

PRODUKT DES MONATS

Cool Compact

Zeitversetzt produzieren

Zur Intergastra stellt Cool Compact eine neue Serie an Schnellkühlern/Schockfroster vor. Die Serien Vintos (Foto) und Vintos plus sind die ersten vollständig in Deutschland gefertigten Schnellkühler/Schockfroster und als Standmodell in vier Größen sowie als Einfahrmodell in zwei Größen erhältlich. Die Modelle Vintos plus sind Multifunktionsgeräte, in dem zusätzlich zu den Kühl- und

Frostvorgängen auch aufgetaut, gegärt, warm gehalten oder mit Niedrigtemperatur gegart werden kann. Zahlreiche Features wie beispielsweise Smart-Level-Control, die Steuerung einzelner Einschübe, oder die automatische Türöffnung Smart-Door sind laut Hersteller bisher einzigartig und bieten einen hohen Zusatznutzen für die Bediener. *sn*

Halle 3, Stand C51



Cool Compact

den Krefft-Antrieb KU 3-1 Eco 2. Sie verfügt über selbsterklärende Symbole auf einem neuem Touchscreen-Display, die Drehzahl des Programms stellt sich automatisch per Tastendruck ein. Diese Küchenmaschine kommt auch – als erste im Markt überhaupt – mit WLAN-Anbindung, Fernabfrage- und Fernprogrammierungsmöglichkeit. Als Sonderedition und Eyecatcher wird diesmal eine Krefft-Aufschnittmaschine im farbenfrohen Künstler-Outfit angeboten. *rl*

Halle 5, Stand C20/21

Rieber: Digitale Mehrweg-Lösungen

Das Messemotto von Rieber lautet in diesem Jahr „Digitale & nachhaltige Mehrweg-Food-Versorgung“. Die Umsetzung eines Pfand-Kreislaufs vom Acker auf den Teller und wieder zurück in die nachhaltige Großküche wird zusammen mit dem Catering-Unternehmen Gastromenü und weiteren Partnern als erlebbarer Show-Case gezeigt. Organisiert wird dieses physische Pfandsystem von der herstellerunabhängigen Plattform Check Cloud. Als Produktneuheit wird die Rieber Conenct-App neben dem bereits angebotenen Gemeinschaftskühlschrank Multipolar Connect um den K-Pot Connect erweitert. Mit diesem mobilen und jetzt vernetzten Koch- und Ausgabegerät



Nordcap

Wasseranschluss noch Kondensatabfuhr nötig. *sn*
Halle 3, Stand C21

Scholl Apparatebau: Heiß schneiden

Mit der neuen Schneidstation für Buffet-Wärmelampe von Scholl Apparatebau wird aus einer Buffet-Wärmelampe im Handumdrehen eine Tranchierplatte. Die Schneidstation gibt es wahlweise mit beheizter oder unbeheizter Platte. Sie ist bestens zum Präsentieren und Tranchieren der Speisen geeignet und bietet in der Variante „Dual“ sehr gute Warmhalteigenschaften durch Ober- und Unterhitze. Das messerschonende Schneidbrett arretiert auf der Trägerplatte und ist



Scholl Apparatebau

zur Reinigung abnehmbar. Es besteht aus hitzebeständigem Kunststoff und hat eine umlaufende Saftrille. Die Lampenschirme der Buffet-Lampen (separat erhältlich) sind mit flexiblen Armen ausgestattet. Die Trägerplatte ist aus Chromnickelstahl 18/10. Es gibt sie als

Dual- und Singleversion. *sn*
Halle 3, Stand C31



Stierlen

Stierlen: Schneiden und kochen

In diesem Jahr stehen bei Stierlen insbesondere die Marken Metos und Krefft im Mittelpunkt. Zu den Highlights beim Metos Proveno G3 Combi-Kessel gehört auch das Thema Connectivity. Das innovative, kabellose IO-Living-Temperaturüberwachungssystem ermöglicht mit Hilfe eines Cloud-Dienstes und ohne Softwareinstallation eine HACCP-gerechte Überwachung aller Prozessdaten per Mobiltelefon und Tablet – an jedem Ort, rund um die Uhr.

Die neue Krefft Küchenmaschinen-Division, die Stierlen im vergangenen Jahr übernommen hat, präsentiert unter anderem

Nordcap: Prozesse planen

Das zeitlich voneinander losgelöste Vor- und Zubereiten von Speisen bietet viele Vorteile für die Gemeinschaftsverpflegung. Das Verfahren sorgt für mehr Qualität, Kosteneinsparungen und mehr Frische auf dem Teller. Für den Küchenchef bedeutet Regenerieren Planbarkeit, weil schnell viele Speisen geschickt werden können, günstiger eingekauft, und hochwertiger produziert werden kann. Anhand des Regenerierofen GRE 100 zeigt Nordcap eine energieeffiziente Alternative zum Combi-Dämpfer. Laut Hersteller kann mit einem Anschlusswert von 3,2 kW im Vergleich zu 7,5 kW bei herkömmlichen Combi-Dämpfern Energie gespart werden. Zudem sind weder Haube,



Rieber