

AUSSTATTUNG & TECHNIK

## Drei Schnitzel in unter 30 Sekunden



Das neu vorgestellte Gerät verspricht mittels seines patentierten ?Schock-Hitze-Systems? das perfekte Schnitzel in konstanter Qualität bei gleichzeitig hohem Durchsatz durch die geringe Zubereitungszeit / Foto: Reindlinger manufactured by ascobloc

Am Internorga-Stand von ascobloc hat die Firma Reindlinger ihre innovative Lösung zum Ausbacken von mehreren Schnitzeln gleichzeitig auf kleinstem Raum vorgestellt. Beim Publikum konnte für großen Ansturm gesorgt werden.

Das Gerät verspricht mittels seines patentierten ?Schock-Hitze-Systems? das perfekte Schnitzel in konstanter Qualität bei gleichzeitig hohem Durchsatz durch die geringe Zubereitungszeit ? drei Schnitzel in unter 30 Sekunden. Das Schnitzel wird von allen Seiten gleichzeitig Hitze ausgesetzt und somit wird laut Unternehmensangaben garantiert, dass der Saft im Fleisch bleibt. Bereits in der Testphase sorgte diese Lösung basierend auf den angemeldeten Patenten der Firma Reindlinger für Begeisterung. Das Gerät wurde in Zusammenarbeit mit ascobloc zur Marktreife entwickelt und konnte nunmehr vorgestellt werden. Es wird unter der Bezeichnung ?Reindlinger ? manufactured by ascobloc? über den Fachhandel angeboten und vertrieben. Die Fertigung und Auftragsabwicklung wird in exklusiver Lizenz für Reindlinger über ascobloc erfolgen.