

Produktnews Technik



Ubert: Kombi-Tower vereint zwei Spezialisten



Die Frage, ob Rotisserie oder Steamer stellt sich nicht mehr. Denn mit dem Convex Kombi-Tower CKT2000 hat Ubert beide Spezialisten in einheitlichem Design kombiniert. Nur in einer Rotisserie erhalten Grillprodukte den unnachahmlichen Charakter, der Steamer gilt als perfekter Partner.

Auf der Messe Euroshop vom 16. bis 20. Februar in Düsseldorf präsentiert das Unternehmen, dass die kontinuierliche Drehung der Grillprodukte in der Convex-Rotisserie SC nicht nur optisch ansprechend ist. Durch sie verteilt sich der Saft gleichmäßig auf dem Grillgut und geht nicht verloren. Die Haut wird krosser, das Fleisch saftiger. Das Resultat: goldbraune Hähnchen mit deutlich weniger Gewichtsschwund, heißt es in einer Mitteilung. Erst der Convex-Steamer ermögliche Produktion und Präsentation an Ort und Stelle. Er übernimmt die Garung einer Vielzahl von Beilagen, die zu den Grillprodukten passen.

Zu den Vorteilen gehören neben dem Self-Cleaning-System SC und der kombinierten Anordnung auch die weltweit einzigartige Durchreiche-Funktion beider Geräte. Dadurch wird die beidseitige Bedienung von Rotisserie und Steamer ermöglicht. Die Software erhält über eine USB-Schnittstelle ihr Update und die Bedienung ist durch das Klarschrift-Display intuitiv. Die konvexen Doppel-Glastüren sorgen für perfekte Produktpräsentation, minimalen Wärmeverlust und extrem niedrige Berührtemperaturen.

www.ubert.com
www.euroshop.de

22.01.2014, IR - Redaktion food-service / gv-praxis

Gefällt mir [Registriere dich](#), um sehen zu können, was deinen Freunden gefällt.

[Zurück zur Ursprungsseite](#)