

Die Vielseitigen

Dank intelligenter Technik und vielseitiger Möglichkeiten, garantieren Heißluftdämpfer maximalen Nutzen, wenn es ums Backen, (Kombi-)Dämpfen, Braten, Regenerieren oder Niedertemperatur-Garen geht.

Text: Rainer Weidler



Standard-Funktionen Kombi-Dämpfen, Umluft, Dämpfen. Geräte, die für das Format GN 1/1 ausgelegt sind, haben einen praktischen Quereinschub und eine Breite von 89 Zentimetern. Umfangreicher ausgestattet ist die E-Serie: mit elektronischer Steuerung (99 Programme und jeweils bis zu neun programmierbare Garphasen). Die Standard-Funktionen werden um das kerntemperaturgesteuerte Delta-T-Garen erweitert. Einschub und Kapazitäten sind identisch mit denen der M-Serie. Das kleinste Modell beider Serien ist jeweils für die Kapazität von bis zu 5x GN 2/3 ausgelegt.

Die Kombidämpfer Bartscher Kompakt der Serien D und T weisen eine Breite von nur 52 Zentimetern auf, verfügen aber trotzdem über ein Fassungsvermögen von bis zu 10 x 1/1 GN (Längseinschub). Alle Modelle (CNS-Ausführung) haben einen frontalen Kerntemperaturfühler-, sowie USB-Anschluss.

Ein Touch ist alles

Der air-o-steam Touchline von Electrolux zum Beispiel ermöglicht eine leichtere, energieeffizientere und profitablere Arbeitsweise. Grundsätzlich kann der Bediener zwischen 30 Sprachen wählen, was das Einsatzgebiet natürlich entsprechend erweitert.

Die Konstruktion des Heißluftdämpfers basiert auf der Erkenntnis, dass die Anwender unkompliziert zu bedienende Geräte bevorzugen, die die Arbeitsabläufe in der Küche erleichtern und gleichzeitig einen Beitrag für die Umwelt leistet.



D

Die permanente Weiterentwicklung der Geräte hat zunehmend auch Lösungen für Betriebe mit begrenzter Kapazität hervorgebracht, ohne dass der Koch deshalb auf hochwertige Features verzichten muss.

Die aktuellsten Entwicklungen haben wir für Sie zusammengefasst.

Der Vergleich lohnt sich

Bei den Kombidämpfern von Bartscher ist ein Vergleich der Serien M, E, D und T sinnvoll: Hinsichtlich unkomplizierter Bedienung empfehlen sich die Modelle der Serie M. Sie verfügen über eine einfache Knebel-Bedienung mit leicht verständlichen Symbolen sowie die

FOTO: BARTSCHER

FOTO: ELECTROLUX

Der air-o-steam Touchline verfügt über eine Aufheizzeit-Automatik und hat keine Knebel oder keine Tasten, sondern ein hochauflösendes Touchscreen-Bedienfeld. Im Rahmen der Betriebsarten »Automatik«, »Programme« und »Manuell« werden alle Garmöglichkeiten vereint: Dämpfen, Braten, Grillen, Backen, Niedrigtemperatur-Garen. Ein Lambda-Fühler überwacht konstant das Garraumklima. Mittels eines bi-funktionalen Gebläses nimmt der Heißluftdämpfer Frischluft von außen auf, die gleichmäßig im Garraum verteilt wird. Als effektiv gilt das komplett integrierte, vollautomatische air-o-steam-Reinigungssystem. In puncto Nachhaltigkeit ist zu erwähnen, dass die zur Konstruktion des air-o-steam Touchline eingesetzten Komponenten zu 95 Prozent wiederverwertbar sind.

Für mehr Flexibilität

Für MKN sind Multifunktionalität und hoher Bedienkomfort ebenso wie kompakte Abmessungen entscheidende Kriterien, wenn es um moderne Kombidämpfer geht. Die Geräte können unter anderem auch in Küchen mit geringer Platzkapazität oder an Frontcookingstationen, wo jeder Zentimeter zählt, aufgestellt werden.



FOTO: PALUX

Beachtlich auch die optimierten Energie- und Wasserverbrauchswerte dieses Gerätes. Mittels der Verbrauchsanzeige GreenInside werden diese nach jedem Garprozess direkt auf dem Touch-Display angezeigt. Als Energie sparend gelten zum Beispiel die dreifach verglaste Garraumbür (Sparpotenzial von bis zu 28 Prozent) oder ein aktiver Wärmetauscher, der pro Betriebsstunde Dämpfen im Vergleich zu den Vorgängern eine Kilowattstunde Energie einspart.

Was den Platz betrifft, so erweisen sich die SpaceCombi-Modelle des Herstellers (Foto) als ideal. Mit einer Breite von jeweils nur 55 Zentimetern sind sie sehr kompakt. Trotzdem sind sie mit zahlreichen anwenderorientierten Features ausgestattet, wie zum Beispiel mit der MagicPilot Touch & Slide-Steuerung mit Infoschritten und Favoriten oder dem automatischen Reinigungssystem WaveClean und der Verbrauchsanzeige GreenInside.

Als Modelle stehen der SpaceCombi Compact (6 x 1/1 GN) und SpaceCombi Junior (6 x 2/3 GN) zur Verfügung. Sowohl den FlexiCombi, als auch den SpaceCombi gibt es als MagicPilot und Classic Version.

Smart zu bedienen

PALUX hat wieder die Heißluft-Dämpfer-Serie Touch 'n' Steam um neue Größen, Kombinationen, Funktionalitäten und Ausstattungsdetails ergänzt: 6 x GN 2/1, 10 x GN 2/1 und 20 x GN 2/1. Mit der Erweiterung des Geräte-Programms reagiert das Unternehmen auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Anwender. Hinsichtlich Nachhaltigkeit zielt man zum Beispiel nicht nur auf Energieeinsparung, sondern auch auf Langlebigkeit, Bedienkomfort und Reinigungsfreundlichkeit. Grundsätzlich

sind die Dämpfer mittels intuitiver Anwenderführung (Touchscreen-Oberfläche mit TFT-Touch-Farbbildschirm) leicht zu bedienen und in den Versionen Basic- oder Comfort-Steuerung (letztere hat neun Bedien- und Programmoberflächen) erhältlich.

Zu den Ausstattungsdetails zählen unter anderem der Hygiene-Garinnenraum, ein Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, die 3-fach-Türverglasung sowie eine USB-Schnittstelle zum Abspeichern von Bildern, Garprogrammen und HACCP-Daten.

Ebenfalls erwähnt werden soll an dieser Stelle die Kompaktserie SL, die ebenso als Ausführung mit Kondensationshaube erhältlich und damit für den Frontbereich geeignet ist.

Zu den Betriebsarten zählt auch das Vitalisieren (Parameter werden optimal auf Produkt und Garphase abgestimmt), das sowohl im Bankett- als auch À-la-carte-Geschäft Anwendung findet.

Geradlinig, robust, innovativ

Die Kombidämpfer-Serie ConvectAir+ (Küppersbusch) zeichnet sich durch zuverlässige Hardware und pragmatische Bedienung aus. Geschäftsführer Marc-Oliver Schneider bezeichnet die Serie als grundsätzliche und robust. So verfügt der ConvectAir+ zum Beispiel über das so genannte Hybrid-Dampfsystem: Frischdampferzeugung im Garraum sowie Dampfgenerator in einem Gerät.

Schneider verdeutlicht: „Ob Dämpfen mit gesättigtem Dampf oder Kombigaren mit optimalem Dampfanteil, das ConvectAir+-Hybrid-Dampfsystem schafft ein ideales Garraumklima beim Backen, Übernachten, Regenerieren oder für Produkte mit besonderen Anforderungen wie Knödel usw.“ >>>



FOTO: MKN

Der FlexiCombi MagicPilot bietet zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten, verbunden mit hohem Nutzerkomfort. Konstruiert nach dem Touch & Slide-Bedienkonzept (vergleichsweise einfach und intuitiv wie die Nutzung eines Smartphones), können häufig genutzte Programme als Favoriten auf dem Startdisplay abgelegt werden. Ebenso ist es möglich, in die verschiedenen Garprogramme einzelne Infoschritte zu integrieren. Die Bedienungsanleitung ist als Videoclip direkt am Gerätedisplay einsehbar. Der FlexiCombi verfügt über einen praktischen Quereinschub, was dem Anwender komfortables und sicheres Handling mit Blechen und GN Behältern ermöglicht, ohne umgreifen zu müssen – bei stets gutem Blick auf das Geschehen im Garinnenraum!



FOTO: KÜPPERSBUSCH

Holger Burgtorf, Leiter Innovations- und Produktmanagement Küppersbusch:

„Da sich bei der Küchenplanung oft das Problem stellt, dass ein 110er-Gerät zu klein und ein 120er zu groß ist, bietet sich als Zwischengröße der ConvectAir+ 116 an, denn ein Kombidämpfer ist immer dann energieeffizient, wenn er zu 100 Prozent ausgelastet ist. Für einen Großteil der Betriebe ist der 116er ideal, weil er voll beschildert und damit wirtschaftlich profitabel genutzt werden kann.“

Weiterer Bestandteil des ausgeklügelten Konzepts ist die Farb-Touch-Bedienung auf Android™-Basis beim ConvectAir+/ConvectAirS Professional. Mittels der App kann der Koch auf dem Tablet Garprogramme schreiben und sie per USB-Stick übertragen.

In Sachen Abmessung und erforderlicher Aufstellfläche bietet sich der ConvectAirS auf Grund seiner Breite von lediglich 51,5 Zentimetern speziell für jene Küchen und Frontcooking-Bereiche an, wo große Geräte nicht aufgestellt werden können.

Der ConvectAirS steht in den Größen 62 (12/6 x 2/3 GN), 06 (12/6 x 1/1 GN) und 10 (20/10 x 1/1 GN) zur Verfügung, wobei der Heißluftdämpfer in der Größe 62 über einen 230-Volt-Anschluss betrieben wird. Nicht zu vergessen: die ConvectAir+ Sondergröße 116.

Garant für beste Hygiene

Moderne Heißluftdämpfer zeichnen sich nicht nur durch intelligente Garprogramme aus. Die

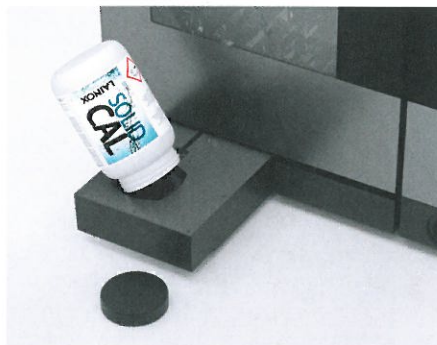


FOTO: KREFFT

Cooking Device Generation 2.0 Lainox Naboo und Lainox Sapiens von KREFFT Großküchentechnik verfügt über ein völlig neuartiges, patentiertes, intelligent und vollautomatisch arbeitendes Reinigungssystem: das Lainox SCS SolidClean Multidosing-System. Hieraus resultiert eine hygienische, Umwelt schonende und effiziente Gerätepflege. Ein Behälter mit pul-

verisiertem, auslaufgesichertem SolidClean-Reinigungsmittel wird lediglich in ein Schubfach an der Front ein- oder ausgedreht. Anschließend dosiert das System selbständig je nach gewähltem Programm. Der Einsatz von Tabs oder Kanistern mit aggressivem Gemisch aus Wasser, Entkalkungs- und Reinigungsmitteln entfällt. Gestartet wird der Vorgang per Fingertipp auf dem Bediendisplay.

Ideal für alle Anforderungen

Aus der CombiTouch-Serie von Alto-Shaam erweist sich besonders der kompakte Heißluftdämpfer 4.10esi CT Express als flexibel einsetzbar – auch in kleinen Küchen! Er benötigt eine Stellfläche von lediglich 0,5 m², verfügt aber über eine Kapazität von 4 x GN 1/1 (65 Millimeter) und 10 Einschüben. Programmiert wird das Gerät mittels eines Touchscreen-Bedienfeldes (bis zu 250 Rezepte, mit bis zu 10 Garstufen). Für die einzelnen Einschubebenen lassen sich separate Timerfunktionen einstellen. Der CT Express verfügt über einen speziellen Regenerations-Modus sowie die Gold-n-Brown-Funktion mit sechs Bräunungsstufen. Der Dämpfer (optional mit Räucherfunktion) ist in verschiedenen Farben erhältlich.



FOTO: ALTO SHAM

Good Design Award 2014

Die neuen Convotherm 4 Kombidämpfer erhielten den renommierten Design Award des Chicago Athanaeum, auch bekannt als Internationales Museum für Architektur und Design. Das Museum vergibt diesen Preis in allen Design-Bereichen: von Architektur über industrielles Design bis hin zu Produkten. Das Museum erhielt auch 2014 mehrere Tausend Einreichungen von Herstellern, doch nur eine Handvoll davon darf sich fortan mit dem Good Design Logo schmücken. Manitowoc Foodservice ist erfreut darüber, dass die Convotherm-4-Serie dazu gehört.

Das Gerät trumpft mit perfekten Kochergebnissen, geringem Energieverbrauch und einem ausgezeichneten funktionellem Design auf, basierend auf detaillierten Forschungen und intensiven Gesprächen mit Köchen aus der ganzen Welt. Das Design findet sich konsequent in der ganzen Linie; darunter sieben unterschiedliche Größen, jede mit vier Basismodellen und der Auswahl zwischen den Bedienkonzepten easyDial™ und easyTouch.

Die Red.



FOTO: CONVOTHERM

Europa-Premiere in Hamburg

Mit dem JokerMT ist erstmalig die Elomaeigene MT-Technology sowohl in der Gerätegröße 2/3 als auch in der 1/1-Ausführung verfügbar. Eloma stellte das Gerät auf der INTERNORGA vor und bringt damit die Einfachheit des Kochens auch in die Kompaktklasse! Über das hochauflösende MT-Display bedienen die Anwender innovative Funktionen wie Last 20, Quick Set, Quick Mode und Climatic MT ganz einfach und bequem. Bei einer Breite von gerade einmal 52 Zentimetern ermöglicht der Joker die Verwendung von bis zu sechs Einschüben. „Für alle Kunden, die hervorragende Gar- und Backergebnisse flexibel und



auf kleinstem Raum erzielen möchten, ist der JokerMT die erste Wahl“, so Geschäftsführer Dr. Hilmar Rudloff. Die Red.

Intelligentes Kochgerät

Ein Kochgerät, das fühlt, erkennt, mit- und vorausdenkt, lernt und sich mit seinem Benutzer verständigt – klingt nach Zauberei. Aber genau so beschreibt RATIONAL seine aktuellen Geräte. Was also steckt hinter der Technik und welche konkreten Einsatzmöglichkeiten bieten sich an? Wir haben nachgefragt. Das SelfCookingCenter 5 Senses arbeitet als einziges Gerät am Markt nicht nach vorgefertigten Programmen, so die Information. Intelligent stimmt es alle Abläufe auf das jeweilige

Gargut, dessen Größe und Mengen ab. 60 Mal pro Minute kontrolliert es die Temperatur, Feuchte, Zeit und Luftgeschwindigkeit, damit ein Gericht am Ende so schmeckt und aussieht, wie der Koch es per Tastendruck vorgeht. Das Gerät erkennt sogar den Zustand eines Produktes. Selbstständig passt es die Bedingungen im Garraum optimal darauf an.

Fleisch von dem man träumt

Richtig paradiesisch wird die Vorstellung, wenn man das Gerät einfach über Nacht, ohne das Beisein eines Kochs, »Aufträge« abarbeiten lässt. Das eröffnet nicht nur zeitliche Kapazitäten für die Tagesproduktion, sondern der Garvorgang kann in der Nacht auch noch besonders langsam und schonend ablaufen. Das Ergebnis sind besonders zarte und saftige Bratenstücke. Sobald das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, schaltet das Gerät nämlich auf »Halten«, ein Weitergaren wird so vermieden. Eventuelles Überkrusten von zum Beispiel Schweinebraten erfolgt dann ganz bequem am Morgen.

Modernes à la Carte

Aber heute kann man nicht nur Produkte mit langer Garzeit, wie zum Beispiel Braten oder Schmorgerichte vorkochen, sondern sogar Kurzbratgerichte wie Steaks, Fischfilets oder Gemüse aller Art. Die Möglichkeiten, die zur Verfügung stehen, haben sich nämlich weiter drastisch verändert und der richtige Einsatz der Technik verbessert die Betriebsabläufe enorm.

Man gart zusammen, was zusammengehört. Alles in einer Qualität, die die Erwartungen des Gastes erfüllt und – ganz wichtig – die jederzeit reproduzierbar ist und von allen Mitarbeitern geliefert werden kann.

Praktische Tipps

Lebensmittel richtig auswählen und gut vorbereiten. Qualität entsteht schon beim Einkauf. Nutzen Sie die saisonalen und regionalen Angebote. Versuchen Sie, die Mengen an den Bedarf anzupassen.

Vorheizen des SelfCookingCenter (SCC) und Zubehörs. Wie früher die Pfanne auf dem Herd, muss auch der Dämpfer richtig vorgeheizt werden. Dadurch verkürzen sich die Garzeiten. Vitamine, Form und Farben der Produkte bleiben erhalten.

Richtig garen. Wählen Sie die passende Zubereitungsart und stimmen Sie den Produktionsablauf aufeinander ab. Garen Sie zusammen, was zusammen passt. Dadurch verkürzen Sie die Vorheizzeiten und sparen viel Energie. Keine Angst vor Geschmackübertragung, das SelfCookingCenter sorgt für steten Nachschub an reinem Frischdampf.

Schnell kühlen. Genauso wichtig wie das richtige Garen ist das schnelle Kühlen. Nur so kann ein perfektes Ergebnis erhalten bleiben. So werden übrigens auch wertvolle Inhaltsstoffe und Spurenelemente gespeichert.

Das richtige Zubehör

Auch das passende Zubehör spielt eine Rolle. Begeistern Sie Ihre Gäste zum Beispiel mit saftigem Grillfleisch, -fisch oder -gemüse. Ein Grill ist dafür nicht erforderlich, so die Profis von RATIONAL. Sie erzielen zum Beispiel mit hochwertigen Grillzubehören wie die Grill- und Pizzaplatte auch im Dämpfer erstklassigen Geschmack und traditionelle Muster. Robustes und langlebiges Zubehör für das SelfCookingCenter gibt es für die verschiedenen Anwendungen.

Arbeiten mit Warenkörben

Eine weitere Funktion, die das À-la-Carte-Geschäft in der Küche entspannen kann, ist die »Warenkorb-Funktion« des SCC. „Unsere Kunden können entweder selbst Warenkörbe anlegen und die Produkte, die sie zusammen garen möchten, in ihrem Gerät speichern. Oder sie nutzen die bereits angelegten 30 Vorschläge“, erklärt Wolfgang Guth, Produktmanager bei RATIONAL.

Während der Servicezeit werden die bestellten Speisekomponenten rollierend beschickt. Das Gerät überwacht deren Garfortschritte einzeln und individuell. Gegrillte, gebackene oder auch frittierte Produkte werden so gemeinsam gegart.

Und: Das neue RATIONAL Gerät 5 Senses teilt dem Koch sogar mit, welche Einstellungen es wann und warum vornimmt.



Mit dem richtigen Zubehör kann man im SCC sogar Steaks perfekt zubereiten.