

MESSEN & EVENTS

Indoor-Grill auf der HOGA



Grillomax Elite für die Zubereitung von beispielsweise acht Bratwürsten sowie acht Portionen Pommes / Foto: reamotion

Der Grillomax von reamotion ist ein Indoor-Grill, der ohne professionelle Gewerbeküche genutzt werden kann, da er dank einer innovativen Technologie eine fettgeruchlose Zubereitung ermöglicht. Vorgestellt wird er unter anderem auf der HOGA in Nürnberg. Eine Kombination aus Grill und Heißluftgebläse ermöglicht beim Grillomax die effiziente sowie vollautomatische Zubereitung von Würsten, Burger-Pattys, Scampi, Pommes frites und mehr. Eine speziell entwickelte Plasmafilter-Technologie neutralisiert nahezu sämtliche Gerüche in der Abluft und sorgt für ein fettgeruchloses Garen der Lebensmittel. Dadurch wird Lüftungstechnik laut Herstellerangaben entbehrlich und die Gäste werden keinem Fettgeruch ausgesetzt. Vordefinierte Grillprogramme, die via Touchdisplay ausgewählt werden, sorgen für eine anwenderfreundliche Bedienung. Zudem sind manuelle Eingaben möglich. Der Grill ist erhältlich als Single-, Classic-, Elite- und Duo-Pom-Version. Wurst- oder Pommes-frites-Bestellungen lassen sich dank des internetfähigen Geräts mit einem Klick erledigen. Vor Verunreinigungen schützt die Easy2Clean-Oberfläche, optional auch mit einer Nanolackbeschichtung (Antifingerprint). Sämtliche andere Elemente, die mit dem Gargut in Berührung kommen, lassen sich in der Spülmaschine reinigen. Insgesamt 16 Kilogramm Isolierung im Inneren gewährleisten niedrigen Energieverbrauch sowie eine reduzierte Wärmeabgabe nach außen, was die Verbrennungsgefahr reduziert. Außerdem kann der Grillomax so mit eigenem Wunschdesign gestaltet werden: Dank Pulverbeschichtung und verschiedener Folien kann der Grill farblich individuell gestaltet werden.

reamotion auf der HOGA: Halle 4, Stand HN01