

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Neuer Portionierer



Der neue TopShot von Neumärker kann sowohl als Standgerät als auch an einer Tischkante installiert genutzt werden / Fotos: Neumärker

Neumärker präsentiert kurz vor der Wintersaison eine neue Entwicklung auf dem deutschen Markt: TopShot ist ein Durchlauferhitzer für Liköre und andere Spirituosen, mit dem alle fünf Sekunden ein heißer Shot serviert werden kann.

Das Gerät kann in unzähligen Gastro-Konzepten zu einem echten Gewinnbringer werden. Paradebeispiele sind Event-Gastronomien mit Après-Ski-Partys oder mit Ständen auf Volksfesten und Weihnachtsmärkten. Hier sorgt der TopShot für ein schnelles, sauberes und genaues Portionieren von heißem Eierlikör, Slibowitz, heißen Bratapfel- und Kirschlikören oder Wein-, Whisky- und Weihnachtslikören.

Das Besondere: Der Behälter des TopShots bleibt kalt. Erst während des Zapfvorgangs werden exakt zwei Zentiliter des Getränks schnell erhitzt. So bleiben die Qualität und der Alkoholgehalt der Getränke erhalten. Außerdem ist das Gerät platzsparend und lässt sich leicht in bestehende Gastro-Konzepte integrieren. Die Vorheizzeit beträgt zwei Minuten, so dass der TopShot auch mobil eingesetzt werden kann und sofort einsatzfähig ist. Das Gehäuse und der Ständer des TopShot bestehen aus stabilem, rot eloxiertem Aluminium. Der Behälter fasst 1,5 Liter und ist mit jeglichen Spirituosen zu füllen.