MESSEN & EVENTS

Nachhaltig und effizient mit Welbilt

Ein besonderer Fokus des Seminars lag auf der Convotherm Technologie ConvoSense, die in der neuen Generation der Convotherm Kombidämpfer eingesetzt werden kann / Archivbild: Welbilt / Convotherm

Konzeptlösungen mit innovativer Technik ? nachhaltig und effizient: Unter diesem Motto bot Welbilt ein Fachplaner-Seminar im November in Hamburg an. Ein Dutzend Teilnehmer folgten der Einladung und konnten bei der vom VdF und FCSI zertifizierten Bildungsveranstaltung Vorträge verfolgen.

Welbilt Deutschland Vertriebsleiter Tobias Brand führte durch die Veranstaltung, in deren Mittelpunkt die aktuellen Innovationen sowie das gesamte Welbilt Produktportfolio standen. Ein besonderer Fokus lag auf der Convotherm Technologie ConvoSense, die in der neuen Generation der Convotherm Kombidämpfer eingesetzt werden kann. Damit hat Convotherm die ? laut eigener Angaben ? weltweit ersten Kombidämpfer mit Künstlicher Intelligenz (KI) gelauncht, die bereits im deutschen Markt an vielen Standorten erfolgreich im Einsatz sind. ?KI ist für uns kein Zukunftsthema mehr, sondern bereits heute für unsere Kunden ein Mehrwert in ihrem Tagesgeschäft?, erklärt Brand. Im Backbereich unterstützen die Kombidämpfer mit ConvoSense durch Produkterkennung: Dank einer eingebauten Kamera erkennt das Gerät das Gargut und startet automatisch den richtigen Garprozess. Das Garergebnis ist immer perfekt, was dabei hilft, Waste und Wareneinsatz zu reduzieren.

Auf das Thema Vernetzung wurde ebenso intensiv eingegangen, denn die Nachfrage nach digitalen Lösungen wächst deutlich. Mit KitchenConnect hat Welbilt auch hier eine markenübergreifende Anwendung entwickelt, welche einen hohen Kundennutzen hat. Dies reicht von HACCP Daten bis hin zu Rezepturverwaltung, Benchmark von Gerichten und Wartungsthemen.

Im Praxistest zeigte Michael Mosig vom Welbilt Culinary-Team, wie die Steuerung von Convotherm und Merrychef funktioniert. Dank gleicher Bedienlogik bei allen Welbilt Marken können Anwender schnell mit den Geräten arbeiten und auch ungelerntes Personal kann eingesetzt werden. Darüber hinaus liegen die Geräte laut Herstellerangaben in puncto Schnelligkeit bei der Speisenzubereitung vorn. Dank des geschlossenen Systems bei den Convotherm Kombidämpfern kann die Garzeit beim Dämpfen stark verkürzt werden ? egal ob Entenbrust, Rindersteaks, Gemüseauflauf oder Lachs auf Gemüsebett. Wie in Sekundenschnelle ein Panini im Merrychef conneX entsteht und gleich danach ein Schokoladenmuffin mit flüssigem Kern auf den Punkt gegart wird, wurde ebenfalls vor Ort präsentiert.

Einen Live-Exkurs erhielten die Teilnehmer zum Thema Cook and Chill: Von der Produktion im Convotherm maxx pro Kombidämpfer, herunterkühlen beziehungsweise frosten im Delfield Schockfroster und portionsweisem Regenerieren im Merrychef wurde der gesamte Prozess ausführlich präsentiert.

Zudem wurden weitere Welbilt Marken und Geräte vorgestellt: die Hochleistungs-Fritteusen von Frymaster, welche dank ausgeklügelter technischer Lösungen bis zu 40 Prozent Fett sparen können, sowie die Hochleistungsgrills von Garland. Ebenso mit dabei waren neue Marken wie