

MESSEN & EVENTS

## Zum ersten Mal live dabei



Die multifunktionale Kippbratpfanne zum Braten, Schmoren und Kochen ist eines der Messehighlights von PhoeniKs auf der Internorga 2022 / Foto: PhoeniKs

Seine modulare Kochtechnik für mittlere und große Profiküchen zeigt PhoeniKs auf der Internorga 2022 (30. April bis 4. Mai) zu ersten Mal live: Neu in sein Programm nimmt das noch junge Unternehmen einen Rührwerkskessel mit und ohne Rückkühlung auf, ein Modell wird ebenfalls erstmals auf der Messe zu sehen sein. Mit dabei am Messestand sind außerdem die multifunktionale Kippbratpfanne und die beliebte Kippbratpfanne mit Gusstiegel sowie weitere Produkte aus der Geräteserie K-Line.

Aufbauend auf jahrzehntelanger Branchenerfahrung, ist PhoeniKs als Teil der Gustatus Gruppe 2021 in den Markt gestartet. Das Gelsenkirchener Unternehmen plant, konstruiert und fertigt thermische Profi-Kochtechnik für moderne Großküchen etwa in größeren Hotels, Betriebskantinen, Krankenhäusern oder für Caterer. ?Wir freuen uns darauf, erstmals live auf der Internorga unsere Produkte unter dem Namen PhoeniKs präsentieren zu können.

Tradition und hochwertige Technik gehen bei uns Hand in Hand mit hoher Qualität und klarem Design?, sagt Geschäftsführer Torsten Hehner. PhoeniKs produziert ausschließlich in Deutschland und vertreibt seine Produkte über den Fachhandel.

Neuer Rührwerkskessel

In Skandinavien sind sie bereits sehr beliebt und bald auch Standard im PhoeniKs-Produktprogramm: Kessel mit automatischem Rührwerk und optional integrierter Rückkühlung. Multifunktional einsetzbar zum Garen, Rühren, Aufschlagen und anschließenden Rückkühlen, erleichtern Rührwerkskessel dem Küchenpersonal die Arbeit. Statt mit Muskelkraft werden anspruchsvolle Speisen wie eine Mousse, Teig oder ein Püree

automatisch gerührt und komplett in einem Gerät zubereitet. Dank zusätzlicher Features wie verschiedene Rührgeschwindigkeiten, ideale Kipphöhe und ein geringer Geräuschpegel ist der neue Rührwerkskessel besonders anwenderfreundlich.

#### Intelligent und multifunktional

Aus der leistungsstarken K-Line-Serie mit 850 Millimetern Einbautiefe stellt PhoeniKs in Hamburg die multifunktionale Kippbratpfanne mit der internetfähigen Touch-Bedienung KCI (K-Line-Cooking-Intelligence) aus. Mit deren Hilfe lassen sich dank etablierter Standards verschiedene Geräte einfach, auch über mehrere Standorte hinweg, herstellerunabhängig digital vernetzen. Eine Besonderheit im Produktportfolio von PhoeniKs ist die Kippbratpfanne mit Gusstiegel, die reinigungsfreundlich ist und punktgenaues Ausgießen ermöglicht.

In Sachen Frittiertechnik hat PhoeniKs für jede Anwendung und jeden Anspruch die passende Lösung. Zur Internorga bringt der Großküchenhersteller die Fritteuse FEF224 mit zwei nahtlos in die Oberplatte eingeschweißten Becken mit, die sich einfach und sicher über Knebel bedienen lässt.

PhoeniKs auf der Internorga: Halle B6, Stand 210