

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Neue Version



Alto-Shaam bringt seine Original Cook & Hold-Öfen in einer neuen Version auf den Markt / Foto: Alto-Shaam

Alto-Shaam bringt seine Original Cook & Hold-Öfen in einem neuen Design, mit fortschrittlichen benutzerfreundlichen Bedienelementen und Halo Heat-Technologie auf den Markt.

„1968 entwickelte Alto-Shaam den Cook & Hold-Ofen, der eine völlig neue Kategorie kommerzieller Großküchentechnik darstellte“, erklärt Jeff McMahon, Senior Director of Product Management bei Alto-Shaam. „Die Cook & Hold-Öfen bewähren sich seit Jahrzehnten und bieten Kunden eine bessere Speisenqualität sowie höhere Erträge, da sie stets qualitativ hochwertige Produkte liefern. Jetzt gehen wir einen Schritt weiter, um Bedienern eine noch bessere Kontrolle zu bieten.“

Die neuen Öfen sind einfach zu bedienen und bieten intuitives One-Touch-Garen. Sie verfügen über die bisher fortschrittlichste Steuerung, die Alto-Shaam zu bieten hat, und erfordern kaum oder gar keine Schulung des Bedieners. Die Öfen können auch per Fernzugriff über das innovative Cloud-basierte Remote-Ofenmanagementsystem ChefLinc von Alto-Shaam verwaltet werden. Das mit einem intuitiven Dashboard ausgestattete System ChefLinc ermöglicht Bedienern über die Cloud die nahtlose Erstellung, Verwaltung und Verteilung von Rezepten an Öfen an mehreren Standorten. Dies bietet Gastronomiebetreibern – und vor allem solchen, die die gleiche Speisenqualität an mehreren Standorten fordern – vollständige Kontrolle über ihre Ausrüstung, Menüs und Geschäfte von jedem Ort aus.

Die Halo Heat-Technologie sorgt für eine bessere Qualität des Produkts bei geringeren

Kosten. Die Bediener können aus demselben Rohprodukt nun deutlich mehr qualitativ hochwertige Garprodukte produzieren, wobei während des Garprozesses bis zu 17 Prozent weniger Gewicht im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden verloren geht.

Die Ofenkammer ist mit einer laut Alto-Shaam einzigartigen Thermoverkabelung ausgestattet, sodass das Gargut von sanfter, präziser Hitze umgeben wird. Die Speisen werden gleichmäßig gegart und warmgehalten. Da weder Lüfter noch raue Heizelemente oder zusätzliche Feuchtigkeit eingesetzt werden, wird stets ein perfektes Ergebnis erzielt. Dies erlaubt es Bedienern, weniger kostspielige, seltener genutzte Fleischstücke optimal auszunutzen und ein Produkt von höherer Qualität herzustellen. Eine Stunde im Cook & Hold-Ofen entspricht ein bis zwei Tagen Trockenreifung. Durch Garen nach Zeit oder Fühler erkennt der Ofen die interne Produkttemperatur und wechselt automatisch vom Koch- in den Warmhaltemodus, sobald die eingestellten Parameter erreicht sind.

Während die Öfen bekannt dafür sind, die perfekten Fleischstücke zu produzieren, ist vielen vielleicht nicht bewusst, wie flexibel der Original Cook & Hold-Ofen außerdem ist, erklärt McMahon. Diese Öfen erlauben Bedienern das Rösten, Haltbarmachen, Schmoren, Aufwärmen, Fermentieren, Vakuumgaren, Warmhalten und mehr in einer Garkammer, was eine bessere Auslastung der Küchenkapazitäten ermöglicht und andere Geräte entlastet. Um weitere Arbeitersparnisse zu erzielen, können Lebensmittel über Nacht gegart und, ohne zu verkochen oder auszutrocknen, über Stunden aufbewahrt werden. Dadurch werden zwölf bis 16 Stunden Zeit für andere Aufgaben in der Küche frei.

Darüber hinaus können Cook & Hold-Öfen überall aufgestellt werden, ohne dass eine Abzugshaube oder eine Außenbelüftung erforderlich sind. Da kein Wasseranschluss nötig ist, sind auch keine Leitungen, Abflüsse, Filtrierung oder damit verbundene Installations- oder Wartungsarbeiten erforderlich. Dies senkt die Installations- und Betriebskosten. Die neuen Cook & Hold-Öfen können ab sofort bestellt werden.