

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Cook & Chill leicht gemacht



Die neue Generation der Magistar Heißluftdämpfer von Zanussi Professional ist in Deutschland exklusiv bei NordCap erhältlich / Foto: NordCap

Mit der neuen Generation Heißluftdämpfer von Zanussi Professional sowie dem Schnellkühler/Schockfroster von Alpeninox präsentiert NordCap exklusiv für den deutschen Markt ein starkes Duo für das Cook & Chill-Verfahren.

Magistar heißt der neue Heißluftdämpfer von Zanussi Professional, der in Zusammenarbeit mit internationalen Chefköchen konzipiert wurde, um den Anforderungen in der Praxis gerecht zu werden. Das Ergebnis ist ein leistungsstarker Partner in der Küche. Mit einer einfachen und gleichzeitig intuitiven Bedienung (maximal drei Klicks für jede Funktion) wird der Anwender mit Tipps und Hinweisen durch das Menü geleitet.

Erhältlich sind die Geräte mit einer digitalen Steuerung oder mit einem Touchscreen, mit Direkteinspritzung oder Dampferzeuger. Dank elf Spezialzyklen wie Niedrigtemperaturgaren, Regenerieren oder Sous-Vide-Garen bietet das Gerät viele Garoptionen. Die überarbeitete Lambdasonde kontrolliert das eingestellte Feuchtigkeitsniveau und hält es unabhängig von Menge und Art des Lebensmittels konstant. Mit dem MultiTimer können bis zu 20 verschiedene Garzeiten gleichzeitig eingestellt werden. Ein Sechs-Punkt-Multisensor misst die Kerntemperatur exakt. Zusätzlich stehen elf Feuchtigkeitseinstellungen zur Verfügung.

Auch die Technik wurde überarbeitet. So sind jetzt alle Anschlüsse aus Edelstahl gefertigt. Die kompaktere Abmessung erreicht einen 15 Prozent niedrigeren Platzbedarf. Durch die geringere Tiefe lässt sich das Gerät auch auf Tischen mit einer Tiefe von 700 Millimeter installieren. Im Unterbau kann ein Fettauffangsystem untergebracht werden, so dass sich ein

Fettabscheider erübrigt. Das automatische Reinigungssystem ist in den Ofen integriert und garantiert eine einfache, gründliche Reining. Das Besondere: Auch der Boiler wird während der Reinigung automatisch entkalkt.

Die Magistar Combi-Baureihe umfasst vier Modellreihen in jeweils sechs Größen von 6 GN/1/1 bis 20 GN 2/1. Je nach Bedarf umfasst die Ausstattung Untergestelle (warm, neutral, offen), spezifische Abzugshauben und das Kit für die Wandinstallation.

Crio Chill

Mit dem neuen Crio Chill Alpeninox by NordCap können Köche ihren Wareneinsatz optimieren und Arbeitsabläufe verbessern. Das neue Bedienfeld mit Touchscreen ist benutzerfreundlich und intuitiv. Es bietet zahlreiche Einstellungen zur Anpassung des Gerätes an die Wünsche der Nutzer. Ein Vorteil: Selbst aus zwölf Metern Entfernung ist das Display noch lesbar.

Neue unkomplizierte Automatikprogramme erlauben ein zuverlässiges Schnellkühlen und Schockfrostern mit schnellen und sicheren Ergebnissen ohne Qualitätseinbußen. Mit neun Sonderzyklen erhöht sich der Nutzen des Gerätes. Dazu gehören unter anderem ein Speiseeis-, ein Gär-, ein Sushi/Sashimi- und ein Joghurtzyklus. Mit bis zu 100 verschiedenen, vorinstallierten und speziellen Programmen für schnelles Auftauen und verschiedenen Kühlzyklen lässt sich die Temperatur auch für empfindliche Lebensmittel punktgenau steuern. Ein Sechs-Punkt-Temperaturfühler misst die Kerntemperatur. Alle Geräte sind mit der patentierten Cruise-Steuerung für den vollautomatischen Kühlbeziehungsweise Frostprozess ausgestattet.

Wie beim Kombidämpfer gibt es auch hier die MultiTimer-Funktion. So können unterschiedliche Zyklen gleichzeitig gesteuert werden. In 90 Minuten werden 90 Grad Celsius heiße Speisen auf drei Grad heruntergekühlt und in maximal 240 Minuten auf minus 18 Grad Celsius gefrostet. Die Crio Chill Baureihe umfasst sechs Modelle von 6 GN /1/1 bis 20 GN 1/1 und einem Waren-Fassungsvermögen von 30 bis 170 Kilogramm.