

Heated Shelf Merchandiser mit Top Heat



Die Heated Shelf Merchandiser von Alto-Shaam halten mit ausgestatteter Halo Heat- und neuer Top Heat Funktion selbst die empfindlichsten Speisen warm / Foto: Alto-Shaam

Alto-Shaam gibt die Markteinführung der neusten Version seiner CE-zertifizierten Heated Shelf Merchandiser (HSMs) bekannt. Ausgestattet mit Halo Heat- und neuer Top Heat Funktion halten die HSMs selbst empfindliche Speisen wie Sandwiches, Pasteten oder Burritos noch länger und bei höchster Qualität warm.

„Mit den Veränderungen in der Branche in Richtung Take-Away haben wir auch eine gesteigerte Nachfrage nach Geräten und Technologien für die Speisenauslage- und warmhaltung beobachten können, welche Qualitätsverluste minimieren?“, erklärt Florian von Schulte, Vertriebsleiter Deutschland bei Alto-Shaam. „Dementsprechend lag unser Fokus bei der Entwicklung der neuen Merchandiser ganz klar darauf, die Qualität von Speisen über den gesamten Warmhalteprozess zu erhalten, unabhängig davon, ob diese in To-Go Boxen, Tüten oder anderer Verpackung verkauft werden.“

Die fortschrittliche Halo Heat Technologie der HSMs verteilt die Hitze während des gesamten Warmhaltevorgangs gleichmäßig und verhindert die extremen Temperaturschwankungen, die für herkömmliche Geräte typisch sind.

„Die Branche befindet sich auch weiterhin im Wandel und wir von Alto-Shaam legen großen Wert darauf, unseren Kunden zuzuhören und unsere Produkte kontinuierlich zu verbessern?“, ergänzt von Schulte. „Wir sind stolz darauf, dass unser neuer Merchandiser unsere Kunden bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen unterstützt und ihnen gleichzeitig eine Gewinnsteigerung ermöglicht.“

Ab sofort werden alle bestellten HSM Modelle mit der Top Heat Technologie ausgestattet

sein. Kunden können je nach Bedarf zwischen Modellen von 24 Zoll (610 Millimeter), 36 Zoll (914 Millimeter) oder 48 Zoll (1219 Millimeter) Breite wählen und diese mit Türen an Vorder- und Rückseite, Standbeinen, Laufrollen und anderen Optionen ausrüsten lassen.