

STALGAST

Wahre Multitalente

Die Stalgast Kombidämpfer aus der Reihe SmartCook sind auf dem aktuellen Stand der Technik und unterstützen in der Küche zeit- und energiesparend.



Zur Auswahl stehen neun Geräteausführungen, die elektronisch oder mit Gas betrieben werden können. Die äußerst kompakten Geräte verfügen wahlweise über fünf, sieben oder elf Einschubleisten für bis zu 22 x GN 1/1- Bleche.

Dabei sind die Geräte der Serie SmartCook wahre Multitalente. Alle Funktionen lassen sich präzise über den intuitiv steuerbaren LED-Touchscreen einstellen und für zukünftige Garverfahren mit konstant optimalen Ergebnissen speichern. Bei der Zubereitung unterstützt eine Reihe von professionell durchdachten Programmen beim Backen, Dämpfen, Gratинieren, Grillen, Gären oder Dünsten. Ein Register mit 72 bebilderten Rezepten ist serienmäßig vorprogrammiert. Das integrierte Kochbuch kann einfach und schnell um bis zu 48 individuelle Rezepte erweitert werden.

Die Geräte sind standardmäßig mit einem Drei-Punkt-Kerntemperaturfühler, Gär- und Abkühlfunktion, Sous

Vide- und Regenerationsprogramm, Beschwagung, Delta T-Temperaturfühler, ClimaControl sowie einem HACCP Datenregister ausgestattet. Mit der AllOnTime-Funktion können zeitgleich mehrere Gerichte zu einem festgelegten Zeitpunkt zubereitet werden, unabhängig von Garmethode und -zeit. Alle gewählten Einstellungen werden zuverlässig nach den zuvor festgelegten Vorgaben eingehalten.

Die Kombidämpfer können kontinuierlich be- und entladen werden, ohne dass sich Aromen und Gerüche vermischen, dafür sorgt die Multicook-Funktion, die parallel über den Garfortschritt informiert. Das Programm zur zeitgesteuerten Zubereitung ermöglicht hohe Flexibilität und ein vorrausschauendes Arbeiten ohne Stress und Zeitmangel. Drei automatische Reinigungsprogramme sorgen unkompliziert und zuverlässig für die erforderliche Hygiene.

www.stalgast.de

Zahlreiche Features machen die SmartCook-Kombidämpfer von Stalgast zu Multitalenten für die Profi-Küche



GEL-O-MAT

Neuer Katalog

Mit Innovationen und Altbewährtem aus dem umfangreichen Portfolio von gel-o-mat ist der neue Katalog 2022/23 erschienen.

Premiere im neuen Katalog feiern im Bereich der Spültechnik die Geschirr- und Gläserpülmaschinen mit Drucksteigerungspumpe sowie die Durchschubspülmaschine 600x400 mit Wärmerückgewinnung. Ebenfalls erstmals vertreten sind unter anderem die Eiscrememaschinen der Serie A, zusätzliche Geräte von Roller Grill sowie GOcook und der VariKwik Schnellkochofen.

Keine Preisangaben

Anders als in den Jahren zuvor wurden keine Preise im Katalog angegeben. Die Preissteigerungsraten der vergangenen Monate sind in der neuen, separat gedruckten Preisliste eingearbeitet. Jedoch, so gel-o-mat, sei man

www.trendkompas.de

sich bei der jetzigen Situation auf den Weltmärkten für Rohstoffe und Frachten nicht sicher, ob diese Preise über das Jahresende 2022 gehalten werden können. Aus diesem Grund ist die Preisliste zunächst nur bis zum 31. Dezember 2022 gültig.

Warenbörse

Die neuen Geräte können vom 16. bis 18. Juni 2022 live am gel-o-mat-Standort in Rütten unter die Lupe genommen werden. Zusätzlich bietet das Unternehmen an den drei Tagen der Warenbörse/Tag der offenen Tür Vorführungen von Eiscrememaschinen, Crepes- und Waffelkonzepten, Twin Star sowie mit dem VariKwik Schnellkochofen und

den neuen Kochserien. In einem Hotel in der Nähe von Rütten können Kunden kostenlos übernachten.

www.gelomat.de

