



iSi Deutschland präsentiert auf der Internorga 2026 im GenussGarten von Hack die iSi Professional Line. Die vielseitigen Whips ermöglichen kreative, wirtschaftliche und nachhaltige Zubereitungen von Espumas bis Nitro-Drinks für Gastronomie, Café und Bar.

## **iSi Deutschland auf der Internorga 2026**

### **Kreative, wirtschaftliche und nachhaltige Lösungen für die Gastronomie**

iSi Deutschland präsentiert sich auf der Internorga 2026 im GenussGarten von Hack und zeigt dort die vielseitigen Geräte der iSi Professional Line. Die innovativen Whips und passende Accessoires unterstützen Gastronomiebetriebe, Catering-Unternehmen und die Systemgastronomie ihre Küchenabläufe effizient, nachhaltig und kreativ zu gestalten, denn iSi kann mehr als Sahne – von Espumas und Saucen bis hin zu Cocktails und Nitro-Drinks ist alles möglich.

### **Vielseitigkeit für Profiküchen, Cafés und Bars**

Im Mittelpunkt des Messeauftritts stehen die iSi Whips der Professional Line, die speziell auf die Anforderungen professioneller Küchen, Cafés und Bars abgestimmt sind. Mit nur einem Gerät lassen sich kalte und warme, süße wie herzhaft zubereitungen realisieren: Espumas, Suppen, Saucen, Desserts oder Cocktails. Durch das Aufschäumen entstehen besonders leichte Texturen mit intensivem Geschmack und angenehmem Mundgefühl – ein kreativer Mehrwert für moderne Gastronomiekonzepte.

Die iSi Gourmet Whips tragen zudem zu optimierten Abläufen in der Küche bei. Dank des geschlossenen Systems können Zubereitungen HACCP-konform gekühlt gelagert werden – bei gleichbleibender Qualität und ohne Geschmacksverlust. Komponenten lassen sich vorbereiten und bei Bedarf sofort einsetzen, was insbesondere in Stoßzeiten wertvolle Zeit spart.

Darüber hinaus ermöglichen die Geräte ein besonders wirtschaftliches Arbeiten: Das hohe Aufschlagsvolumen sorgt für maximale Ergiebigkeit und eine verbesserte Warenwirtschaftlichkeit, da mit weniger Produkt ein größeres Volumen erzielt wird. Das macht die iSi Whips sowohl für die gehobene Gastronomie als auch für Großküchen, Catering-Betriebe oder Kantinen attraktiv.

### **Flexibel einsetzbar – auch ohne Strom**

Die iSi Whips der Professional Line überzeugen durch ihre hohe Flexibilität. Modelle wie der iSi Gourmet Whip (0,25 l, 0,5 l, 1 l), der iSi Thermo Whip (0,5 l) oder der Thermo Xpress Whip PLUS (Standgerät, 1 l) sind mobil und stromunabhängig einsetzbar und eignen sich damit auch für den Außeneinsatz, wie Catering-Einsätzen oder Live-Cooking-Events. Die

Thermo-Modelle halten Speisen zudem über mehrere Stunden warm oder kalt – ganz ohne externe Energiequellen.

Ergänzt wird das Sortiment durch umfangreiches Zubehör wie Edelstahl- und Dekorationstüllen sowie einen Edelstahltrichter und ein Haarsieb für sauberes und komfortables Arbeiten. Für zusätzliche Sicherheit bei warmen Anwendungen sorgt der iSi Hitzeschutz aus BPA-freiem Silikon.

### **Nitro-Drinks als Trendthema**

Mit dem iSi Nitro Whip lassen sich angesagte Getränke wie Nitro Cold Brew Coffee, Nitro Tee oder kreative Nitro Cocktails einfach umsetzen. Nitro Cold Brew Coffee aus dem iSi Nitro Whip überzeugt durch ein vollmundiges Aroma, reduzierte Säure und natürliche Süße – ganz ohne Zuckerzusatz oder Milchprodukte. Auch Signature Drinks wie ein Nitro Espresso Martini oder ein Nitro Curcuma Tea können ohne zusätzliche Investitionen in weitere Geräte realisiert werden.

### **Nachhaltige Ordnung: LocknLock Multifunktionsboxen**

Als exklusiver Distributor von LocknLock in Deutschland präsentiert iSi zudem das breite Sortiment an Multifunktionsboxen für die professionelle Lebensmittelaufbewahrung und ein effektives Mise-en-Place. Über 80 verschiedene Formen und Größen von 100 Milliliter bis 21 Liter sorgen für Frische, optimale Organisation und effiziente Nutzung des Stauraums. Die Boxen sind stapelbar und in verschiedenen Materialien wie Borosilikat-Glas oder BPA-freiem Polypropylen erhältlich.

### **iSi live auf der Internorga erleben**

Die Internorga bietet als internationale Leitmesse ein breit gefächertes Fachpublikum aus allen Bereichen der Gastronomie. Im GenussGarten von Hack stehen praxisnahe, zukunftsorientierte Lösungen und der direkte Austausch im Mittelpunkt. „Das Besucherprofil auf der Internorga ist traditionell sehr vielfältig. Wir freuen uns auf den persönlichen Dialog, um individuelle Lösungen für Küchenprozesse zu zeigen und gemeinsam neue Ideen zu entwickeln“, sagt Thomas Saatz, Geschäftsführer von iSi Deutschland. Besucherinnen und Besucher haben zudem die Möglichkeit, die Einsatzmöglichkeiten der iSi Whips live zu erleben und ausgewählte Anwendungen im GenussGarten-Restaurant zu verkosten.

Das iSi Team ist in Halle A1, Stand 129, am Gemeinschaftsstand des GenussGartens von Hack zu finden.

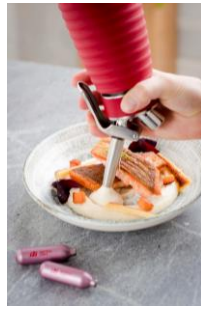
**Weitere Informationen gibt es direkt bei der iSi Deutschland GmbH, unter [culinary.isi.com](http://culinary.isi.com) bzw. [lockandlock.info](http://lockandlock.info) oder per Telefon +49 (0)212-397-0.**

*Freigabe zur Veröffentlichung, auch im Internet.*

## **Bildmaterial:**



*Gegrillter Pfirsich und Zabaglione aus dem iSi Thermo Whip*



*Champagner-Senf-Sauce*



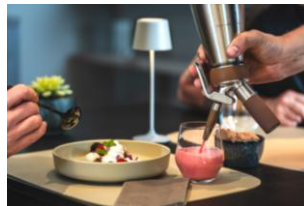
*Süßkartoffel-Espuma aus dem iSi Gourmet Whip*



*Matcha-Topping aus dem iSi Gourmet Whip*



*Next Level Hollandaise aus dem iSi Gourmet Whip*



*Nitro Red Cheese Tea aus dem iSi Nitro Whip*



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

## **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.*

## **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, z.B. aus BPA-freiem Kunststoff oder temperaturbeständigem Borosilikatglas. Die Multifunktionsboxen zeichnen sich durch die einzigartige Verschlusstechnik sowie ein cleveres Produktkonzept aus.*

## **Pressekontakt:**

**Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation**

**Carina Alves**

**Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen**

**Mobil: 0174 / 99 65 22 6**

**E-Mail: [post@gs-kommunikation.de](mailto:post@gs-kommunikation.de)**