

Speisen mit kräftigen Aromen veredeln



Alto-Shaam bringt eine neue Generation seiner Cook & Hold Smoker-Öfen auf den Markt / Fotos: Alto-Shaam

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

Durch den Einsatz echter Holzspäne, bieten Smoker-Öfen Bedienern die Chance, Speisen mühelos mit kräftigen Aromen zu veredeln ? ganz ohne Einsatz von künstlichem Rauch, Druckgaren oder zugesetztem Natrium und Fetten. Neben der Heißräucherung jeglicher Teile von Fleisch ? ob Schweinerippen, Rind oder Geflügel ? kann in den Öfen auch Fisch, Gemüse und sogar Käse kalt geräuchert werden.

„Unsere Smoker-Öfen erzeugen kräftige, rauchige Aromen ohne extra Arbeit“, erklärt Jeff McMahon, Senior Director of Product Management bei Alto-Shaam. „Bediener können die Notwendigkeit für traditionelle, arbeitsintensive Räucherausrüstung eliminieren und unsere Smoker-Öfen und Halo Heat-Technologie nutzen, um Speisen mühelos mit wohlschmeckenden Aromen zu veredeln. Und für weitere Einsparungen, erlaubt die Halo Heat-Technologie größere Erträge bei weniger Essensabfällen durch langsames und gleichmäßiges Garen bei niedrigen Temperaturen.“

Die Smoker-Ofenkammer ist mit einer Thermoverkabelung ausgestattet, sodass das Gargut von sanfter, präziser Hitze umgeben wird. Die Speisen werden gleichmäßig gegart und warmgehalten. Da weder Lüfter noch raue Heizelemente eingesetzt werden, wird laut Alto-Shaam ein perfektes Ergebnis erzielt. Dies erlaubt es Bedienern, weniger kostspielige, seltener genutzte Fleischstücke auszunutzen und ein Produkt von höherer Qualität

herzustellen. Durch Garen nach Zeit oder Fühler erkennt der Ofen die interne Produkttemperatur und wechselt automatisch vom Räucher- in den Gar- und schließlich in den Warmhaltemodus, sobald die eingestellten Parameter erreicht sind. Speisen können auch über Nacht geräuchert, gegart und, ohne zu verkochen oder auszutrocknen, über Stunden warmgehalten werden. Dadurch werden 12 bis 16 Stunden Zeit eingespart.

Die neuen Öfen sind mit ihrem intuitiven, benutzerfreundlichen Interface einfach zu bedienen. 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 außerdem per Fernzugriff über das

innovative Cloud-basierte Remote-Ofenmanagementsystem ChefLinc 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 gleichbleibende Lebensmittelqualität an mehreren Standorten wünschen ? die vollständige Kontrolle über ihre Ausrüstung, Menüs und Geschäfte von jedem beliebigen Ort aus.

„Unsere Öfen und Technologie haben sich über die Zeit bewährt und nun gehen wir noch einen Schritt weiter“, fährt McMahon fort. „Die neue fortgeschrittene Steuerung erlaubt es Kunden Speisen auf den Punkt zu räuchern und zu garen, Menüklassiker zu perfektionieren und gleichzeitig neue Speisen zu kreieren und in ihr bestehendes Lebensmittelangebot zu integrieren.“

Die neuen Cook & Hold Smoker-Öfen von Alto-Shaam können seit November bestellt werden.