

# MAK CATERING, SYDNEY

Als einer der größten Vermieter von professionellem Küchenequipment in Sydney bietet Mak Catering seinen Kunden qualitativ hochwertiges und zuverlässiges Küchenequipment. Führende Catering Firmen, Event Agenturen oder auch Hotels nutzen den Service für ihre Veranstaltungen - von Festivals über TV Sendungen bis hin zu Hochzeiten, Messen oder Sportveranstaltungen.

„Unsere Geräte sind ständig auf Reisen und werden oft neu angeschlossen. Da ist für uns natürlich die Zuverlässigkeit der Geräte wichtig, sie müssen besonders langlebig sein. Und das bietet uns nur Eloma - nicht umsonst haben wir 26 Genius T in unserem Verleih“, meint Martin Köstlin, Geschäftsführer von Mak Catering Kitchen Equipment Hire.

Die Geräte sind aus einem stärkeren Material gefertigt und wiegen deutlich mehr als die Geräte der Konkurrenz, das garantiert weniger Verschleiß und hohe Transportfähigkeit. „Dank des hochwertigen Materials und der guten Verarbeitung können wir unsere Eloma Kombidämpfer immer wieder problemlos auf- und abbauen“, so Martin Köstlin. „Das ist unverzichtbar in unserem Geschäft“. Auch Outdoor-Einsätze halten die Geräte problemlos aus.

## DETAILS:

Robust und langlebig:  
Mak Catering bietet  
26 Genius T zur  
Vermietung an

## GERÄTETECHNIK:

26 GENIUS T



# MAK CATERING, SYDNEY

„Zuletzt kamen die Kombidämpfer beim „Pulled Pork Guinness Weltrekordversuch“ auf dem Martin Place in Sydney zum Einsatz. Die Australier sind verrückt nach Pulled Pork und wollten den Weltrekord für die größte Portion“. Was zum Weltrekord nötig war: 780kg Schweinefleisch, 53kg Zwiebeln und 115 Liter Guinness Bier. Das Fleisch wurde am Abend zuvor mariniert und bei Niedrigtemperatur für 10 Stunden in den Eloma Kombidämpfern gegart. 20 Personen waren vor Ort, um anschließend das zarte Fleisch von Hand zu zerpfücken und zu wiegen. Das amtliche Endergebnis: beeindruckende 707 kg und damit Guinness Weltrekord!



*„Unsere Geräte sind ständig auf Reisen und werden oft neu angeschlossen. Da ist für uns natürlich die Zuverlässigkeit der Geräte wichtig, sie müssen besonders langlebig sein. Und das bietet uns nur Eloma – nicht umsonst haben wir 26 Genius T in unserem Verleih. [...] Dank des hochwertigen Materials und der guten Verarbeitung können wir unsere Eloma Kombidämpfer immer wieder problemlos auf- und abbauen.“*

*Martin Köstlin,  
Geschäftsführer von Mak Catering Kitchen  
Equipment Hire*