-SChale zum Zuckern
3× Auslageblech
1× Aufbewahrungstonne für Backmischung 26 Liter
1× Aufbewahrungstonne für Zucker 3,6 Liter
1.000 Spitztüten 19 cm/150 g
1.000 Spitztüten 23 cm/250g
4× Plakat A1
2× Plakat A3
2× Preistafel A4

Listenpreis 11.516,00 EUR
Angebotspreis 7.999,00 EUR

Ob Quarkbällchen, Muzen, Lángos, Churros oder Schmalzkuchen: Hier fühlt sich Ihr Gebäck zu Hause.

Unser Tipp für den Einsteiger.
Bestes Preis- und Leistungsverhältnis!

Backwaren-Fritteuse FE-30
16 Liter Volumen bei 9 kW Leistung

statt **799,00 EUR**
nur 475,00 EUR
Optional 4-Schutz 59,00 EUR

... und hier die große Schwester:

Backwaren-Fritteuse FE-60
30 Liter Volumen bei 15 kW Leistung

statt **1.150,00 EUR**
nur 777,00 EUR
Optional 4-Schutz 89,00 EUR

Spezial-Fettbackgerät „Back Meister 50“.

Unser derzeit größtes Fettbackgerät mit 0,7 m² Frittierbecken und 48 Liter Volumen.

Im Bild mit Option „Wendevorrichtung“ für Berliner.

nur 2.699,00 EUR

Optional 4-Schutz 289,00 EUR

Lángos-Spezial-Bräter – In Ungarn der Standardbräter.

Langer Überstand über den Reglern, 12 kW Leistung – die preiswerte Lösung zum Frittieren. 12 kW-Brenner mit Spezial-Wanne (60 × 49 × 15 cm).

nur 599,00 EUR

Optional 4-Schutz 69,00 EUR

Super heiss – super sparsam:
Fett sparen, fettere Gewinne erzielen!

Elektro 15 kW
nur 2.499,00 EUR
Optional 4-Schutz 279,00 EUR

Gas 28 kW
nur 2.999,00 EUR
Optional 4-Schutz 349,00 EUR

40% WENIGER FETT

KEINE TEMPERATUR-BEGRENZUNG BEI 180°C

Bartscher BF-35
(vorher FPE-27)

Rundbecken-Fritteusen:

40% weniger Fettverbrauch

Keine Temperaturbegrenzung bei 180° C

Zur Herstellung von Muzenmandeln, Churros, Schmalzkuchen, Lángos und Kartoffelspießen geeignet!

Unsere Rundbecken-Fritteusen sind wahre Sparwunder. Im Vergleich zur BF-35 verfügen diese Fritteusen über exakt die gleiche Frittierbeckengröße, kommen aber mit 40% weniger Fett aus, da sie konisch zulaufen. Eine äußerst gleichmäßige Wärmeverteilung ist gewährleistet.

Eine Frage, die uns häufig gestellt wird:
„Welches Frittier-Fett ist für mich am besten?“

Frittiertes steht nach wie vor hoch im Kurs bei den Gästen, doch werden diese immer kritischer. Wenn selbst am Bratwurststand gefragt wird „Ist das auch alles schön vegan?“ sollte jeder, der mit Fett umgeht, wissen, was er einsetzt und warum.

Es ist ein Unterschied, ob ich Pommes oder Churros frittiere. Mal macht es Sinn, ein Öl, ein anderes Mal ein gehärtetes Fett zu verwenden. Aber was ist denn gesund oder zumindest nicht gesundheitsschädlich? Was schmeckt wie und wie kann ich verhindern, dass mein Frittiergut zu viel Fett aufnimmt? Was ist die richtige und stabile Temperatur? Welches Fett eignet sich wofür? Was hat es mit Rauchpunkt und Flammpunkt auf sich, was ist Acrylamid und wie teste ich denn überhaupt mein Fett? Darf ich mit Temperaturen über 180°C arbeiten und gibt es denn dafür Fritteusen oder Fettbackgeräte, die das können?

Die **Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaften** bietet Ihnen unter

www.dgfett.de/material/frittierempfehlungen_dgf.pdf

Antworten auf diese Fragen. Aber wir natürlich auch: Wenn Sie auf der Suche nach guten, temperaturbeständigen Frittierfetten oder Filter- und Transportsystemen sind oder eine Lösung für ein „fettes“ Problem suchen – wir sind für Sie da.

Mehr und mehr gefragt – Elektro anstatt Gas.
Crêpes-Geräte für die Wintermärkte.

Von immer mehr Märkten werden Gas-Geräte verbannt. Sehen Sie hier unsere Antwort darauf vom Marktführer Krampouz aus Frankreich.

Basic-Crêpes-Elektro II

Basic-Crêpes-Elektro I

Power-Crêpes-Elektro II

Der Klassiker unter den Crêpes-Geräten!

Power-Crêpes-Gas II

Typ	Abmessung	Leistung	Backplatten	Preis
Basic-Crêpes-Elektro I	40 × 12,5 cm	3 kW bei 230 V	ø 40 cm	239,00 EUR
Basic-Crêpes-Elektro II	86 × 42 × 17,5 cm	2 × 3 kW/ 230 V	ø 2 × 40 cm	699,00 EUR
Power-Crêpes-Elektro II	86 × 42 × 19,5 cm	2 × 3,6 kW bei 400 V oder 2 × 230 V	ø 2 × 40 cm	949,00 EUR
Power-Crêpes-Gas II	86 × 47 × 17,5 cm	2 × 7 kW	ø 2 × 40 cm	799,00 EUR
Power-Crêpes-Gas II ATR*	86 × 47 × 17,5 cm	2 × 7 kW mit autom. Temp.-Regelung	ø 2 × 40 cm	949,00 EUR

Crêpes und Galettes – Ausstattung?
Am besten alles von EmK!

Bakers Secret® Backmischungen für Crêpes
und Galettes natürlich und superlecker.

Klassische Backmischungen	Zugabe	Preis/kg	Teigmenge*	Stückpreis**
Bakers Secret® Crêpes francaise	Wasser	3,89 – 3,29 EUR	2,3 kg	0,13 EUR
Bakers Secret® Galettes	Wasser	4,50 – 4,03 EUR	2,3 kg	0,14 EUR

BIO Backmischungen				
Bakers Secret® Crêpes francaise	Wasser Bio-Speiseöl	7,00 – 5,77 EUR	2,4 kg	0,27 EUR
Bakers Secret® Galettes	Wasser Bio-Speiseöl	7,96 – 6,55 EUR	2,5 kg	0,32 EUR

Weitere backers Secret® Produkte	
Bakers Secret® Backtrennspray, 500 ml	3,38 – 2,49 EUR/Dose
Bakers Secret® Backtrennmittel, flüssig, 5 Liter	37,50 bis 27,50 EUR/Kanister

* aus 1 kg Backmischung ** Durchschnittlicher Stückpreis

Hergestellt von $e=mk^2$

bakers secret
Hochfeine Backmischungen seit 1998

IM PREIS GESENKT

Rundum-Sorglos-Paket
Crêpes & Galettes

2× Basic Crêpes Elektro I
1× Max Volume Mixer 10 Liter
1× Original EmK-Teigwender 36 cm
1× Original EmK-Teigverteiler Edelstahl
1× Aufbewahrungstonne 26 Liter
1× 5 Liter EmK Backtrennmittel
1× 10 kg Bakers Secret® Backmischung Crêpes oder Galettes
1× Treuekarten-Set mit Lochzange
1× Werbemittel

Listenpreis **1.885,00 EUR**
Angebotspreis **999,00 EUR**

EXKLUSIV BEI UNS!

Max Volume Mixer

10 Liter Kesselvolumen für leichte und mittlere Teige

399,00 EUR
4-Schutz **49,00 EUR**

Original EmK-Abriebstein

Der Stein der Weisen:
Günstiger, besser, intelligenter

nur **9,99 EUR**

EXKLUSIV BEI UNS!

Original EmK-Teigverteiler

Edelstahl: Super stabil, leicht wie Alu, perfekt geschweißt – der Beste!

nur **19,99 EUR**

EXKLUSIV BEI UNS!

Original EmK-Teigwender

25% leichter, schmal, angeschliffen, geätzt, 36 oder 41 cm lang, mit Holz- oder Kunststoffgriff, langlebig

36cm: **29,99 EUR**

41 cm: **39,99 EUR**

EXKLUSIV BEI UNS!

Und dazu: Bakers Secret® „Omas Waffelgeheimnis“ – Vielleicht die beste Backmischung am Markt.

Omas Waffelgeheimnis ist eine Spezialbackmischung für Waffeln, die Jahr für Jahr zweistellige Zuwachsraten aufweist. Das Backergebnis in professionellen Waffeleisen ist eine Waffel, die außen leicht rösch abbackt und innen eine hohe Restfeuchte aufweist, die an Marzipan erinnert. Auch nach Stunden kann die Waffel aus unserer Bakers Secret® Backmischung noch guten Gewissens Ihren Gästen angeboten werden. Die Backmischung ist auch zum Einsatz für Waffeln am Stiel optimiert. Eine extrem einfache Zubereitung bei immer gleichbleibender Qualität: Rühren Sie unsere Backmischung einfach mit Wasser an und Sie verfügen in weniger als drei Minuten über einen herausragenden Teig.

bakers secret
Hochfeine Backmischungen seit 1998

Bakers Secret®	Zugabe	Preis/kg	Teigmenge*	Stückpreis**
Omas Waffelgeheimnis	Wasser	4,18 – 3,52 EUR	1,5 kg	0,23 EUR
Omas Waffelgeheimnis – BIO	Wasser, Bio-Speiseöl	7,79 – 6,41 EUR	1,9 kg	0,27 EUR

* aus 1 kg Backmischung ** Durchschnittlicher Stückpreis

Waffelgabel

Unverzichtbar zum schonenden Herausnehmen der fertigen Waffeln

Bei EmK **nur 16,99 EUR**

Original EmK Backtrennspray

Der Klassiker in Top-Qualität – ergiebig und neutral, 500 ml

bis 11 Stück	**3,38 EUR**
12 bis 59 Stück	**2,99 EUR**
ab 60 Stück	**2,49 EUR**

Original EmK Backtrennmittel

Kein Sprühnebel, keine Fragen der Gäste, zu verarbeiten wie Öl, 5 Liter

bis 3 Stück	**37,50 EUR**
4 bis 11 Stück	**34,50 EUR**
12 bis 59 Stück	**32,50 EUR**
ab 60 Stück	**27,50 EUR**

Original Weißer Zauber

Stabiler Zauberschnee, der nicht durchnässt oder grau wird. Verkaufsförderung pur! Im Vergleich zu Puderzucker deutlich ergiebiger und weniger süß! 5 kg

5 kg **nur 24,95 EUR**

EmK – geballte Kompetenz in Sachen Waffeln!
Waffelgeräte von Silex, Neumärker und Krampouz.

Qualität, Vielfalt und pfiffige Lösungen

Das sind die drei Merkmale, die Silex, Neumärker und Krampouz auf sich vereinen.

Gern beraten wir Sie, welche Backgerät am besten zu Ihnen und Ihren Anforderungen passt.

Krampouz

liefert mit den „waschbaren" Backplatten, der Auffangschale für Teigüberschuss und die bis 180°schwenkbaren Backplatten die derzeit pfiffigsten Lösungen mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis.
Ein Highlight:
Die Waffelstäbchen.

ab 449,00 EUR

Neumärker

bietet eine schier unendliche Vielfalt an Formen und technischen Lösungen.
Der Klassiker hier:
„Waffeln am Stiel".

ab 449,00 EUR

Silex

ist seit Jahren führend, wenn es um konsequent gelebte Qualität geht. Getrennt gesteuerte Backplatten für höchste Qualität beim Backen und mechanisch unerreicht solide gebaut.

ab 666,00 EUR

Sensation!

Waffelkarussell: 4 Waffelbackgeräte mit nur 99 cm Durchmesser, auf Wunsch mit unterschiedlichen Backplatten und zentralem Teigdispenser.

nur 3.333,00 EUR
inklusive 4-Schutz

Bakers Secret® Churros „Früchte der Pfanne“ – so einfach kann richtig gut sein...

Komplett-Backmischung, speziell für die Bedingungen mit geringeren Fett-Temperaturen als im Herkunftsland entwickelt. In Spanien werden Churros bei zugegeben etwas abenteuerlichen 230 – 240° C. und dementsprechend rauchendem Fett gebacken. Da das hier nicht möglich ist, mussten wir die Backmischung auf Temperaturen von ca. 180° C anpassen. Schön krosse und innen zarte Churros sind das Resultat unserer Entwicklungsarbeit. Einfach heißes Wasser zur Backmischung zugeben, verrühren und ab in den Extruder. Ihre Gäste werden Sie und Ihre Churros lieben. Stückpreis eines Churros 3 – 4 Cent!

Klassische Backmischungen	Zugabe	Preis/kg	Teigmenge*	Stückpreis**
Bakers Secret® Churros	Wasser	4,57 – 4,10 EUR	2,1 – 2,4 kg	0,05 EUR

* aus 1 kg Backmischung ** Durchschnittlicher Stückpreis

bakers secret
Hochfeine Backmischungen seit 1998

Blockbodenbeutel für Churros „Flamenco“

Doppellagig
Staffelpreise pro 1.000 Stück

bis 3.200 Stück	34,99 EUR
bis 7.200 Stück	32,99 EUR
ab 8.000 Stück	29,99 EUR

Churros – da kennen wir uns aus!

Top Technik direkt aus Spanien importiert.

Churros-Profi-Paket
Im Bild sehen Sie die Modelle Montserrat und Alhambra – leistungsfähige Rundbeckenfritteuse (bis 200° C regelbar) plus solider Extruder mit massiver Edelstahlmechanik. Einfach Strom anschließen und losbacken! Das Kombipaket aus Elektro-Rundbeckenfritteuse + Extruder + Behälter + Cutter + Sterntülle + 10 kg Bekers Secret® Backmischung + Werbemittel + Treue-Karten-Set.
Alles zusammen für unglaubliche 2.999,00 EUR

Churros-Einsteiger-Paket
Extruder Alhambra + Behälter + Cutter + Wandhalterung
Alles zusammen für nur 799,00 EUR

„Wenn nicht nur Ihre Churros schön sein sollen…“
…wir haben richtig schöne Schokolade aus einem richtig schönen Schokowärmer.

Schokowärmer
ab 1.199,00 EUR

Rocca Maya Schokolade
verschiedene Sorten dickflüssiger, mediterraner Schokolade
je kg **nur 19,49 EUR**

**Sofort zugreifen!
Begrenzter Vorrat!
Nur gültig bis zum
11. November 2015!**

Churros gelingen am besten mit Bakers Secret® Backmischung „Früchte der Pfanne“.

bakers secret
Hochfeine Backmischungen seit 1998

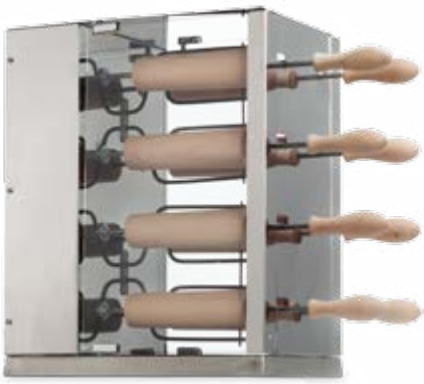
Weiter steil nach oben auf Erfolgskurs:
Baumstrietzel – von EmK nur echt mit dem „t“.

Übersicht der bereits verfügbaren Baumstrietzel-Öfen

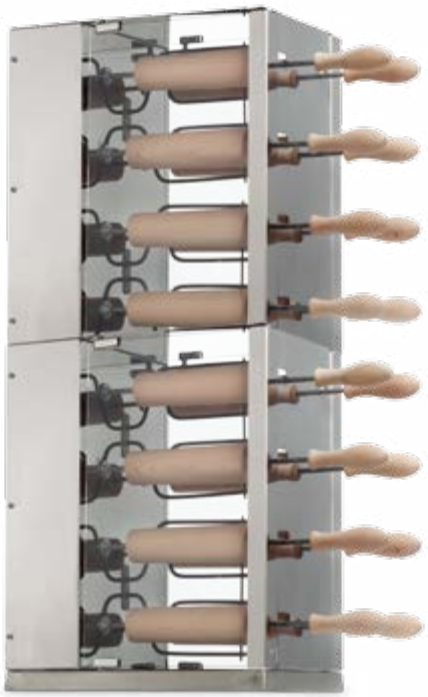
Modell	Techn. Daten	Preis	Optional 4-Schutz
ETZ N8	Kompaktes Gerät mit 8 Spießen, Gehäuse verchromt, stapelbar, 230 V, 29 × 54 × 44 cm	1.799,00 EUR	179,00 EUR
ETZ N16	Analog zu ETZ N8, mit 16 Spießen	2.999,00 EUR	299,00 EUR
ETZ F6	Imposantes Show-Backgerät mit 6 Spießen, Gehäuse verchromt, 400 V, 30 × 90 × 52 cm	1.999,00 EUR	199,00 EUR
ETZ M8	8 verstellbare Spieße, Gehäuse verchromt, 230 V, individuelle Frontgestaltung, 30 × 71 × 45 cm	2.299,00 EUR	199,00 EUR
ETZ D6	Kompaktgerät mit 6 Spießen, 230 V, Gehäuse Edelstahl, 24 × 44 × 45 cm	899,00 EUR	109,00 EUR

ETZ F6

IM PREIS GESENKT



ETZ N8



ETZ N16

Bakers Secret® Baumstrietzel Backmischung – Gelingt immer und schmeckt herrlich frisch.

Baumstrietzel – einfacher Einstieg in profitables Business

Zum Start benötigen Sie nicht mehr als eine Teigrolle, einen Teigschneider und den Baumstrietzel-Ofen nebst einiger Küchenutensilien und unsere natürliche Bakers Secret® Backmischung für Baumstrietzel.

Die Profis verwenden zusätzlich die Teigmaschine, den Gärschrank, Teigteiler, den automatischen EmK Teigschneider und die automatische EmK Teigwickelmaschine.

Preistafel
65 × 51 × 10 cm — **59,00 EUR**

Holzmolle, handgearbeitet
ca. 51 × 29 × 4 cm
unbehandelt — **29,90 EUR**
lackiert — **39,90 EUR**

Das Einsteigerpaket: Backmischung verkauft = Technik bezahlt

- 1× Baumstrietzel-Ofen ETZ – N 8
- 8× Zusätzliche Holzspieße
- 1× 60 kg Bakers Secret® Backmischung „süß“
- 1× 30 kg Bakers Secret® Backmischung „herzhaft“
- 4× 1.000 Baumstrietzel-Tüten
- 1× Baumstrietzel-Präsenter
- 1× Werbemittel-Paket

Listenpreis — 3.477,00 EUR
Angebotspreis — **1.999,00 EUR**

EXKLUSIV BEI UNS!

Inzwischen bestens auf vielen Märkten etabliert – Lángos sind der Türöffner für das Imbiss-Business

Was Bakers Secret® Lángos von EmK so unwiderstehlich macht.

Lángos (sprich Langosch) müssen nicht vor Fett triefen und nach dem ersten Bissen das Gefühl von totaler Völle geben. Unsere Lángos backen innen praktisch fettfrei, sind luftig und locker und schmecken durch einen ordentlichen Anteil an Kartoffeln, kombiniert mit raffinierten Gewürzen unverschämt lecker – und das bei gerade einmal 15 Cent Wareneinsatz!

Nicht wenige unserer Kunden haben ganz klein angefangen, teilweise mit 200 oder 300 kg im Jahr und kaufen inzwischen Jahr für Jahr drei Tonnen und mehr Bakers Secret® Lángos, was für eine Viertelmillion Euro Umsatz genügt. Für professionelles Business braucht es professionelle Lösungen von EmK.

Teigknetmaschine

GAM C-20, 20 Liter, 400 V, für 16 kg Teig

statt **1.150,00 EUR**

nur 777,00 EUR

38% GESPART

Teigausrollmaschine RM-30

30 cm Walze für schnelles Vorformen

statt **903,00 EUR**

nur 549,00 EUR

40% GESPART

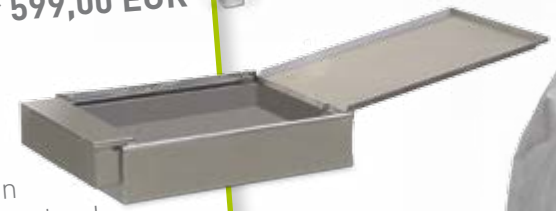
Weg mit fettigen Fladen!

Bakers Secret® – wenn's gut werden soll ...

Preiswert und praktisch:
Lángos-Spezialbräter

mit 12 kW Leistung

nur 599,00 EUR



Profi Equipment:
Backmeister 50

12 Langos zeitgleich backen
mit 1.000×700 mm Frittierbecken!

nur 2.699,00 EUR

Aufsatzkühlvitrine

Nordcap PA 14-120 für 5 x GN 1/4-150

nur 444,00 EUR

bakers secret
Hochfeine Backmischungen seit 1998

Viel mehr als nur heiße Luft –
Öfen für jede Anwendung.

30% GESPART

Wie maßgeschneidert. Umluftöfen
von Unox für jede Menge Brötchen.

MINI

Unox Roberta

Stellfläche 48×52 cm (B×T)
Bleche 3× 342×242 mm
Anschluss 230 V/2,7 kW
Manuelle Steuerung

statt **536,00 EUR**
nur 379,00 EUR
4-Schutz **39,00 EUR**

48
Brötchen/Std.

KLEIN

Unox Anna

Stellfläche 60×59 cm (BxT)
Bleche 4× 460×330 mm
Anschluss 230 V/3 kW
Manuelle Steuerung

statt **619,00 EUR**
nur 429,00 EUR
4-Schutz **49,00 EUR**

216
Brötchen/Std.

STANDARD

Unox Domenica

Stellfläche 80×71 cm (B×T)
Bleche 4× 600×400 mm
Anschluss 400 V/5,3 kW
Manuelle Steuerung

statt **1.128,00 EUR**
nur 789,00 EUR
4-Schutz **89,00 EUR**

384
Brötchen/Std.

GROSS

Unox Rosella

Stellfläche 80 × 78 cm (B × T)
Bleche 4 × 600 × 400 mm
Anschluss 400 V/6,5 kW
Seitlich angeschlagene Tür, Beschwadung, digitale Steuerung, autom. Innenreingung

statt **1.549,00 EUR**
nur 1.079,00 EUR
4-Schutz **129,00 EUR**

384
Brötchen/Std.

MAXI

Unox XB-893

Stellfläche 86 × 88 cm (B × T)
Bleche 10 × 600 × 400 mm
Anschluss 400 V/15,8 kW
Seitlich angeschlagene Tür, Beschwadung, manuelle Steuerung

statt **4.399,00 EUR**
nur 2.099,00 EUR
4-Schutz **2499,00 EUR**

960
Brötchen/Std.

Öfen für besondere Anforderungen:

Pizza & Flammkuchen – hierin gelingt's sicher:

Pizzaofen 2.2,7 small

IM PREIS GESENKT

2-etagiger Flammkuchen-Ofen mit einem Backkammermaß von je 41×37×90 mm, 2,7 kW.

319,00 EUR
39,99 EUR

Optional 4-Schutz

Pizzaofen 2.5.70/70

Unglaublich: Pizzaofen mit 2 Etagen je 700×700 mm, für 8 Pizzen oder Flammkuchen, getrennte Temperatur-Regelung für Ober-und Unterhitze, 4-Segment-Schamotte-Platten, robuste Bauweise, 5 kW

999,00 EUR
129,99 EUR

Optional 4-Schutz

Perfekt für Brot & Fleisch:

Der Vollsteinbackofen

Backfläche 700×350 mm!
230 mm Backraumhöhe!

1.999,00 EUR

Auch gebraucht verfügbar mit Sofort-Kauf-Preisen!

Da fühlen sich die Backkartoffeln wohl!

30% GESPART

Majestic

Gleichzeitig je 100 Kartoffeln backen und warmhalten, 59 × 59 × 120 cm, 400 V/6 kW

statt **5.198,00 EUR**
nur 3.599,00 EUR

30% GESPART

Potato Baker

Gleichzeitig je 50 Kartoffeln backen und warmhalten, 52 × 56 × 81 cm, 230 V/3 kW

statt **3.650,00 EUR**
nur 2.555,00EUR

30% GESPART

Classic

Gleichzeitig je 50 Kartoffeln backen und warmhalten, 51 × 54 × 75 cm, 230 V/2,6 kW

statt **2.865,00 EUR**
nur 1.999,00 EUR

30% GESPART

Hot Food Server

Bereits 80 gebackene Kartoffeln präsentieren, 52 × 52 × 64 cm, 230 V/1,45 kW

statt **2.150,00 EUR**
nur 1.499,00 EUR

Der richtige Ofen für Sie noch nicht dabei?

Rufen Sie uns gern an. Dies ist nur eine kleine Auswahl der Möglichkeiten. Vom Impinger-Durchlaufofen bis zum Holzbackofen halten wir alles für Sie bereit.

Majestic

Potato Baker

Classic

Hot Food Server

Der jüngste Trend: Weg vom Gas – hin zum Strom!
Alles von EmK mit Stecker – besser denn je.

Auf mehr und mehr Märkten ist Gas inzwischen nur noch eingeschränkt zugelassen oder bereits ganz verboten. Zu unsicher, zu schwierig hinsichtlich der Kontrolle, zu viele schlechte Erfahrungen – so argumentieren die Veranstalter. Hier gute Ideen und Lösungen, um den Anforderungen gerecht zu werden.

Von guten Grillgeräten sprach man bislang nur, wenn von Gas oder Holzkohle die Rede war. Elektrogrills hatten kaum Leistung und zumeist ein eher mäßiges Grillergebnis. Doch das geht auch richtig gut:

Elektro Lavasteingrills

- Große Grillflächen
- Gleichmäßige Hitzeverteilung bis zum Rand
- Intensive Hitzeeinwirkung bis in den Kern des Grillguts
- Höhenverstellung der Roste
- Grundsolider Aufbau
- V-Stäbe und Rundstäbe lieferbar
- 3 Größen mit 1, 1,3 und 1,5 m Breite

Elektrogrill
ab **2.499,00 EUR**

Ein besonders heißes Angebot verspricht dieser Grill zu werden:

VORANKÜNDIGUNG!

Sehr preiswerter Elektro-Standard-Grill

- Leistung 10,5 KW
- 400 V, 16 A
- Indirekte Heizung mit gleichmäßig eng verteilten Heizschlangen
- Steckerfertige Lieferung
- Leicht austauschbare Rohrheizkörper aus deutscher Produktion.
- Gehäuse (B × T × H): 1000 × 560 × 280 mm
  Grillfläche: (B × T): 755 × 470 mm

Voraussichtlich lieferbar ab 11/2015

nur ca. **1.300,00 EUR**

Solider geht's nicht...

Heidebrenner Elektro-Lavastein-Grillgeräte

- Leistung von 4,5 bis 27 kW
- Mit 1, 2, 4 und 6 getrennten Heizzonen
- Gusseiserne Roste
- Wahlweise 65 oder 75 cm Tiefe
- Wahlweise 45, 75, 135 und 195 cm Breite

ab **3.499,00 EUR**

HEIDEBRENNER

Hockerkocher klein

Durchmesser	400 mm
Leistungsdaten	5 kW/400 V
Optionen	als Standgerät und fahrbar
Sonderpreis	**949,00 EUR**

Hockerkocher mittel

Durchmesser	500 mm
Leistungsdaten	9 kW/400 V
Optionen	als Standgerät und fahrbar
Sonderpreis	**2.699,00 EUR**

Hockerkocher 2-fach und 3-fach

Durchmesser	3× 400 mm
Leistungsdaten	18 kW/400 V
Optionen	als Standgerät, fahrbar, mit 2 Platten und 400 mm
Sonderpreis	**1.699,00 – 7.999,00 EUR**

Hockerkocher groß – Drei-Zonen-Kocher

Durchmesser	700 mm
Leistungsdaten	12 kW/400 V
Optionen	Mit 1, 2 oder 3 einzeln regelbaren Heizzonen, als Standgerät und fahrbar
Sonderpreis	**7.999,00 – 8.599,00 EUR**

Edelstahl- Guss und Kupferpfannen in schier unendlicher Auswahl:

- Von 500 mm bis zu Ihrem Wunschmaß
- Rund, viereckig, sechseckig, achteckig, Sondermaße
- Mit und ohne Griffe
- Blanko, mit Antihaftbeschichtung oder emailliert

Edelstahlpfanne
ø 80 × 17 cm
nur **199,00 EUR**

Gusspfanne
ø 85 × 12 cm
nur **349,00 EUR**

Aus ALT mach NEU
Duro-Beschichtung einer Gusspfanne bis 85 cm Größe, inkl. Sandstrahlen und Vorbehandlung
nur **149,00 EUR**

Haben wir etwas vergessen? Sprechen Sie uns gleich an und wir schaffen gemeinsam die beste Lösung für Ihre Anforderung.

Elektrisch Frittieren auf den Punkt gebracht – Vom Beistellgerät bis zur High-Tech-Frittieranlage.

Klein und sparsam!

Cucina Magica 2.8.6

Typ	Beistell-Gerät mit Fettablass
Inhalt	2 × 8 Liter
Leistung	2 × 230 V/2 × 3 kW
kW/Liter	0,38 kW
Maße	54 × 42 × 37 cm
Pommes/Std.	10 kg

339,00 EUR

Optional 4-Schutz **39,00 EUR**

Mittelgroß für Vielfalt!

Cucina Magica 2.11.16,2 – 4K

Typ	Beistell-Gerät mit Fettablass
Inhalt	2 × 11 Liter mit 4 Körben
Leistung	400 V/16,2 kW
kW/Liter	0,74 kW
Maße	72 × 42 × 37 cm
Pommes/Std.	22 kg

509,00 EUR

Optional 4-Schutz **59,00 EUR**

Mittelgroß mit Riesen-Leistung!

Cucina Magica 2.11.16,2

Typ	Beistell-Gerät mit Fettablass
Inhalt	2 × 11 Liter
Leistung	400 V/16,2 kW
kW/Liter	0,74 kW
Maße	72 × 42 × 37 cm
Pommes/Std.	22 kg

499,00 EUR

Optional 4-Schutz **59,00 EUR**

Sehr groß mit Spitzen-Leistung!

Cucina Magica Modular 70 2.13.25

Typ	Modul-Gerät mit Fettablass
Inhalt	2 × 11 Liter
Leistung	400 V/25 kW
kW/Liter	0,96 kW (!!!)
Maße	80 × 73 × 31 cm
Pommes/Std.	28 kg

1.299,00 EUR

Optional 4-Schutz **149,00 EUR**

Auch beim Mandelbrennen auf Elektro umstellen – Mit Mandelprofi in jeder Größe perfekt möglich.

mandelprofi	Aktionspreis	Optional 4-Schutz
Gas – Pink	4.999,00 EUR *	249,00 EUR
Gas – Edelstahl	5.399,00 EUR	249,00 EUR
Elektro – Violett	6.399,00 EUR	299,00 EUR
Elektro – Edelstahl	6.599,00 EUR	299,00 EUR
Elektro – Mini	3.399,00 EUR	199,00 EUR
Gas – Mini	3.199,00 EUR	199,00 EUR
Elektro – Mini k1	2.399,00 EUR	149,00 EUR

* Preis nur gültig bis 31.12.2015, danach 5.199,00 EUR

Heizplatte – Jetzt auch mit 200 W Temperatur-Regelung erhältlich!

Unsere brandneue Heizplatte Slim Line. Nur noch 10 mm hoch, 75° C, perfekt für die Auslagetabletts mit 60 × 40 cm

100 W ungeregelt **149,00 EUR**

200 W mit Regelung

1 Stk	**189,00 EUR**
ab 3 Stück	**165,00 EUR**
ab 5 Stück	**149,00 EUR**

Dazu passend:

Auslagetabletts

z.B. aus Aluminium, 60×40 cm, 2 cm Rand nur **6,65 EUR**

Andere Typen, Größen und Materialien bitte erfragen.

Präzisions-Waage wie zu Ur-Omas Zeiten mit Messing-Waagschalen

Diverse Wägebereiche von 2 bis 20 kg
ab **289,00 EUR**

Wir führen sämtliche Gewichte dazu!

Cucina magica Knödeldämpfer

Wir bieten sowohl den größten Knödeldämpfer als auch den preiswertesten am Markt.

GKD-4: 4 Böden, Wasserablass, 30–110°C, 34×42×57 cm, 1,2 kW/230 V, komplett gerundete Wanne zur leichten Reinigung
899,00 EUR

Optional 4-Schutz
39,99 EUR

GKD-8: s.o., jedoch 8 Böden, 34×42×110 cm
1.499,00 EUR

Optional 4-Schutz
69,99 EUR

CUCINA MAGICA
Premium Quality

Nach vielen Jahren endlich wieder da.
Interschau – die Schaustellermesse in Augsburg.

Die Interschau in Augsburg ist die moderne Fortentwicklung der Interschau, die bis 2008 stattfand. Die Interschau 2016 ist eine Schaustellermesse und Fachmesse für alle Bereiche rund um die erlebnisorientierte Gastronomie.

Auf über 500 m² Fläche präsentieren auf dem EmK Gemeinschaftsstand neben uns vier weitere Aussteller zahlreiche Produkte, Marktneuheiten und praktische Umsatzriesen. Wir freuen uns, gemeinsam mit der Fjord Hütten GmbH, Ribo GmbH, der Kulturinsel Einsiedel e.V., Creydt der Fruchtsaft und der Andersson Import GmbH Dutzende Neuvorstellungen zu präsentieren. Tolle Produkte von A bis Z – Alles live! Alles zum Anfassen! Alles zum Probieren und Mitnehmen*!

Wir freuen uns auf Sie!

inter schau '16 augsburg

Die Messe für Schausteller!

Schon jetzt einplanen.
Es wird sich lohnen!
22.– 24. JANUAR 2016

Handgemachte Holzhütten.
Eine besondere Hütte für jeden Markt.

Hier finden Sie mit Liebe und Sorgfalt hergestellte Holzhütten und Marktstände aber auch außergewöhnliche Eventmöbel und Zelte. Edle heimische Hölzer, die aufwendige Verarbeitung von Hand und unsere flexiblen Angebote machen unsere Hütten zu etwas ganz Besonderem. Genießen Sie Ihren besonderen Auftritt und werden Sie ein Hingucker auf jedem Markt. Mit einer ganz besonderen Hütte von Fjord Hütten.

Fjord Hütten

Fjord Hütten GmbH
Krumackerfeld 11 · 24997 Wanderup
Tel.: +49 4606-96 59 260
post@fjord-huetten.de

Geschäftsführer
Dr. Wolfram Gitter

EMK
GEMEIN
SCHAFTS
STAND

inter
schau '16
augsburg

Individuelle Verkaufssysteme von RIBO.
Bewährte Qualität seit 1991.

RIBO bietet eine Vielzahl an verschiedensten mobilen Verkaufs-, Service-, Gastro- und Promotionssystemen an. Sowohl die bewährten Fertigkonzepte als auch alle individuellen Einzelanfertigungen – „Made in Germany" – erfüllen die höchsten Ansprüche an Praktikabilität und Ergonomie, an Design und Genehmigungsfähigkeit. Entdecken Sie die langlebigen und außergewöhnlichen Systeme und schaffen Sie Ihren effektiven und erfolgreichen Marktauftritt.

RIBO GmbH

Am Dämmig 16/18 · D-37339 Teistungen
Tel: + 49 36071-850-0
Fax: + 49 36071-850-24
anfrage@ribo.de

Geschäftsführer Karl Rittmeier

EMK GEMEIN SCHAFTS STAND

inter schau '16 augsburg

Wir helfen, nicht normal zu sein

Wir bauen seit 25 Jahren Unikate nach konkreten Bedürfissen unserer Kunden aus Gastronomie und Freizeit-Branche.

Gern beraten wir Sie kostenlos.

Künstlerische Holzgestaltung Bergmann GmbH
Kulturinsel Einsiedel 1, 02829 Neißeaue OT Zentendorf
035891 491 68 katrin@kulturinsel.de
www.kulturinsel.com

Jetzt ist die richtige Zeit für Creydt.

Auch in der 10- & 20 Liter Bag-in-Box!

Creydt
Der Fruchtsaft

Im schönen Weserbergland ist seit über 100 Jahren die Firma Creydt aus Dassel zu Hause – der Spezialist für naturbelassene und hochwertige Säfte und Heissgetränke.

Ob direkt gepresst, aus Konzentrat oder auch in Bio-Qualität: Ihre Kunden werden begeistert sein – jetzt ist die Zeit für Creydt!

Für die Weihnachtszeit hat Creydt das passende Sortiment für Sie zusammengestellt.

- Glühwein, das willkommene Getränk für kalte Tage aus Rotwein, Zimt, Nelken und Muskat.
- Apfel-Glühwein – mit Gewürzen verfeinert. Kann kalt und warm genossen werden.
- Kinder-Punsch – ein Genuss nicht nur für die Kleinen. Auch bei Zimmertemperatur schmeckt dieser Punsch vorzüglich!
- Winter-Apfel, ein köstlicher Punsch aus Apfelsaft mit den angenehmen Zimt-geschmack.
- Cranberry-Punsch – trendig und einzigartig, schmeckt fruchtig, beerig, fein und mundet Kindern genauso wie Erwachsenen.

Creydt Fruchtsaft
Theodor-Storm-Str. 13
37586 Dassel
www.creydt-fruchtsaft.de
Telefon 0 55 64 96 16 0
Telefax 0 55 64 96 16 50

Traditioneller fruchtiger Glühwein aus Preiselbeeren.
Der schwedische Glögg. Das Original.

Glögg ist der Begriff für schwedischen Glühwein aus Rotwein. Der Original Smålands Glögg 11% vol. ist ein aromatischer Glühwein, der aus der südschwedischen Provinz Småland kommt. Dort wild wachsende Preiselbeeren verleihen dem Glögg seinen aromatischen, vollen Charakter. Zimt, Nelken, und Koriander geben ihm seine ausgewogene Würze. Weniger süß und unglaublich lecker bleibt Smålands Glögg jedem in positiver Erinnerung.

Sortiment 2015

- Smålands Glögg 11 %
- Äppel Glögg 11 %
- Whiskyglögg 15 %
- Schoko/Vanille Glögg 15 %

EMK GEMEIN SCHAFTS STAND
inter schau '16 augsburg

Schauen Sie bitte hier für leckere Kekse zum Glögg: www.andersson-import.de

VINFABRIKEN

by

Andersson Import GmbH
Am Fronhof 16 · D-40667 Meerbusch
Tel: + 49 2132-131 82 20
Fax: + 49 2132-131 82 21
food@andersson-import.de

Geschäftsführer
Patrick Andersson

Weil Schenken Freude bereitet.

Gutscheine von EmK – eine gute Idee zum Fest!

Jedes Jahr kommt Weihnachten so plötzlich und überraschend und man verfällt in Panik, weil man noch kein passendes Geschenk hat. Mit den Geschenkgutscheinen von EmK kann Ihnen das nicht passieren. Verschenken Sie keine Wollsocken, einen zu kleinen Pullover oder kalorienreichen Pralinen, über die man sich nur bedingt freut. Verschenken Sie gute Ideen, umsatzsteigernde Lösungen und Marktneuheiten – verpackt in einem Gutschein.

Die Gutscheine sind online, bei uns in Katlenburg oder telefonisch einlösbar!

e=mk²
EINKAUFEN MIT KÖPFCHEN

EMK VERTRIEBS GMBH
ALBRECHTSHAUSEN 1 – 2
37191 KATLENBURG
T +49 (0)55 52-99 35-0
F +49 (0)55 52-99 35-278
INFO@EMK-ONLINE.DE
WWW.EMK-ONLINE.DE

Bildabweichungen zum Original sind möglich. Alle Angebote basieren auf unseren AGB (www.emk-online.de/emk-agb.html).

Alle Angaben verstehen sich netto, zzgl. der gültigen MwSt.. Soweit nichts anders angegeben, sind alle hier genannten Angebote gültig bis 31.03.2016.

Alle Angebote sind freibleibend und werden u.ü.V. abgegeben. Der Versand erfolgt – außer bei Mietgeräten - bei Geräten ab netto 750,00 EUR und bei Food-Produkten und Kleingeräten ab 150,00 EUR frei Haus.

Da werden Ihre Augen Augen machen.
Staunen, informieren, Schnäppchen einpacken!

Die interschau '16 ist wieder da – stärker und attraktiver als je zuvor. Ein Muss für jeden Schausteller und solche, die es werden wollen!

Besuchen Sie unseren EmK-Stand – wir verrechnen Ihr Eintrittsgeld mit Ihrem Einkauf. Und Messe-Schnäppchen gibt es bei uns jede Menge! Wir freuen uns auf Sie!

WWW.SCHAUSTELLERMESSE-2016.DE

inter schau '16 augsburg

Die Messe für Schausteller!
22.1. – 24.1. '16

EMK VERTRIEBS GMBH // ALBRECHTSHAUSEN 1 – 2 // 37191 KATLENBURG
T +49 (0)55 52-99 35-0 // INFO@EMK-ONLINE.DE // WWW.EMK-ONLINE.DE