

Einfach perfekt für Ihr Business!

Wir vereinen Passion für Premium Food mit Next Level Technologie.

Wir bieten mit unserer quick steam Technologie superfeine heiße Menüs auf Knopfdruck in unter 30 Sekunden. Für Kantinen, Gastronomie und Betriebe sind wir der Partner, wenn es um eine einzigartige Verpflegungs-Lösung in Restaurant-Qualität geht. Dafür setzen wir auf ausgewählte und etablierte Partner, die unseren kompromisslosen Qualitätsstandards gerecht werden:

Feinste Menüs für Genussmenschen in unter 30 Sekunden.

Unsere Mission

- heißes, frisches Essen auf Knopfdruck
- einfachste Handhabung
- beste Zutaten und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung
- Zubereitung in wenigen Sekunden
- reproduzierbare Restaurantqualität



Jetzt gleich anrufen!

Bischof Handels-GmbH

Radetzkystraße R154
A-6845 Hohenems
Tel. +43 5576 76 700
office@bischof-automaten.com
www.bischof-automaten.com



Frisches Essen. In 30 Sekunden. Ohne Mikrowelle.



Das erste superfresh Convenience System
für Ihr Unternehmen.



Und so funktioniert's: Zwei Geräte – eine Lösung!

- 1 Ihr Gast oder Mitarbeiter sucht eines der Menüs aus dem **TAOS Air Warenautomaten** aus und bezahlt bequem mit Kunden- oder Bankomatkarte (mehrere Optionen möglich).
- 2 Danach wird der Deckel des Menüs abgenommen und die Tasse in den vorgegebenen Bereich des **Qeamers** gelegt.
- 3 Nach dem Betätigen des Startknopfs wird das Essen innerhalb weniger Sekunden unter ständigem Rühren mit Wasserdampf (~130 °C) auf ca. 68 - 75 °C erhitzt. **FERTIG**

Der TAOS Air Warenautomat

Hier wird das Essen gekühlt gelagert. Einfachste Handhabung auch beim Befüllen.



Platzbedarf: 0,8 m²
Anschluss: 220 Volt



Der unglaubliche Qeamer

Hier wird das Essen erhitzt. Die Reinigung und Instandhaltung ist mit geringem Aufwand schnell erledigt.



Platzbedarf: 0,6 m²
Anschluss: 220 oder 380 Volt



Das Essen: 21 Tage haltbar. Ohne Konservierungsstoffe!

Unser Essen

Unsere Partner sind seit über 20 Jahren im Food-Bereich tätig. Unser Anspruch ist es, stets bei aktuellsten Food-Trends vorne mit dabei zu sein. Dazu gehören leckere Zubereitung und hochwertige, frische Zutaten. Und das in kürzester Zeit.

Unsere Technologie

Die Herausforderungen der Zukunft sind die Treiber für unseren Pioniergeist. Wir wollen Technologien nutzen, um neue Möglichkeiten in der Zubereitung zu schaffen und Lösungen, die für viele Menschen verfügbar sind.

Menschen

Wir nehmen das wachsende Ernährungs- und Qualitätsbewusstsein der Kunden ernst. Unser Ansporn ist es, stets neue Food-Tech-Konzepte zu entwickeln, um den individuellen Ansprüchen gerecht zu werden.

ToGo oder vor Ort

Durch die spezielle Materialbeschaffenheit der Tasse kann das Essen entweder vor Ort, oder ToGo angeboten werden. Das Essen ist heiß, aber die Tasse nur warm. Somit eröffnet sich ein völlig neuer Geschäftsbereich.

Interessiert? Kommen Sie kostenlos probieren!

Kann auch einzeln
gemietet werden.

Rufen Sie an und lassen Sie sich beraten:
Hotline: +43 5576 76 700

Essen pro Portion
ab € 4,50 / netto

Das Sortiment wird ständig erweitert:
Gleich Bestellformular anfordern.

Ein Auszug aus unserem Sortiment



Penne all' arrabbiata
Penne an einer rissigen Tomatensauce und feinsten Kräutern



Spaghetti al pomodoro
Spaghetti an fruchtig-würziger Tomatensauce



Bami Goreng
Indonesisches Nudelgericht mit einem Hauch Ingwer und feinem Curry



Yellow Lentil Curry
Gelbes Linsencurry mit Reis, Kichererbsen und Gemüse



Paprikagulasch
Geschnetzeltes Rindfleisch an einer rissigen Gulaschsauce mit Spätzle



Mustard Turkey
Fussili mit Truthahn an einer Senfrahmsauce



Pea Chicken Bowl
Geschnetzeltes Hühnerfleisch mit Gemüsereis



Ravioli Napoletana
Ravioli mit Käsefüllung an fruchtiger Tomatensauce



Tomato Toscana
Fruchtige Tomatensuppe mit Thymian und Rosmarin



Spaghetti aglio & olio
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Chili



Red Thai Curry
Rotes Thai Curry mit Shrimps und Reis



Chilli con Carne
Bohneneintopf mit Hackfleisch und rissigem Chili



Boeuf Bourguignon
Geschmortes Rindfleisch an einer Rotweinsauce mit Tagliatelle



Conchiglie ai funghi
Conchiglie an einer sämigen Pilzsauce.



Gehacktes mit Hörnle
Teigwaren mit einer herzhaften Hackfleischsauce