AUSSTATTUNG & TECHNIK

Lebensmittelqualität erhöht

Mehr als 600 Heißumluftöfen von Alto-Shaam stehen nun in deutschen Rewe-Filialen / Foto: Rewe / Alto-Shaam

Als Rewe die Qualität und Mengen der im Markt zubereiteten Lebensmittel optimieren wollte, entschied sich das Unternehmen für die Zusammenarbeit mit Alto-Shaam. Mehr als 600 Heißumluftöfen des Unternehmens sind nun in den Filialen deutschlandweit im Einsatz. Rewe wurde erstmals vor sieben Jahren auf einer Ausstellung auf die Marke Alto-Shaam aufmerksam. Ein Besuch im Büro und in der Vorführanlage in Bochum überzeugte, sodass der CT Express (CTX4-10E) Combitherm Kombi-Ofen mit Räucheroption in den Filialen getestet wurde. Seitdem hat das Einzelhandelsunternehmen seine Kapazitäten mit dem Alto-Shaam CTP6-10E, einem etwas größeren Heißluftdämpfer, erweitert.
Stephan Otterbach, Gebietsmanager Fisch Rewe Südwest, sagt: ?Die Speisen, die wir in den Alto-Shaam-Öfen zubereiten, sind bei unseren Kunden sehr beliebt und verkaufen sich gut. Und mit der Räucherfunktion konnten wir die Vielfalt der verfügbaren Produkte erhöhen. Die Qualität der Speisen ist immer sehr gut, und auch die Zubereitungsgeschwindigkeit ist sehr hoch und das Gerät ist zudem sehr benutzerfreundlich. Unsere Mitarbeiter müssen keine Rezepte kennen. Sie geben einfach alles, was sie zubereiten oder räuchern möchten, in den Ofen, drücken eine Taste und nehmen es wieder heraus, wenn es fertig ist. Das ist sehr effizient und erfordert keine umfassende Schulung. Fast jeder kann ihn bedienen.? Otterbach gefallen auch das Design und die Anpassungsmöglichkeiten, die bei den Geräten zur Verfügung stehen: ?Der Ofen kann in verschiedenen Farbausführungen geliefert werden, und für die, die wir im Kundenbereich verwenden, haben wir eine schwarze Oberfläche gewählt.?

Der CT Express Combitherm-Ofen ist der kleinste jemals gebaute Alto-Shaam-Kombi-Ofen und produziert nicht nur qualitativ hochwertige Lebensmittel, sondern verbraucht laut Unternehmen auch weniger Energie als vergleichbare Modelle. Er kann mit variabler Dampfzufuhr, Konvektionshitze oder einer Kombination aus beidem braten, dampfgaren, backen oder frittieren. Im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden sind die Gargeschwindigkeiten um bis zu 70 Prozent erhöht. Der Lüfter mit Laufrichtungswechsel und zwei Drehzahlen (nur bei ExpressTouch-Bedienung) verhindert übermäßigen Wasser- und Stromverbrauch. Die optionale CombiSmoke-Räuchertechnologie ist vollständig integriert und räuchert jedes Produkt, ob heiß oder kalt, auf kleinem Raum. Jeder Ofen kann bis zu 10 GN 1/2 oder 5 GN 1/1 Bleche aufnehmen.
Der Alto-Shaam CTP6-10E verbraucht laut Unternehmen ebenfalls weniger Energie und Wasser als vergleichbare Modelle und kann bis zu 14 GN 1/2 oder 7 GN 1/1 Bleche aufnehmen. Beide Öfen verfügen über innovative Selbstreinigungs- und Abkühlfunktionen und die SafeVent-Funktion, die am Ende des Garvorgangs eine automatische Dampfentlüftung bietet.
Stefan Horn von Alto Shaam fügt hinzu: ?Unsere Geräte wurden entwickelt, um optimale Leistung und Steuerung für jeden Betrieb zu bieten, der die Lebensmittelqualität verbessern und gleichzeitig den Platz in der Küche maximieren sowie die Arbeitskosten senken möchte.?