



iSi Deutschland zeigt auf der Internorga 2025 im GenussGarten von Hack die vielseitige iSi Professional Line für kreative, wirtschaftliche und nachhaltige Zubereitungen von Espumas bis Nitro-Drinks. Die Geräte helfen, die Küchenabläufe in Gastronomie, Catering und Systemgastronomie zu optimieren.

iSi Deutschland auf der Internorga 2025

Kreative Lösungen für die moderne Gastronomie

iSi Deutschland präsentiert auf der diesjährigen Internorga im GenussGarten von Hack die innovativen iSi Whips der Professional Line sowie dazu passende Accessoires, die auf die Bedürfnisse von Profiküchen und Bars abgestimmt sind.

Die iSi Professional Line Geräte sind echte Allrounder: Von Espumas, Suppen und Saucen bis hin zu Desserts und Cocktails – sowohl kalte als auch warme, süße und herzhafte Kreationen – können mit einem Gerät zubereitet werden. Diese Vielfalt eröffnet Köchinnen und Köchen neue kreative Spielräume, während die Zubereitungen durch die Einbindung von Luft nicht nur leichter und geschmacklich intensiver werden, sondern auch ein angenehmes Mundgefühl erzeugen.

Die vielseitig einsetzbaren iSi Gourmet Whips helfen zudem die Abläufe zu optimieren: Dank ihres geschlossenen Systems erfolgt die kühle Lagerung HACCP-konform, bei gleichbleibender Qualität und ohne Geschmacksverlust. Die Zubereitungen können entsprechend vorbereitet werden und sind nach Bedarf sofort einsatzbereit. Das spart Zeit, wenn es darauf ankommt.

Die iSi Professional Geräte ermöglichen ein deutlich wirtschaftlicheres, nachhaltiges Arbeiten. Sie erzeugen ein sehr hohes Aufschlagsvolumen und sorgen so für eine optimale Warenwirtschaftlichkeit, da mit weniger Produkt ein Höchstmaß an Volumen erreicht werden kann. Das ist ein echter Gewinn sowohl in der gehobenen Gastronomie als auch in Großküchen, Catering-Betrieben oder Kantinen.

Diese Eigenschaften machen die iSi Whips der Professional Line zu unverzichtbaren Werkzeugen für Betriebe, die moderne, nachhaltige und wirtschaftliche Küchentechnologien schätzen.

Glanzleistung in jedem Einsatzbereich

Die iSi Whips der Professional Line bieten höchste Flexibilität. Modelle wie der iSi Gourmet Whip (0,25 Liter, 0,5 Liter, 1 Liter), der iSi Thermo Whip (0,5 Liter) oder der Thermo Xpress Whip PLUS (Standgerät, 1 Liter) arbeiten mobil und stromunabhängig, wodurch sie auch für den Außeneinsatz ideal geeignet sind. Die Thermo-Modelle sorgen außerdem dafür,

dass Speisen über Stunden hinweg ohne externe Kühl- oder Wärmequellen auf Temperatur bleiben.

Mit dem iSi Nitro Whip können Gastronomiebetriebe Nitro Cold Brew Coffee, Nitro Tee oder kreative Nitro Cocktails mit einer samtig-weichen Textur veredeln. Nitro Cold Brew Coffee, als einer der weltweit führenden Foodtrends, bietet ein vollmundiges Geschmackserlebnis mit reduziertem Säuregehalt und natürlicher Süße – ganz ohne zusätzlichen Zucker oder Milchprodukte. Auch Signature Drinks wie Nitro Espresso Martini oder Nitro Curcuma Tea können mit dem iSi Nitro Whip einfach und ohne zusätzliche Investitionen umgesetzt werden.

Neben den iSi Profigeräten bietet iSi Deutschland eine breite Palette an Zubehör, darunter Edelstahltüllen, Dekorationstüllen sowie den Edelstahltrichter mit Sieb für ein komfortables und sauberes Arbeiten. Zusätzlich sorgt der iSi Hitzeschutz aus BPA-freiem Silikon für eine sichere Handhabung bei warmen Anwendungen mit dem iSi Gourmet Whip.

Nachhaltig und praktisch: Die LocknLock Multifunktionsboxen

Als exklusiver Distributor von LocknLock in Deutschland präsentiert iSi zudem das umfangreiche Sortiment an Multifunktionsboxen für eine optimale Lebensmittelaufbewahrung. Mit über 80 verschiedenen Formen und Größen (100 ml bis 21 Liter) helfen die luft- und wasserdichten Boxen, Lebensmittel frisch zu halten, Platz zu sparen und die Küchenorganisation zu verbessern. Erhältlich sind die praktischen LocknLock Boxen aus hitzebeständigem Borosilikat-Glas, aus hochwertigem Edelstahl und aus BPA-freiem Polypropylen.

Innovative Lösungen live auf der Internorga erleben

Auf der Internorga findet ein breit gefächertes Fachpublikum aus allen Gastronomiebereichen die neuesten und zukunftsweisenden Technologien. Der direkte Austausch mit AnwenderInnen, EntwicklerInnen und EntscheiderInnen steht im Mittelpunkt, um praxisnahe und wirtschaftliche Konzepte zu präsentieren.

Im GenussGarten von Hack werden innovative Lösungen vorgestellt, die den Arbeitsalltag in der Gastronomie erleichtern. Deshalb ist iSi Deutschland hier genau richtig positioniert. „Auf der Internorga ist das Besucherprofil erfahrungsgemäß sehr breit. Wir freuen uns auf den direkten Austausch, um individuelle Lösungen für die Küchenprozesse der Gastronominnen und Gastronomen vorzustellen und gemeinsam neue Ideen zu entwickeln“, sagt Thomas Saatz, Geschäftsführer von iSi Deutschland. Auf der Internorga bietet iSi Deutschland auch Gelegenheit, die Einsatzmöglichkeiten der Whips live zu erleben und zu verkosten. Das iSi Team ist in Halle A1 an Stand 129 am Gemeinschaftsstand des GenussGartens von Hack zu finden.

Weitere Informationen gibt es direkt bei der iSi Deutschland GmbH, unter culinary.isi.com bzw. lockandlock.info oder per Telefon +49 (0)212-397-0.

Bildmaterial:



Nitro Red Cheese Tea aus dem iSi Nitro Whip



Cheesecake-Mousse aus dem iSi Gourmet Whip auf Beeren und Crumble



iSi Cream Profi und LocknLock Multifunktionsbox



Matcha-Topping aus dem iSi Gourmet Whip



Creamy Mushroom Sauce aus dem iSi Thermo Whip

Über iSi Deutschland

iSi Culinary ist Teil der iSi Group und eine von drei Business Units, die seit 1964 weltweit Druckgaszylinder für unterschiedliche Branchen produzieren und exportieren. Die iSi Produktwelt umfasst Systeme aus aufeinander abgestimmten Geräten, Chargern und Zubehör. Die Anwendungsbereiche reichen von der Herstellung von Schlagsahne, Espumas, Suppen, Saucen und Desserts bis hin zu Soda und Nitro-Drinks. Darüber hinaus vertreibt iSi Deutschland die Marken LocknLock Multifunktionsdosen und die Coravin Wein-per-Glas Entnahmesysteme.

Über LocknLock

Die hochwertigen LocknLock Behälter sind multifunktional, luft- und wasserdicht und lebensmittelecht. Das Sortiment umfasst mehr als 80 verschiedene Formen und Größen, von 100 Millilitern bis 21 Litern, aus BPA-freiem Kunststoff, temperaturbeständigem Glas oder Edelstahl gefertigt. Die Multifunktionsboxen zeichnen sich durch die einzigartige Verschlusstechnik sowie ein cleveres Produktkonzept aus. Ob zur Vorratshaltung, als Ordnungssystem, zum Einfrieren oder direkten Servieren – mit LocknLock findet sich immer das richtige Produkt für jede Gelegenheit und einen nachhaltigen Lebensstil.

Freigabe zur Veröffentlichung, auch im Internet.

Pressekontakt:

Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de