



Innovation mit hoher Energieeffizienz: Die Garraumgeometrie ist neu konzipiert.

UNIVERSELL EINSETZBARER KOMBIDÄMPFER

GOLD: GAR- UND HERDTECHNIK / SMEG FOODSERVICE / GALILEO KOMBIDÄMPFER SPO5L2S



Die professionellen Galileo-Geräte verfügen über sechs Hochleistungs-Garoptionen.

Innovativer Garraum und sechs Hochleistungs-Garoptionen (Kombi, Dampf, Umluft, Grill, Delta, DeltaT): Smeg Foodservice bringt eine neue Generation an Kombidämpfern für Restaurants, Hotellerie, Bistros und Cafés. Zentrale Innovation der Produktreihe „Galileo“ sei die völlig neu konzipierte ThermoFunnel-Garraumgeometrie mit einer parabolisch geformten Rückseite und neu gestaltetem Luftleitblech, so der Hersteller. Dadurch würde sich die Luft besser im Innenraum verteilen und sich alle Speisen gleich-

mäßig erwärmen – bei niedrigem Energieverbrauch. Die Tür der neuen Kombi-Backöfen ist mit drei Glasscheiben ausgestattet.

Der Garraum mit Platz für fünf GN1/1-Behälter oder vier Bleche im Euro-norm-Format 600 x 400 mm ist damit optimal isoliert. Das Resultat: Die Temperatur bleibt im ganzen Innenraum konstant stabil. Zudem verteilt die Beleuchtung an der Tür das Licht ideal im ganzen Garraum, so dass sich jeder einzelne Rost auf einen Blick zuverlässig überwachen lässt.



HIGH PERFORMANCE

SILBER: GAR- UND HERDTECHNIK / MKN / FLEXICHEF

Kochprozesse optimieren: Gulasch in 30 Minuten und Risotto in sieben Minuten seien kein Problem mit dem FlexiChef® von MKN, so das Unternehmen. Die mehrfach ausgezeichnete Multifunktionslösung ermögliche nicht nur das Kochen, Braten, Frittieren oder High-speed-Garen mit einem Gerät: Sie optimiere darüber hinaus den gesamten Kochprozess und steigere die Ef-

fizienz nachhaltig. Der FlexiChef® sei ein Optimierer, wenn es um Zeit, Platz, Qualität und Effizienz ginge. Mit dem Sprinter unter den horizontalen Gargeräten könne dreimal schneller als beim klassischen Kochvorgang gekocht werden. Als einziges horizontales Gerät verfüge der FlexiChef® über ein automatisches Reinigungssystem, das nur zwei Minuten braucht.



NEUE BEDIENOBERFLÄCHE

BRONZE: GAR- UND HERDTECHNIK / ELOMA / GENIUS MT NEUES BEDIENKONZEPT

Nutzer im Fokus: Eloma hat die Kombidämpfer-Serie Genius mit einer neuen Bedienoberfläche ausgestattet. Die Neueinführung basiert auf der Software des neuen Joker mit MT-Technologie. Diese ist nun seit zwei Jahren vor allem bei Kettenkunden im praktischen Einsatz und hat sich dort bestens bewährt. Bei der Entwicklung der MT-Steuerung für den Joker stand der Nutzer ganz

klar im Fokus, so das Unternehmen. Neurowissenschaftliche Analysen bilden die Grundlage des Bedienkonzepts, sodass die Handhabung intuitiv und einfach ist. Zusätzliche und verbesserte Features wie Multi Cooking Pro bzw. Multi Baking Pro und die Wochenprogrammierung Pro würden einfaches Kochen, Backen und Reinigen mit System ermöglichen.

PAP* STAR

Wahre Naturtalente.



Vielseitig, robust, unbeschichtet und recycelbar. Auch unsere „paper cups“ sind wahre Naturtalente, besonders in Sachen Nachhaltigkeit. Für einen verantwortungsvolleren Umgang mit Umwelt und Ressourcen. Mehr zum Wertstoffkreislauf: www.papstar.com/solutions/pappbecher-recycling



serving solutions

papstar-shop.de