

Innovationen rund um Küche 4.0



Neuheit bei Convothem auf der Host in Mailand: ConvoSense /
Foto: Convothem

Convothem präsentiert auf der Host in Mailand Technologien, die Profiküchen fit für die Zukunft machen. Softwarelösungen zur Vernetzung einzelner Geräte sowie des automatisierten Kochens werden die Besucher der Fachmesse einen Ausblick auf die Küche der Zukunft geben. Ebenso im Gepäck des Herstellers: eine technische Neuerung für die Convothem mini Familie.

Convothem hat mit ConvoSense ein innovatives Assistenzsystem für die Kombidämpfer des Unternehmens entwickelt. Die darin verwendete künstliche Intelligenz und moderne Sensorik eröffnen neue Perspektiven bei der Speisenzubereitung und sorgen für Effizienz und hohe Ergebnissicherheit. Hochleistungssensorik, Intelligenz und robuste Funktionalität sind der Schlüssel der Weltneuheit. Mit ConvoSense werden Speisen selbstständig und verlässlich erkannt und der für die jeweiligen Speisen maßgeschneiderte Garprozess ausgewählt. Das revolutionäre Assistenzsystem arbeitet darüber hinaus nachhaltig und energieeffizient. Die Wahl des optimalen Garprogramms mit möglichst geringem Energie- und Wasserverbrauch wirkt sich nicht nur wirtschaftlich vorteilhaft aus, sondern dient auch der Entlastung der Umwelt.

Neue Maßstäbe im Bereich vernetztes Kochen

Im Bereich vernetzter Küchengeräte unterstützt Convothem den Gastronomen in der smarten Welt des vernetzten Kochens und Backens. Möglich macht dies die innovative Technik kitchenconnect, die das Küchenmanagement der Zukunft revolutionieren soll. Künftig können Profiköche damit ihre Geräte von überall aus Cloud-basiert und in Echtzeit

steuern, updaten und überwachen. Die vorhandenen Daten und Informationen unterstützen Profiköche zudem dabei, die Prozesse optimal zu analysieren, auszuwerten und zu planen. Darüber hinaus entlastet kitchenconnect die Mitarbeiter und sorgt für Sicherheit, Qualität und Wirtschaftlichkeit im Küchenmanagement. Einfacher Zugriff auf die wichtigsten Produktions- und Betriebsdaten und auch das zentrale Menü-Update mit nur einem Knopfdruck an einem oder mehreren Standorten sorgen für Arbeitserleichterung im täglichen Ablauf.

Leistungsstarke Frontabzugshaube für die Convotherm mini Familie

Im neuen Look zeigt sich der Convotherm mini: Die neu entwickelte mini Kondensationshaube Pro fängt Dampf effektiv beim Öffnen der Gerätetür und aus dem Abluftstutzen ein und sorgt so für ein besseres Klima in Küche und Front-of-House. Einfache Bedienung zahlt sich zudem für die Prozess- und Anwendersicherheit aus. Kräftige Dampfentwicklung und die darin enthaltene Feuchtigkeit werden dank der neuartigen Entwicklung in kleinen Profiküchen reduziert und beseitigt. Ein deutlich angenehmeres Raumklima in der Küche sorgt dabei für einen angenehmen Nebeneffekt. Signifikante Vorteile bringt die neue Abzugshaube vor allem jenen Betrieben, die auf Front-of-House-Cooking setzen. Die Neuentwicklung punktet zudem mit geringer Größe (niedriger als Vergleichsgeräte), einem höheren Wirkungsgrad bei den Lüftergeschwindigkeiten (low & high), einem unkomplizierten Austausch der Fettfilter sowie leichter Gerätereinigung. Darüber hinaus sollen die Kondensationshauben durch ihre Energieeffizienz überzeugen: Während des Garvorgangs läuft das Gebläse auf Standby, erst kurz vor Ablauf des Programms und nach dem Öffnen der Tür saugt das Gerät mit voller Leistung ab.

Welbilt / Convotherm auf der Host: Stand G32-H23 Pav 2