

Ideal für Snacks



Der Atoll-speed 300H Easy ist der ideale Einstieg in das Geschäft mit warmen Snacks /Foto: Atoll-speed

Warme Snacks erhöhen die Wertigkeit und die Wertschöpfung im Snackgeschäft. Um diese gelingsicher in hoher Qualität, möglichst frisch und dennoch mit einer längeren Standzeit anbieten zu können, empfehlen die Snackexperten von Atoll-speed, sie möglichst gekühlt zu präsentieren. Hybrid-Technologie ermöglicht es, die Snacks sehr schnell, außen knusprig und innen warm anzubieten ? ohne dass dabei die Produktqualität frischer Zutaten leidet. Atoll-speed hat für das Snackgeschäft mit warmen Backsnacks das Modell AS 300H Easy entwickelt. Dieses ist aufgrund des energieeffizienten Anschlusswertes des 230-Volt-Anschlusses, der kleinen Aufstellfläche und des integrierten katalytischen Filters, der keine Abluftanlage erfordert, der wirtschaftliche Einstieg ins Geschäft mit warmen Snacks. Damit lassen sich Backwaren, Bowls und Burger sehr schnell warm zubereiten. Atoll-speed ist einer der Pioniere für die Hybridofen-Technologie. Diese verbindet die positiven Eigenschaften der Impingement- mit der Mikrowellentechnologie. Bei der Impingement-Technologie wird mit Düsen ein Hochgeschwindigkeitsluftstrom auf das Gargut geleitet. Die entsprechend des Garguts und dem gewünschten Bräunungs- und Röschegrad erzeugte Aufprallhitze lässt sich exakt programmieren. Die Technologie ermöglicht in Kombination mit der Mikrowellentechnologie eine gleichmäßige Bräunung und Krustenbildung und damit ein ideales Brat- und Backergebnis. Die Beleganleitungen des Atoll-speed Snack-Guide zeigen zudem, wie bei Backsnacks auch Salat frisch und knackig bleibt.

Um das Snackgeschäft erfolgreich zu gestalten, bieten die Snackexperten des Herstellers

Unterstützung bei der Gestaltung des Sortiments, der Auswahl von Zutaten, der Kalkulation und Belegung von Snacks, der Präsentation und der Herstellung im Hybridofen. ?Beim Snackgeschäft mit warmen Snacks gibt es viele Erfolgsparameter ? entscheidend für den Kunden und den nachhaltigen Erfolg ist die Qualität des Snacks?, weiß Torsten Exß, Business Development Manager bei Wiesheu, dem Vertriebs- und Servicepartner von Atollspeed in Deutschland. Er empfiehlt, Produkte mit einem hohen Convenience-Grad gekühlt anzubieten und nach der Bestellung verzehrfertig mit dem Hybridofen warm zuzubereiten.