

und ist die Basis für bis zu 30 Prozent größere Beladungsmengen, 30 Prozent Zeitersparnis in der Produktion und 20 Prozent geringerem Energieverbrauch im Vergleich zum Vorgängermodell.

Die Bedienung ist kinderleicht, weil sich die Benutzerführung des Displays von selbst erklärt. Alle relevanten Funktionen können darüber hinaus nach eigenen Bedürfnissen angeordnet werden. Die Funktion Care-Control erkennt den Reinigungs- und Pflegebedarf des Gerätes und schlägt die optimale Reinigungsstufe vor.

Vielseitig und schlank

Leistungsstark, multifunktional und intuitiv zu bedienen – die Heißluftdämpfer Touch 'n' Steam von Palux, Bad Mergentheim, sind vielseitige Helfer. Wie sich maximale Leistung und minimaler Platzbedarf in der Vorproduktion, im À-la-carte-Geschäft oder im Frontcooking in einem Gerät vereinen, zeigen die schlanken Alleskönner der Kompaktserie SL.

Die Raumsparwunder arbeiten laut Hersteller in Leistungsfähigkeit, Garverfahren, Garergebnis, Hygiene und Bedienkomfort effizient wie die „Großen“. Sie verfügen über 3- oder 4-fach-Türverglasung, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Hygiene-Garinnenraum und optional eine integrierte Schlauchbrause. „Die Produkte unserer Kompaktserie sind für jede Küche ein Gewinn: Sie bringen volle Leistung bei kleinstem Platzbedarf. Das macht sie zu den leistungsfähigsten



Der Heißluftdämpfer Touch 'n' Steam ist mit sechs Einschüben GN 2/3 und Touchtechnologie ein kompakter Alleskönner, der nur wenig Platz benötigt.

Geräten in ihrer Klasse“, sagt Paul Mayser, Marketingleiter bei Palux. Sie fügen sich problemlos in den Arbeitsablauf ein, auch wenn sie auf Borden oder Konsolen aufgestellt werden. Je nach Anforderung stehen die Größen 6×GN 2/3 SL, 6×GN 1/1 SL und 10×GN 1/1 SL in Basic- oder Comfort-Ausführung zur Auswahl.

Das Bedienen der Geräte erfolgt per Fingertipp. Einfach die gewünschte Bedienfunktion berühren – und schon führt Touch 'n' Steam die Aktion aus. Die Bedienerführung ist intuitiv und leicht verständlich. Der hochauflösende TFT-Touch-Farbbildschirm ist vollständig in das Hygiene-Glaspanel integriert und lässt sich einfach reinigen. Auf dem übersichtlichen Monitor können Köche sich aus jedem Blickwinkel über die Aktivitäten ihres Touch 'n' Steam informieren.

Zwei in einem

Mit dem Convex Kombi-Tower CKT2000 hat Ubert, Raesfeld, Rotisserie und Steamer in einem einheitlichen Design kombiniert. In der Rotisserie erhalten Hähnchen ihren unnachahmlichen Charakter. Die kontinuierliche Drehung der Grillprodukte in der Convex-Rotisserie SC ist nicht nur optisch ansprechend. Durch diese verteilt sich der Saft gleichmäßig auf dem Grillgut und geht nicht verloren. Die Haut wird krosser, das Fleisch saftiger. Das Resultat sind goldbraune Hähnchen mit deutlich weniger Gewichtsverlust, so das Unternehmen. Der perfekte Partner zur Rotisserie ist der Convex-Steamer. Er übernimmt das Garen einer Vielzahl von Beilagen, die ideal zu den Grillprodukten passen.

Die kombinierte Anordnung der beiden Geräte sorgt einerseits für geringen Platzbedarf, andererseits sind keine langen Wege zwischen Verkaufsraum und Vorbereitungsküche nötig. Die einzigartige Durchreiche-Funktion beider Geräte ermöglicht beidseitige Bedienung von Rotisserie und Steamer. Konvexe Doppel-Glastüren sorgen laut Hersteller für perfekte Produktpräsentation, minimalen Wärmeverlust und extrem niedrige Berührtemperaturen. Dank intuitiver Bedienerführung durch Klarschrift-Display ist die Bedienung der Geräte einfach. Ausgestattet mit dem automatischen Self-Cleaning-System SC ist hygienische Sauberkeit und optimale Gerätepflege auch bei intensiver Verschmutzung gewährleistet. Ein Software-Update erfolgt über eine USB-Schnittstelle.

Patentierter Plasmatechnologie

Rieber, Reutlingen, hat für den Bereich Frontcooking das mobile Kochmodul air-cleaning-system acs 1600 O₃ mit integrierter Absaugung und Umluftreinigung sowie patentierter Plasmatechnologie im Programm. Das in stabiler Schweißkonstruktion aus Edelstahl 18/10 vollverkleidete System hat eine zweigeteilte



Der Convex Kombi-Tower CKT2000 ist eine Kombination aus Rotisserie und Dämpfer auf gleicher Grundfläche, die zusammen ein komplettes Menü anbieten. Die Rotisserie liefert das Fleisch, der Dämpfer die dazu passenden Beilagen.