

MESSEN & EVENTS

Neu aufgestellt in Hamburg



Alto-Shaam stellt auf der Internorga einige Neuprodukte vor: unter anderem den Multigrarler der Serie Vector F, ?

Mit einem neuen Standlayout präsentiert sich Alto-Shaam auf der diesjährigen Internorga in Hamburg. Erstmals präsentiert werden unter anderem eine Schnellkühlerreihe, ein selbstreinigender Hähnchengrill und der Multigrarler der Serie Vector F.

„Das Layout wird an den internationalen Auftritt angepasst“, erklärt Stefan Horn, Vertriebsleiter Deutschland bei Alto-Shaam, das Standlayout zur Internorga.

Neu im Programm bei Alto-Shaam sind die Schnellkühler der Serie QCI. Zusammen mit den Heißluftdämpfern CTPROformance bietet Alto-Shaam aus einer Hand jetzt auch eine Lösung für den Bereich Cook & Chill. „Wir haben mit den Dämpfern und den Heißhaltegeräten CombiMate bereits ein Komplettsystem für Cook & Serve im Programm“, erläutert Horn, „und die Chiller sind eine sinnvolle Ergänzung unseres Portfolios.“

Auf der Messe vorgestellt wird auch der neue Hähnchengrill AR-7T. Das Gerät arbeitet mit Umluft und kann auf sieben Spießen mit bis 28 Hähnchen bestückt werden. Die zeitaufwändige manuelle Reinigung des Grills ist mit der integrierten Reinigungsfunktion nicht mehr nötig. Die Programmierung unterschiedlicher Grillprozesse erfolgt über eine Touchscreen-Steuerung.

Erstmals in Hamburg dabei ist zudem der Multigrarler der Serie Vector F. Im Vector lassen sich in den einzelnen Garkammern durch verschiedene Temperaturen, Lüftergeschwindigkeiten und Garzeiten zur gleichen Zeit unterschiedliche Speisen zubereiten. Der Vector F ergänzt die Geräteserie Vector H, die für GN 2/3 und GN 1/1 konzipiert ist. Im Vector F können Speisen je nach Modell auf drei beziehungsweise vier

Blechen GN 2/1 zubereitet werden.

Alto-Shaam auf der Internorga: Halle A3, Stand 212