

AUSSTATTUNG & TECHNIK

## Smarte Multifunktion



Das neue Multifunktionsgerät flexx pro der Welbilt-Marke Convotherm feierte auf der diesjährigen Internorga seine Premiere / Foto: Convotherm / Welbilt

Die Welbilt Marke Convotherm bringt mit dem neuen flexx pro ein Multifunktionskochsystem an den Start, das in Sachen Effizienz, Platz- und Energieersparnis, Vielseitigkeit und Bedienerfreundlichkeit neue Maßstäbe setzen soll. Wir freuen uns, dass wir mit dem neuen flexx pro unser Produktportfolio in Sachen professioneller Garteknik einmal mehr erweitern. Mit dem Multifunktionskochsystem werden die Arbeitsabläufe in jeder professionellen Küche optimiert und können zu mehr Effizienz und Energieeinsparungen führen, erklärt Claus Pedersen, Geschäftsführer bei Convotherm. Es bietet Einsparungen, Vielseitigkeit, Flexibilität und Benutzerfreundlichkeit in einem und kann damit in der Kombination mit unseren mini, maxx und maxx pro Kombidämpfern allen Anforderungen moderner Gastronomiebetriebe gerecht werden. Premiere feierte das Gerät auf der diesjährigen Internorga.

### Vielseitig in der Küche

Das flexx pro ist nicht nur ein Kochgerät, sondern wirkt sowohl den steigenden Energiekosten als auch dem Personalmangel in der Gastronomiebranche entgegen. Das Gerät ist einfach zu bedienen, da es über ein an die Bedienung der Convotherm-Kombidämpfer angepasstes Bedienkonzept (Steuerung und Benutzeroberfläche) und über verschiedene Sprachversionen verfügt. Dadurch harmonisiert es mit den Kombidämpfern. Dank seiner breiten Variabilität an Garmethoden und Modellreihen sowie der Möglichkeit, eigene Rezepte zu erstellen und zu bearbeiten, bietet das flexx pro Köchen hohe Flexibilität. So können mehrere Speisen parallel zubereitet werden, wodurch

der Personaleinsatz optimiert und Zeit gespart wird. Mit der Funktion Press&Go werden außerdem stets die richtigen Garprogramme angesteuert, die für standardisierte Garergebnisse bei gleichbleibender Qualität sorgen.

#### Innovative Features

Die markanten Merkmale des flexx pro umfassen ein intuitives zwölf Zoll großes Farb-Touchscreen-Bedienpanel mit schneller Reaktion und das an die Bedienung der Convothem-Kombidämpfer angepasste Bedienkonzept sowie der Anzeigen für Garvorgänge und Fehlermeldungen. Verbrauchsdaten werden ebenfalls auf dem Display angezeigt. Das bewährte Design gewährleistet eine einfache Wartung und Bedienung mit zentralen Anschlüssen für Wasser, Ablauf und Strom sowie integrierter Dampfabführung. Die unfallsichere Deckelbedienung des flexx pro mit Sicherheitssteuerung bietet darüber hinaus noch einen Mehrwert im Bereich Arbeitssicherheit.

#### Leistung und Zubehör für optimale Effizienz

Das flexx pro eignet sich für Profi-Küchen, die eine Vielzahl von Kochmethoden benötigen. Mit cleveren Features ausgestattet, ermöglicht es das Kochen, Braten und Grillen gleichzeitig. Ein automatischer Hub der Körbe mit separaten Motoren funktioniert auch bei geschlossenem Deckel, während der isolierte Tiegel minimalen Stromverbrauch gewährleistet. Zusätzlich kann dieser elektromechanisch in zwei Stufen gekippt werden. Ein automatisches System für die Wasserbefüllung und Druckabbausystem ohne direkten Wasserverbrauch tragen ebenfalls zur Effizienz des Gerätes bei. Die JPX 17 Flächenheizung verfügt über Dickschicht-Heizkörper, die für eine gleichmäßige Temperaturverteilung auf der gesamten Fläche sorgen. Der kratzfeste Edelstahl-Tiegelboden gewährleistet ein Kocherlebnis ohne Anbrennen oder Überkochen und ermöglicht eine einfache Reinigung sowie präzise Temperaturkontrollen. Zusätzlich kann das flexx pro in nur drei Minuten auf 180 Grad vorgeheizt werden, was Zeit und Energie spart. Zubehör wie Elektro-Akku-Hebewagen, Öl-Frittierwagen und Transportgestellwagen für Körbe erleichtern den Arbeitsalltag zusätzlich.