

AUSSTATTUNG & TECHNIK

## Portfolioerweiterung



Multi-Garer der Serie Vector von Alto-Shaam / Foto: Alto Shaam

Alto-Shaam stockt mit dem neuen Multi-Garer Vector sein Angebot auf. Das Gerät vereinigt mehrere Öfen in einem.

Im Vector lassen sich in den einzelnen Garkammern durch verschiedene Temperaturen, Lüftergeschwindigkeiten und Garzeiten zur gleichen Zeit unterschiedliche Speisen zubereiten. Nach der erfolgreichen Einführung der Serie Vector H mit den Einschüben 2/3 GN oder 1/1 GN, stellt der amerikanische Hersteller nun die Serie Vector F vor. Geräte dieser Serie sind je nach Modell mit drei oder vier Garkammern erhältlich und sind für drei beziehungsweise vier Bleche GN 2/1 oder sechs beziehungsweise acht Bleche GN 1/1 konzipiert.

Multi-Garer der Serie Vector arbeiten mit der speziellen Structured-Air-Technology, die einen vertikal nach oben und unten gerichteten Luftstrom mit hoher Geschwindigkeit erzeugt. Diese optimierte, fokussierte Hitze bedeutet ein schnelleres Zubereiten von Speisen als bei herkömmlichen Gargeräten und garantiert gleichmäßige Ergebnisse. Eine Übertragung von Geschmack und Gerüchen ist auch bei unterschiedlichen Produkten ausgeschlossen. Darüber hinaus benötigen Multi-Garer der Serie Vector F keinen Wasseranschluss. Durch die Herausnahme von einzelnen Düsenplatten können die Kammern auch in der Höhe variiert werden und bieten so noch mehr Flexibilität, erklärt Stefan Horn, Vertriebsleiter Deutschland bei Alto-Shaam.