

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Testküche mit Converge



Alto-Shaam hat seine Testküche in Kremmen mit dem neuen Converge Multi-Gar Ofen ausgestattet. Damit ist Kremmen die erste europäische Adresse, an der die Converge-Technologie hautnah erlebt werden kann / Foto: Alto-Shaam

Alto-Shaam hat seine Testküche in Kremmen/Oberhavel im Zuge fortwährender Investitionen in die Region mit dem neuen Converge Multi-Gar Ofen ausgestattet. Damit ist Kremmen die erste Adresse in Europa, an der Besucher von A Taste of Alto-Shaam-Veranstaltungen die innovative Converge-Technologie hautnah erleben können. Converge Multi-Gar Öfen mit bis zu drei Ofenkammern ergänzen die bewährte Structured Air Technology von Alto-Shaam um eine Dampfgarfunktion, wodurch sich neben Temperatur, Lüftergeschwindigkeit und Garzeit auch der Dampfgrad in den einzelnen Garkammern individuell regulieren lässt. Mithilfe von One-Touch-Rezepten kann das Küchenpersonal die einzelnen Parameter für jede Kammer schnell und unkompliziert einstellen und verschiedene Menükomponenten so gleichzeitig und ohne Aromatransfer dämpfen, frittieren, grillen, backen und vieles mehr.

Dank seiner Bauweise benötigt der kompakte Converge Multi-Gar Ofen weder Abzugshaube noch Boiler und fügt sich optimal in jede Küche ein. Mit seinem modernen Design macht er dabei auch Front-of-House eine gute Figur. Eine intelligente Selbstreinigungsfunktion mit mehreren Reinigungsprogrammen entlastet Mitarbeiter zusätzlich, spart Kosten und steigert die Produktivität.

Besucher der in Kremmen stattfindenden Taste of Alto-Shaam-Events können den Converge Multi-Gar Ofen und weitere Küchenlösungen aus dem umfangreichen Sortiment von Alto-Shaam nun endlich auch aus nächster Nähe kennenlernen ? darunter auch die Vector H-Serie und Cook & Hold Öfen des Herstellers. Im Zuge der Veranstaltung erhalten

Besucher im Austausch mit Kollegen und Experten aus der Branche außerdem Inspiration für neue Gerichte, lernen moderne Zubereitungsmethoden kennen und erfahren, wie sie Lebensmittelabfälle, Zeit- und Energiekosten im Arbeitsalltag reduzieren können.

Florian von Schulte, Vertriebsleiter Deutschland: "Es ist großartig, dass Alto-Shaam den Converge Ofen in unsere Testküche nach Kremmen gebracht hat. Alto-Shaam möchte Kunden auf der ganzen Welt mit erstklassigen Lösungen versorgen und diese Investition zeigt, welchen hohen Stellenwert Deutschland und ganz Europa dabei für das Unternehmen einnimmt. Der Converge ist ein beeindruckender Ofen und ich freue mich darauf, den Besuchern unserer Veranstaltungen all seine Vorteile näherzubringen."

Das nächste Taste of Alto-Shaam Event findet am 22. November 2022 in Kremmen/Oberhavel statt. Weitere Termine finden Sie