

Gase und Service  
für die Gastronomie

# PROVISIS

Gase & Service für die Gastronomie.  
Für Sie ist uns kein Weg zu weit.



## Das PROVISIS SIXPACK.

Maßgeschneiderte, flexible Lösungen vom Getränkeausschank bis hin zu exklusiven Events.

Die BIOGON®-Familie.  
Für den Getränkebereich.



Trockeneis - ICEBITZZZ™.  
Für Cooles bei heißen Events.



Interessante Effekte mit  
ICEBITZZZ™ Fun.



CRYOCOOKING™. Eiskalte Verführung mit  
flüssigem Stickstoff.



Propan. Schadstoffarme Energie  
zum Heizen, Grillen und Kochen.



Ballongas & BalloonMachine.  
Lassen Sie Ihre Träume fliegen.





## Schankgase für den Gastronomiebereich.

Wenn es um Ihre Gäste geht, sollten Sie sich nur mit dem Besten zufrieden geben.

PROVISIS bietet ein speziell für den Gastronomiebereich entwickeltes Sortiment an Reingasen und Gasgemischen.

Wir garantieren höchste Reinheit unserer Gastronomiegasen und die Einhaltung der neuesten österreichischen und europäischen Normen des Lebensmittelrechts.

Gasen, die als Lebensmittelzusatzstoffe dienen, müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen, um in die Kategorie der lebensmittelgeeigneten Gasen aufgenommen zu werden. Die Gastronomiegasen von PROVISIS erfüllen die gesetzlichen Reinheitsanforderungen für Lebensmittelzusatzstoffe.

Im Rahmen neuer gesetzlicher Vorschriften wurde für Lebensmittelgasen das System der Rückverfolgbarkeit ausgebaut. Um durchgängig hohe Qualität und Sicherheit für den Verbraucher gewährleisten zu können, werden unsere Gastronomiegasen über den gesamten Herstellungs- und Verkaufsweg bis zum Verbraucher gekennzeichnet und erfasst.

### Schankgasprodukte in allen Flaschengrößen

- Kohlendioxid: BIOGON® C, E290 (5/10/20/40 kg)
- Stickstoff: BIOGON® N, E 941 (2/4/10 m<sup>3</sup>)
- BIOGON®-Gemische: BIOGON® C20, E941/ E290 (2/4/10 m<sup>3</sup>)

### Vorteile

BIOGON® ist hygienisch einwandfrei, gewährleistet optimale Schaumbildung und Sie haben garantiert kürzere Zapf-Zeiten.

### Reinheit

Mit BIOGON® beziehen Sie hochwertige Produkte, deren Reinheit die gesetzlich geforderten Mindestwerte übertrifft. Selbstverständlich werden alle BIOGON® Produkte gemäß den gesetzlichen Anforderungen spezifiziert.

### Sicherheit

Provisis stellt die gesetzlich geforderte Rückverfolgbarkeit sicher und dokumentiert diese umfassend. Unsere bewährten Maßnahmen zur Qualitätssicherung bieten Ihnen ein Maximum an Sicherheit beim Einsatz von Lebensmittelgasen.



## Trockeneis - ICEBITZZZ™. Kälte ohne Feuchtigkeit. Kühlen von Lebensmitteln und Getränken und professionelle Nebeneffekte für jeden Anlass.

### Kälte ohne Feuchtigkeit durch Trockeneis.

Trockeneis ist gefrorenes Kohlendioxid bei  $-78,5^{\circ}\text{C}$ . Die Bezeichnung „trocken“ bezieht sich auf die Eigenschaft, dass das Eis bei Wärmezufuhr sofort in den gasförmigen Zustand übergeht. Es entsteht also keine Flüssigkeit, die dem Kühlerzeugnis oder dessen Verpackung schaden könnte. Für Getränke und Sandwiches eine ideale Kühlmöglichkeit.

Bereits ein halbes Kilo Trockeneis hält die Temperatur der heiklen Produkte einen halben Tag in der Isolierbox unter fünf Grad.

### Sie brauchen einen originellen Blickfang auf Partys, Empfängen oder anderen Events?

Kein Problem. Mit dem ICEBITZZZ™ Fun SpaceCup, geben Sie richtig Gas. Er macht aus unscheinbaren Drinks mega-coole Nebelwerfer.

Um den Partyspaß nicht „schockzufrostern“, werden die Nuggets daher in den doppelten Boden des SpaceCup eingeschlossen und mit einem geeigneten Drink übergossen.

Für den ICEBITZZZ™ Fun SpaceCup eignen sich alle Getränke ohne Kohlensäure und klare Getränke (zB Schnäpse, Liköre, Tees).

### Einsatzgebiete in der Gastronomie

- Nebeneffekte auf Buffets, in Getränken, bei Musicals und in Diskotheken
- Transportkühlung gekühlter und gefrorener Produkte
- Catering-Service für Mahlzeiten in Flugzeugen, Zügen, Krankenhäusern etc.

Wir liefern Trockeneis/ICEBITZZZ™ in Scheiben, als Pellets oder Nuggets.



Hochtourige Cocktailrezepte finden Sie auf unserer Homepage → [www.provisis.at](http://www.provisis.at)



## Cold Cuisine. CRYOCOOKING™ - eiskalte Verführung mit flüssigem Stickstoff.

Sie sind die wahren Alchimisten des Geschmacks, sie betören ihre Gäste mit verblüffenden Sinneserlebnissen und revolutionieren die moderne Lifestyleküche mit Hightech.

Immer mehr Spitzenköche verschreiben sich der experimentellen Kochkunst und ersinnen dabei mithilfe von flüssigem Stickstoff spektakuläre Kreationen.

### Überraschungs-Element. Flüssiger Stickstoff eröffnet sinnliche Abenteuer.

Taucht man beispielsweise den Schaum aus Fruchtsäften und alkoholischen Getränken auf einem Löffel in flüssigen Stickstoff – mit  $-196^{\circ}\text{C}$  – entsteht eine an der Oberfläche harte, gefrorene Kugel. Die Füllung bleibt jedoch flüssig. Auf der Zunge zerplatzt diese Kugel und gibt ihren Inhalt frei. Nach demselben Prinzip wird flüssige Schokolade mit einer Eisschicht überzogen, um den Gaumen mit diesem Kontrast aus heiß und kalt zu kitzeln.

Eben dieser Gegensatz macht CRYOCOOKING™ für Profiköche und Caterer so spannend. Das Prinzip ist dabei so einfach wie genial: Taucht man eine warme Emulsion in den tiefkalten, farb-, geruch- und geschmacklosen Flüssigstickstoff, entsteht ein Effekt, den man mit anderen Mitteln nicht erzielen kann.

Während die Eiskugel außen etwa eine Temperatur von  $-80^{\circ}\text{C}$  hat, birgt ihr Kern eine  $+20^{\circ}\text{C}$  warme Flüssigkeit.

### Kochen mit flüssigem Stickstoff - eine Herausforderung für jeden Küchenchef.

Der heutige innovative Koch kocht CRYO - ganz einfach! CRYOCOOKING™ bietet ungewohnte Showeffekte für den Gast und neue Verarbeitungsmöglichkeiten in der Küche.

Zu den prominentesten Wegbereitern von CRYOCOOKING™ zählt unter anderem der internationale Spitzenkoch Ferran Adrià aus Katalonien. In Deutschland begannen Event-Caterer Klaus-Peter Kofler und 2-Sterne Koch Juan Amador vor drei Jahren mit flüssigem Stickstoff zu arbeiten und überraschen weiterhin ihr anspruchsvolles Publikum mit ihren Ideen. Diese Beispiele zeigen: CRYOCOOKING™ ist längst fester Bestandteil der großen Küche, Tendenz steigend.

PROVISIS beliefert Sie mit dem kompletten Cryocookset sowie flüssigem Stickstoff und bietet Ihnen eine individuelle Sicherheitsberatung im Umgang mit flüssigem Stickstoff.

Rezeptvorschläge finden Sie auf  
[→ www.provisis.at](http://www.provisis.at)





## Propan.

### Der mobile Energieträger für die Gastronomie.

Propan hat einen ausgezeichneten Heizwert mit sofortiger Heizwirkung. Es verbrennt rückstandsfrei und entwickelt weder Rauch noch giftige Gase.

Propan ist leicht zu transportieren, bequem zu lagern und komfortabel zu nutzen. Die Unabhängigkeit von Versorgungsnetzen ermöglicht einen raschen Einsatz, einfache Montage und unkomplizierte Wartung.

Propan ist aufgrund seines hohen Verbrennungswirkungsgrades allen anderen Energieträgern deutlich überlegen.

Propan gehört auch aufgrund seiner chemischen und physikalischen Eigenschaften zu den

schadstoffärmsten Energien. Es hat einen hohen Reinheitsgrad und verbrennt ohne Russ und schädliche Rückstände.

#### Propanbehälter

Für jeden Bedarf den idealen Behälter. Vom handlichen 5 kg Behälter bis zur 33 kg Flasche.

#### Grillgeräte

Für Grillprofis: Professionelle Tisch- oder Standmodelle mit stabilen Gehäusen aus absolut rostfreiem Edelstahl.

#### Pfannen - Kochtöpfe - Woks

Mit dem preiswerten Grillzubehör bringen Sie alles zum Kochen.

#### Wärmestrahler

Sorgen Sie für eine angenehme Atmosphäre bei kühlen Temperaturen. Die qualitativ hochwertigen Terrassenheizstrahler gibt es in verschiedenen Ausführungen und Preisklassen.

#### Mietgeräte

Bei PROVISIS können Sie die Gasgeräte für Ihren bevorstehenden Anlass zu günstigen Konditionen auch mieten.

*Wir helfen Ihnen gerne weiter, damit auch Ihr Event ein voller Erfolg wird.*



## Ballongas & Balloon-Set. Abheben mit Ballongas von PROVISIS.

Luftballons und Ballongas von PROVISIS – jederzeit an jedem Ort, einfach, schnell und sicher.

Ob zu Hochzeits- oder Geburtstagspartys, Werbeveranstaltungen, Caterings, Kinderevents oder Ausstellungen: Ballons geben Ihren Veranstaltungen den richtigen Rahmen und natürlich den nötigen Auftrieb durch Ballongas der Firma PROVISIS.

Wir bieten Ihnen einen flexiblen Service, damit schon die Planung Ihrer Veranstaltung zum reinsten Vergnügen wird. Der Umgang mit Ballongas ist einfach und mühelos.

Die Firma PROVISIS liefert Ihnen die Heliumflasche oder gleich das BalloonMachine™-Set termingerecht zu Ihrem Betrieb, damit Sie mit Ihren Gästen abheben können.

### Balloon-Set

Unser Einwegsystem enthält 30 farbig sortierte Luftballons mit 23 cm Durchmesser, sowie einen leichten Einweg-Heliumbehälter mit praktischer Fülldüse und einer Spule Band.

Ideal für kleinere Events.

Für den größeren Bedarf empfehlen wir:

### Ballongas in Flaschen

Die praktische 20 l Flasche reicht für ca 360 Luftballons und mit der großen 50 l Flasche können Sie sogar 900 Luftballons befüllen.

### Zubehör für Ballons

Alles, was Sie an Zubehör noch benötigen, erhalten Sie bei uns.

# Qualität ist unser Standard.



PROVISIS Imagebrochure V. 1.10 | 09.05.2008/VMK-HR

**PROVISIS**  
Gase & Service GmbH  
Moorbadstraße 7  
A-4654 Bad Wimsbach

Tel. +43(0)50.4273-1777  
Fax +43(0)50.4273-1799  
office@provisis.at  
www.provisis.at

Wir sind ein neues Unternehmen, das sich auf die Bedürfnisse und Wünsche der österreichischen Gastronomie spezialisiert hat.

Unsere Markenzeichen sind maßgeschneiderte, flexible Lösungen und Services rund um den Verkauf von Kohlendensäure, Stickstoff, Stickstoffgemischen, Propan und Ballongas.

Über unseren Zustellservice und Fahrverkauf versorgen wir unsere Kunden direkt und termingerecht mit den benötigten Produkten.

Unser Team von Spezialisten erreichen Sie von Montag bis Donnerstag von 7.30 bis 12.00 Uhr und von 13.00 bis 16.30 Uhr sowie am Freitag von 7.30 bis 14.00 Uhr

- telefonisch unter +43(0)50. 4273 - 1777
- per Fax unter +43(0)50. 4273 - 1799 oder
- per E-Mail unter „office@provisis.at“

Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage

→ [www.provisis.at](http://www.provisis.at)

Hier erfahren Sie alles zu unseren Produkten und Services und können sich interessante Informationen und Rezepte downloaden.

## Unsere Partner. Gemeinsam sind wir stark.



Gase und Service  
für die Gastronomie

# PROVISIS