

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Neues Duo



Wie der Convotherm mini ist auch die mini Kondensationshaube Pro sowohl in Silber als auch in Schwarz bestellbar / Foto: Convotherm

Convotherm mini und die neu entwickelte mini Kondensationshaube Pro werden ein Team. Seit diesem Herbst fängt der innovative, leicht zu bedienende Frontabzug den Dampf effektiv beim Öffnen der Gerätetür und aus dem Abluftstutzen der Kombidämpfer ein. Die leistungsstarke Frontabzugshaube kann mit dem Absaugen der Dämpfe aber auch bereits vor dem Öffnen der Türen beginnen. Angenehmer Nebeneffekt: Ein deutlich angenehmeres Raumklima in der Küche. Signifikante Vorteile bringt die Haube vor allem jenen Betrieben, die auf Front-of-House Cooking setzen. In kleinen Küchen mit hohem Durchsatz sorgen die mini-Accessoires für verbesserte Arbeitsbedingungen. Effizient und zuverlässig wird der Dampf beim Öffnen der Gerätetür und aus dem Abluftstutzen eingesaugt. Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, wie zum Beispiel Hähnchen, können mit der Frontabzugshaube bei deutlich verbessertem Raumklima zubereitet werden.

Die Kondensationshauben punkten zudem mit ihrer Größe, einem höheren Wirkungsgrad bei den Lüftergeschwindigkeiten, einem unkomplizierten Austausch der Fettfilter sowie leichter Gerätereinigung. Darüber hinaus weisen sie sich durch eine optimale Energieeffizienz aus. Während des Garvorgangs läuft das Gebläse auf Standby, erst kurz vor Ablauf des Programms und nach dem Öffnen der Tür saugt das Gerät mit voller Leistung ab. Für die Frontabzugshauben hat Convotherm eine spezialisierte Software entwickelt. Ohne Probleme können ältere Geräte mithilfe eines Retrofit-Kits auf die neue Technik umgerüstet werden.