

## Genuss-Vielfalt und Schnelligkeit



Der neue Atollspeed AS301 / Foto: Wiesheu/Atollspeed

Gäste wünschen sich heute eine breite Auswahl an hochwertigen Speisen, die persönliche Vorlieben und Ernährungsgewohnheiten berücksichtigen. Zudem kommt es bei der Außer-Haus-Verpflegung häufig auf Schnelligkeit an. Genau hier spielt der Atollspeed AS301, die neueste Generation der Atollspeed-Highspeed-Öfen, seine Stärken aus. Er unterstützt Betreiber unterschiedlichster Foodkonzepte dabei, komplette Gerichte in Sekundenschnelle frisch und in gleichbleibender Qualität zuzubereiten ? bei minimalem Personalaufwand und Platzbedarf. Neben der bewährten Highspeed-Technologie wartet der AS301 mit neuen Features für mehr Sicherheit, Langlebigkeit und Bedienkomfort auf. Dazu gehören eine optimierte Backkammer, ein neuer Gargutträger und eine Türsicherung für den laufenden Betrieb. Wer sich für einen Atollspeed entscheidet, darf jedoch weitaus mehr erwarten als die Technologie selbst. Damit Betriebe das Potenzial der Hybridtechnik voll ausschöpfen können, stellt Wiesheu ihnen ein eigenes ?Snacksperten?-Team zur Seite ? von der Entwicklung und Programmierung standardisierter Garprofile bis hin zur Kreation individueller Signature Meals, beispielsweise für den Roll-out über mehrere Filialen hinweg.&nbsp;

Das Herzstück des neuen Atollspeed AS301 bilden die weiterentwickelte Backkammer und der neue Gargutträger. Beide sorgen für eine gleichmäßigere Zubereitung und damit eine noch höhere Qualität der Speisen. Die neue Türsicherung, die ein Öffnen während des laufenden Betriebs verhindert, erhöht zudem die Zubereitungssicherheit. Darüber hinaus schützt sie die Mikrowellentechnologie. Die jetzt verdeckt verbaute Mikrowellenantenne

trägt ebenfalls zur Robustheit und Langlebigkeit des Atollspeed AS301 bei: Die Abdeckung macht die Antenne weniger anfällig gegenüber fetthaltigen Zutaten und erleichtert außerdem die tägliche Reinigung. Neues Zubehör wie die Reling und Ablagefläche für die Oberseite des Ofens, verschiedene Pfannen (glatt, geriffelt, rund, mit Mulden) sowie digitale Vernetzungsoptionen machen den Atollspeed AS301 zu einer zukunftssicheren Lösung für unterschiedlichste Einsatzbereiche ? von Bistros über die Systemgastronomie, Hotels und GV-Einrichtungen bis zu Bäckereien, Tankstellen und C-Stores.

Komplette Tellergerichte aus dem AS301 auf den Tisch  
Snacking ist weiterhin ein großer Trend im Außer-Haus-Markt. Das dahinterstehende Angebot hat sich jedoch stark weiterentwickelt. Gefragt sind heute ganztägige Angebote, die gleichermaßen herzhaftes Frühstücksoptionen, vegane oder vegetarische Bowls sowie traditionelle Tellergerichte umfassen. Mit dem Atollspeed AS301 lässt sich diese gesamte Vielfalt in wenigen Minuten servieren. Um die unterschiedlichsten Speisen auf den Punkt zu regenerieren, kombiniert der Atollspeed Aufprallhitze (Impingement) für gleichmäßige Bräunung und Knusprigkeit mit Mikrowellen-Technologie zur Erwärmung. Individuell programmierbare Garprofile für jedes Gericht sorgen dafür, dass bei der Regenerierung die gewünschte Textur, Saftigkeit und Qualität der einzelnen Komponenten erhalten bleibt. Basis dafür sind die richtige Technologie und die passenden Ausgangsprodukte. Für Filialbetriebe bietet der Atollspeed AS301 weitere Vorteile. Komplette Gerichte oder einzelne Komponenten können in der Zentrale zubereitet und später am jeweiligen Standort direkt aus der Kühlung mit gleichem Geschmack, gleicher Textur und in der gewünschten Optik regeneriert werden.

Standardisierte Programme ermöglichen einfache Rollouts über Regionen oder Länder hinweg, reduzieren den Schulungsaufwand und stellen sicher, dass auch wechselndes oder neues Personal vom ersten Tag an gleichbleibende Ergebnisse liefert.

Team der ?Snacksperten? erweitert  
Damit Kunden das volle Potenzial der Highspeed-Öfen ausschöpfen können, stellt Wiesheu ihnen ab sofort ein noch größeres ?Snacksperten?-Team zur Seite. Dieses vereint langjährige Erfahrung aus den Bereichen Gastronomie, Konzeption und Backhandwerk. Die Spezialisten beraten die Kunden bei der Entwicklung individueller Snack- und Speisekonzepte ? von der Auswahl der Komponenten und Belegungsstandards bis hin zu ausgewählten Signature Meals und der Programmierung des Atollspeed mit den entsprechenden Profilen. Ein weiterer Vorteil für Kunden ergibt sich aus dem Netzwerk von Atollspeed und Anbietern hochwertiger Convenience-Produkte. Aus dieser gebündelten Technologie- und Food-Expertise entstehen Rezepte, die exakt auf die Hybridtechnik der Atollspeed-Highspeed-Öfen und die Speisekomponenten zugeschnitten sind. Viele Kreationen sind auch online in den Rezeptsammlungen ?Snackliebe? der Snackakademie zu finden.