

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Duo für die Profiküche



Ein starkes Duo für die effiziente Profiküche bildet das Multifunktionskochgerät flexx pro (im Bild) mit dem Kombidämpfer maxx pro von Convotherm / Foto: Welbilt

Mit dem Kombidämpfer maxx pro und dem im Frühjahr dieses Jahres eingeführten Multifunktionskochgerät flexx pro bietet Convotherm eine Gerätekombination, die mit doppelter Power den Großteil der Technik abdeckt, die in Großküchen benötigt werden. Gleichzeitig ist sie die Symbiose zweier leistungsstarker und energiesparender Geräte, die gemeinsam für Vielseitigkeit und Flexibilität sorgen.

Das Multifunktionskochgerät flexx pro und der Premium Kombidämpfer maxx pro sind darauf ausgelegt, alle Anforderungen in der modernen Profiküche effizient zu meistern. Das einheitliche Bedienkonzept der flexx pro und des maxx pro garantiert einfache und sichere Bedienung und gleichzeitig geringen Schulungsaufwand für die Mitarbeiter. Die flexx pro ermöglicht eine Vielzahl von Garmethoden wie Anbraten, Frittieren, Druckgaren, Schmoren und Kochen und reduziert dabei den Bedarf an zusätzlichem Equipment. Der vielseitige maxx pro ergänzt die flexx pro mit vielen technologischen Features und punktet mit seinen Funktionen rund ums Dämpfen, Kombidämpfen, Backen, Räuchern und Grillen. Gemeinsam bieten sie eine umfassende Lösung für alle kulinarischen Prozesse, von der Vor- über die Zu- bis hin zur Nachbereitung.

Flexibilität und hohe Effizienz

Mit der flexx pro setzen Profiköche auf energiesparende Technik und multifunktionale Eigenschaften, die verschiedene Garverfahren abdecken. Das Gerät überzeugt durch sein robustes Design und die intuitive Bedienung, die auch bei hoher Beanspruchung zuverlässige Ergebnisse liefert. Damit ist die flexx pro ein ideales Multifunktionskochgerät,

das sich für unterschiedliche Einsatzzwecke eignet.

Die maxx pro Premium Kombidämpfer zeichnen sich durch zahlreiche Ausstattungsmerkmale aus. Dazu gehören das geschlossene Garsystem Advanced Closed System für optimalen Energieeinsatz und der Verschwindetür, die beim Öffnen platzsparend auf einer Schiene an die Seite des maxx pro geschoben wird. Dieser praktische USP bietet Schutz vor Verbrennungen. Zudem werden Laufwege nicht durch die Tür des geöffneten Geräts blockiert, welches ein großer Mehrwert in stark frequentierten oder kleinen Küchenumgebungen ist. Außerdem bieten die Kombidämpfer der maxx pro Familie Features wie vollautomatisches Kochen, vollautomatische Reinigung und Konnektivität zu Open Cloud Data Management Systemen wie KitchenConnect. Mit KitchenConnect lassen sich Daten auswerten und Prozesse steuern, Menu Management, Garprofile offsite hochladen ? das alles in Echtzeit.

Flexibilität bietet die Kombination der flexx pro 2 x 49 l mit einem 10.10 maxx pro Kombidämpfer für alle Küchen, die zirka 150 Essen am Tag zubereiten. Aber auch für Großküchen mit mehr als 400 Speisen täglich hat Convotherm mit der flexx pro 200 l und einem 20.10 oder 20.20 Standgerät eine Lösung.

Claus Pedersen, Geschäftsführer von Convotherm: ?Ich freue mich, dass wir bei Convotherm mit der Gerätekombination aus flexx pro und maxx pro ein Duo anbieten, das neue Dimensionen in der professionellen Küche eröffnet. Die beiden Geräte sind hervorragend aufeinander abgestimmt und bieten zusammen eine beeindruckende Vielfalt an Funktionen, die es Gastro-Betriebe insbesondere im Catering-Bereich ermöglicht, kulinarische Aufgaben effizient und kreativ zu bewältigen. Die Synergie der beiden Systeme setzt neue Maßstäbe für Flexibilität, Wirtschaftlichkeit und Effizienz.?