



Gase für die Gastronomie

Unentbehrliche, unsichtbare Helfer

Schankgase Brenngase

Gourmet C E290 (Kohlensäure in Flaschen)

Das universelle Getränkegas für alle gängigen Schankgetränke. Gut geeignet für Bier mit herrlicher Schaumkrone und Sodawasser und Limonaden. Lieferbar in Gebinden zu 10 kg, 20 kg und größer.

Gourmet C Minitank E290 (Kohlensäure flüssig im Mini-Tank)

Die wirtschaftliche, saubere Lösung. Für einen Jahresbedarf ab ca. 700 kg Co2 geeignet. Tankgrößen mit 165 kg oder 270 kg lieferbar.

Gourmet 20 E941, E290 (Inertal® 20)

Gasgemisch aus 20% Kohlensäure und 80% Stickstoff. Für alle computergesteuerten Getränkeanlagen geeignet. Besonders empfehlenswert für Weißbier. Lieferbar in Stahlflaschen zu 4 cbm oder 10 cbm Inhalt.

Gourmet 30 E941, E290 (Inertal® 30)

Gasgemisch aus 30% Kohlensäure und 70% Stickstoff. Unser Geheimtip für englische Biersorten wie Guinness. Lieferbar in Stahlflaschen zu 4 cbm oder 10 cbm Inhalt.

Gourmet N E941 (Stickstoff LM)

Das inerte Fördergas für Wein und stille Getränke. Lieferbar in Stahlflaschen zu 4 cbm oder 10 cbm Inhalt

Propan in Flaschen

Das Gas mit dem höchsten Heizwert
In Liefergrößen von 5 kg, 11 kg oder 33 kg

Gourmet vinocor® E941, E290 (Vinocor)

Vinocor ist schwerer als Luft, legt sich schützend über den Wein und unterbricht somit den Kontakt zur Luft. Die oxidierende Wirkung des Luftsauerstoffs wird unterbunden, die geschmackliche Ursprünglichkeit des Weines bleibt erhalten.

Weiteres Gastro- Lieferprogramm:

Propangas-Griller
*Die Zauberformel für
gesundes Grillen*

Heizsonnen
*Verlängern Sie Ihre
Gartensaison*

Trockeneis
*Sicher und einfach für Buffett
und Catering*



MESSER 

Messer Austria GmbH
Am Kanal 2
2352 Gumpoldskirchen
Phone +43 50603 0
Fax +43 050603 273
info.at@messergroup.com
www.messer.at

Part of the **Messer World** 