

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Moderne Hygiene-Technologien und Funktionen



Die Convotherm Kombidämpfer verfügen über hygienische Griffe aus antibakteriellem Kunststoff / Foto: Convotherm

Hohe Hygienestandards gelten nicht nur für Köche und Servicemitarbeiter, sondern auch für Küchengeräte und -oberflächen. Die Kombidämpfer von Convotherm garantieren aufgrund ihrer Konstruktion seit Jahren höchstes Qualitätsniveau. Unter dem Dach HygieniCare verfügen sie über hygienische Koch- und Reinigungslösungen, die gerade jetzt in Zeiten verstärkter Hygienemaßnahmen Sicherheit bieten.

Sicherere Lebensmittelzubereitung gilt zu jeder Tageszeit eines Restaurants oder Gemeinschaftsgastronomie. Unterstützung bieten hier das patentierte Dampfsterilisierungsverfahren Steam Disinfect sowie die Hygienic Steam Sterilization der Convotherm Kombidämpfer. Die innovative Funktion Steam Disinfect führt am Ende des Reinigungsprozesses auf Knopfdruck 130 Grad Celsius heißen Dampf in den Garraum ein, der so sterilisiert wird. Ebenso wie ein steriler Garraum sind auch gründlich gereinigtes und steriles Besteck und Küchenutensilien für Profiküchen wichtig. Dafür kann das 30-minütige Dampfsterilisierungsprogramm Hygienic Steam bei 130 Grad Celsius auf Knopfdruck gestartet werden. Diese Dampfsterilisation ist laut Unternehmen im Vergleich zu anderen Verfahren deutlich schneller und effektiver: Die Dampfhitze ist in der Lage, mit geringerer Temperatur innerhalb kurzer Zeit Bakterien und Viren abzutöten. Zudem ist dieses Verfahren unschädlich für Mitarbeiter und Gäste sowie kostensparend.

Keine Chance für Keime

Die Kombidämpfer von Convotherm verfügen über einen vollständig geschlossenen Garraum. Gewährleistet wird dies durch das patentierte ACS+ System. So haben Keime

keine Chance, in den Garraum zu gelangen und sich bei niedrigen Temperaturen auf dem Gargut festzusetzen. Das Ergebnis: Sicherheit für Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen. Zusätzlichen Schutz gegen Keimübertragung bieten die Kombidämpfer durch hygienische Griffe aus antibakteriellem Kunststoff. Das innovative Material mit Silberionen reduziert die Vermehrung von Keimen an den neuralgischen Kontaktpunkten des Gerätes. Die antibakterielle Wirkung bleibt auch bei der Reinigung der Griffe vorhanden. Das medizinisch und ökologisch unbedenkliche Material verbessert nicht nur die hygienischen Eigenschaften von Convothem Kombidämpfern, sondern erspart auch den übermäßigen Einsatz von Desinfektions- und Reinigungsmitteln und ist ein weiterer wichtiger Faktor, der die Sicherheit der Speisenzubereitung in den Kombidämpfern erhöht.

Alle Convothem Kombidämpfer sind gegen das Eindringen von Spritzwasser geschützt. Damit ist sichergestellt, dass auch bei besonders intensiver Desinfektion der Arbeitsumgebung eine Kontaminierung des Geräteinneren mit Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln vermieden wird. Darüber hinaus ist das Gehäuse der Kombidämpfer unempfindlich gegen übliche Reinigungsmittel. Auf diese Weise kann die Küche gründlich gereinigt werden, ohne dass der Garraum hygienisch beeinträchtigt wird.

Nach dem mehrwöchigen Lockdown zum Schutz vor der weiteren Ausbreitung des Coronavirus startete inzwischen der Betrieb in Profiküchen wieder langsam unter strengen Auflagen und Hygieneregeln, die es einzuhalten gilt. Wir freuen uns daher, dass wir Köchen und Restaurantbetreiber mit HygieniCare Lösungen anbieten können, die die Einhaltung der hohen Hygienestandards im Restaurantbetrieb hervorragend unterstützen und zudem dazu beitragen, effizient, wirtschaftlich und nachhaltig zu arbeiten?, sagt Arndt Manter, Director Product Management Convothem, über das HygieniCare-Konzept.