



Homeier: Setzt Standards in der Ablufttechnologie

Leidenschaft nach Maß

Mit Neuheiten in den Herbst: Homeier zeigt Stärke mit dem Lüfterbaustein „EBS-R“ (Bild ganz oben) sowie den Inselabzügen „PFI-SF“ (darunter) und „Üra“ (Mitte). Lästige Gerüche werden mit den starken technischen Geräten gar nicht erst zum Problem. Dass die Luft auch keimfrei bleibt, garantiert das Reinigungszentrum „VT-RZ“ (Bild unten).

Exklusives Design verbunden mit höchsten Ansprüchen an die Wartungs- und Sicherheitstechnik: Diese Forderung stellte Max Homeier an seine Produkte, als er vor über zwei Jahrzehnten sein eigenes Unternehmen gründete. An der Marschroute hat sich bis heute nichts geändert – er ist nach wie vor Entwickler der designorientierten Produkte. Insgesamt 90 Prozent der Neuheiten entspringen seiner Kreativität und seinem

technischen Sachverstand. Parallel zum Wachstum der Firma, vergrößerte sich auch das Führungsteam. Heute stehen fünf Verantwortliche an der Spitze von Homeier. Für alle steht fest: Die reibungslose Verzahnung von Entwicklung, Planung und Produktion gibt die richtigen Antworten auf die steigenden Anforderungen des Marktes. Mit einem engmaschigen europäischen Vertriebsnetz zeigt Homeier Präsenz in den wichtigsten Absatzgebieten; darüber hinaus existieren Handelspartnerschaften in Israel, in der Türkei und in Russland und Singapur.

Dementprechend startet das Regensburger Unternehmen mit viel Rückenwind in die Herbstsaison und wartet mit einer Reihe von Neuheiten auf.

Dazu zählt der Lüfterbaustein „EBS-R“ mit Randabsaugung in Edelstahl, der nach Maß gefertigt wird. Dabei sind Größen von 80 bis 250 cm mal 38 bis 80 cm problemlos umsetzbar. Das Gerät besticht durch seine variablen Einsatzmöglichkeiten – als Einbau- oder Unterbauhaube, oder

als teilentgrrierter Baustein. Die technischen Details überzeugen: vier wählbare Nachlaufzeiten, eine Abluftführung in fünf Richtungen und ein möglicher Synchronlauf mit zwei Motoren garantieren ein gutes Klima in der Küche.

Ebenfalls ein Gerät nach Maß ist der Inselabzug „PFI-SF“ mit sichtbaren Filtern. Die Überkopphaube erlaubt durch die im Korpus integrierte Halogenbeleuchtung ein angenehmes Kochen, da sie die Arbeitsfläche voll ausleuchtet.

Zu den Neuheiten zählt auch der Inselabzug „Üra“ für Kochfelder bis 100 cm. Wie beim „EBS-R“ verspricht eine Fernbedienung mit zusätzlichem Bedienteil großen Komfort.

Technische Standards setzt darüber hinaus das Reinigungszentrum „VT-RZ“ – ein versenkbarer Tischabzug. Die Dunstabzugshaube für Kochfelder bis 80 cm steht zum Höhenausgleich auf vier verstellbaren Füßen. Per Entkeimung und Ionisation wird die Luft sauber aufbereitet.

Um im Kundengespräch auf ausführliche und praktisch aufbereitete Produktinformationen zurückgreifen zu können, legt Homeier seinen Partnern jetzt einen überarbeiteten Verkaufsfolder vor.



Mehr Infos: www.homeier.com

