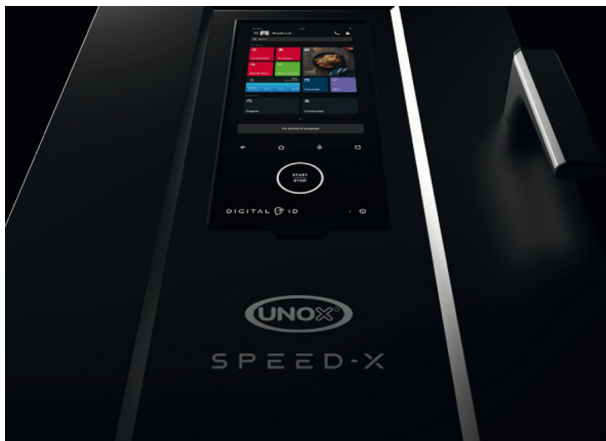


Preisgekröntes Schnellgarsystem



Unox präsentiert auf der Internorga den Speed-X / Foto: Unox

Der Speed-X, das jüngste und innovativste Produkt von Unox ist mit dem Red Dot Award, Innovative Product Award und Best of The Best prämiert worden. Unox präsentiert das Schnellgarsystem auch auf der Internorga in Hamburg.

Dieses Jahr wurden Designer, Designbüros und Hersteller aus rund 60 Ländern von 48 internationalen Jurymitgliedern des Red Dot Award bewertet. Nur Produkte die Experten durch ihr herausragendes Design überzeugten erhielten eine Anerkennung. Die preisgekrönten Unternehmen setzen mit ihren Beiträgen neue Maßstäbe im Design. Unox wurde drei Red Dot Awards ausgezeichnet, einem von Kunden und Branchenvertretern gleichermaßen anerkannten Qualitätsmerkmal.

Der Ansatz des Forschungsteams, wenn es mit einer neuen Herausforderung konfrontiert, wird ist immer die Verbesserung der Leistung bestehender Produkte durch Implementierung Innovativer Technologien. Der Speed-X ist das erste Schnellgarsystem der Microwellentechnik, Kombidämpfer Technologie mit einem Reinigungssystem vereint.

Dieser ist zusätzlich mit einer innovativen Umkehrosmose in Form einer Kassette ausgestattet, die durch einen einfachen Griff austauschbar ist.

Diese Kombination aus Geschwindigkeit Hyperkonnektivität, erstklassiger digitaler Funktionalität, Sauberkeit und Eleganz eröffnet dem Food Service Markt ganz neue Möglichkeiten.

Unox eröffnet mit der X-Serie den Ausdruck einer neuen Designsprache, ohne die Charakteristischen Merkmale der bewährten Produkte zu verändern. Sie werden in einen

modernen visuellen Stil projiziert, der auf die nächsten zehn Jahre ausgerichtet ist. Die Ingenieure erarbeiten Konzepte zur einfachen Bedienung, Sie können über Voice Control auf den Speed-X bereits heute steuern. Die Digitalisierung die bereits 2015 in unsere Technik Einzug gehalten hat ermöglicht es Unox heute, bei erfolgter Registrierung, mit Kunden ein Training am Speed-X vorzunehmen ohne das ein Mitarbeiter vor Ort sein muss. Alessandro Boffini, Product & Visual Design Team Leader bei Unox sagt: "Wir forschen seit vielen Jahren mit KI an unseren Produkten, die Digitalisierung darf vor der Küche nicht stehen bleiben. Der Food Service Markt verändert sich und die Generation, die heute mit dem Smartphone den Alltag gestaltet soll sich bei der Arbeit mit unseren Produkten wiederfinden. Die Nachhaltige Produktion kann heute mit Algorithmen Garmengen ermitteln und Foodwaste vermeiden.

Unox auf der Internorga:

Halle B7, Stand 317

