

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Multifunktionaler Allrounder



Die Kippbratpfanne von Phoenix ist ein echter Allrounder / Foto: Phoenix

Ein Allrounder für professionelle Küchen ist die multifunktionale Kippbratpfanne von Phoenix: Sie kann kochen, schmoren und braten. Auch sensible Speisen lassen sich damit schnell, präzise und einfach zubereiten.

Aufbauend auf seiner langjährigen Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, entwickelt Phoenix professionelle Lösungen für jede Küchensituation. Bei unseren thermischen Komponenten setzen wir auf hohe Leistung, klares Design und solide Qualität. Bestes Beispiel dafür ist die multifunktionale Kippbratpfanne, die zudem noch besonders vielseitig einsetzbar ist, sagt Phoenix-Geschäftsführer Torsten Hehner. Das Multitalent für mittlere und große Profiküchen gart eine Vielzahl von Gerichten perfekt auf den Punkt. Der spezielle Duplex-Antihaft-Tiegelboden verhindert, dass Fleisch, Fisch und Co. in der Pfanne anhaften. Eine elektronische Temperaturregelung mit stufenloser Leistungssteuerung garantiert gleichbleibend gute Garergebnisse im gesamten Tiegel.

Auf 230 Grad in viereinhalb Minuten

Die Kippbratpfanne arbeitet besonders energieeffizient. Sie heizt sich in nur viereinhalb Minuten auf 230 Grad Betriebstemperatur auf (getestet nach DIN 18857-1) und verkürzt damit die Vorbereitungszeit in der Profiküche. Beim Kochen gibt sie volle Power: Bei geringerem Energieverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Kippbratpfannen bringt der Allrounder 66 Prozent mehr Leistung. Für hohe Energieeffizienz steht auch der serienmäßige doppelwandige Deckel.

Einfache und intuitive Bedienung

Über das ebenfalls serienmäßige elektronische Touchpanel lässt sich die multifunktionale Kippbratpfanne einfach bedienen ? auch durch ungelerntes Küchenpersonal. Die Touchsteuerung KCI (K-LineCookingIntelligence) führt klar und intuitiv durch das übersichtliche Menü. Über die integrierte Start-Zeit-Vorwahl können Köche vorausschauend arbeiten und ihre Gerichte mit bis zu drei Tagen Vorlauf programmieren. Der Alleskönner für die Profiküche ist über eine motorische Kippung mittels Sensortasten bequem zu entleeren.

Zudem ist die Kippbratpfanne mit einer Datenschnittstelle nach dem neuesten Standard DIN SPEC 18898 / OPC UA ausgestattet: Sie lässt sich damit schnell und einfach an moderne Leitsysteme in Großküchen anbinden ? herstellerunabhängig und auch über mehrere Standorte hinweg.

Ein Pluspunkt im täglichen Ablauf ist außerdem die halbautomatische Reinigung über den integrierten Wasserzulauf. Dazu wählen Anwender einfach das passende Reinigungsprogramm und starten es. Ist der Prozess beendet, greift ein automatischer Stopp. Für die kurze Zwischenreinigung des Tiegels ist eine aufrollbare Schlauchbrause integriert. Um einen hohen Hygienestandard zu gewährleisten, ist der Unterbau der multifunktionalen Kippbratpfanne serienmäßig mit H2 Hygieneausführung gestaltet.