

iCombi Pro



Kombidämpfer- Technologie.

Basis Wissen.

Kapitel 1

04 Kombidämpfer-Technologie.

Kapitel 2

06 Die drei Betriebsarten.

Kapitel 3

09 Das Grundverständnis der Kombidämpfer-Technologie.

Temperatur und Zeit

Feuchtigkeit

Lüfterradgeschwindigkeit

Kapitel 4

15 Traditionelles Kochen mit dem Kombidämpfer.

Grillen

Braten

Kurzbraten

Kochen/Dämpfen

Schmoren/Topfschmoren

In Fett ausbacken

Backen

Räuchern

Erwärmen

Sous Vide

Kapitel 5

24 Gesundere Ernährung durch Combi-Dämpfen.

Kapitel 6

28 Der intelligente Kombidämpfer und sein Nutzen.

Kapitel 7

34 Der Unterschied zwischen einem Programm und einem intelligenten Prozess.

Kapitel 8

38 Die Programmierung des Kombidämpfers und ihre Vorteile.

Kapitel 9

40 24 Stunden mit dem Kombidämpfer

Kapitel 10

42 Referenzhandbuch

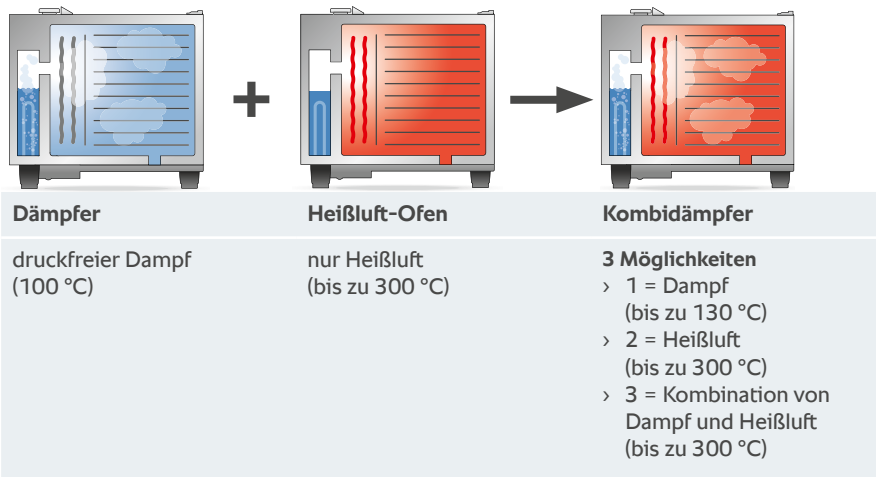
Kapitel 11

74 Der intelligente Kombidämpfer und die digitale Vernetzung

Kombidämpfer-Technologie.

Was ist ein Kombidämpfer?

Ein Heißluftdämpfer (auch Kombidämpfer, Kombi-Dämpfer, Combi Dämpfer, in der Schweiz Kombi-Steamer, oder einfach Kombi) bezeichnet ein Gargerät, welches bislang überwiegend in gewerblichen Küchen und Verpflegungsbetrieben eingesetzt wurde und nun auch als Haushaltsgerät angeboten wird. Der Heißluftdämpfer kann sowohl trockene Hitze wie ein Umluftbackofen, als auch feuchte Hitze wie ein Dampfgarer erzeugen und diese entsprechend verschiedener Programmabläufe abwechselnd und automatisch anwenden. Das Gerät eignet sich hierdurch zum schonenden und schnellen Garen von Gemüse und Kartoffeln, wie auch zum Braten und Schmoren von Fleisch und zum Backen. Die Geräte ermöglichen der Gastronomie die flexible Zubereitung einer großen Speisenvielfalt bei verbesserter Wirtschaftlichkeit und Qualität. Ein Vorgängergerät war der Konvektomat. Dieser bezeichnet jedoch einen reinen Heißluftofen ohne die Funktion des Dampfgarens.



Eine kontinuierliche Zufuhr von Frischdampf in Kombination mit Heißluft im Garraum ermöglicht eine Vielzahl an Kochtechniken in einem Gerät: Dämpfen, Backen, Grillen, Rösten, Kurzbraten und sogar Gären. Somit kann der Koch unterschiedlichste Garmethoden in nur einem Gerät anwenden

Die Kontrolle der Feuchtigkeit war einer der Gründe, warum Köche Lebensmittel in Papier, Folie oder Gemüse wickelten. Daraus sind die Zubereitungsarten „en Papillote“ oder auch „Sous Vide“ entstanden: Techniken, die in der professionellen Küche entwickelt wurden, um der Austrocknung der Speisen durch heiße Luft entgegenzuwirken. Die bekannteste Technik ist das Übergießen von Speisen während des Bratens.

Warum Kombination oder warum ist Feuchtigkeit so wichtig?

Luft erwärmt sich viel schneller als Wasser, verliert diese Wärme aber auch schneller. Obwohl die Luft so schnell reagiert, leitet sie Wärme nur sehr schlecht weiter. Nun haben vor einiger Zeit Nahrungsmitteltechnologien erkannt, dass Wärmeübertragung auf Speisen weitaus schneller funktioniert, wenn Wasserdampf auf der kühleren Speisenoberfläche – im Gegensatz zur wärmeren Umgebungsluft – kondensiert. In einfachen Worten: Das Vorhandensein von feuchter Luft gleicht kalte und warme Stellen während des Garens schnell aus.

Dieses Wissen findet geballte Anwendung im Kombidämpfer: Die feuchte Luft wird erhitzt und die im Dampf verfügbare Energie höchst effizient auf das Gargut übertragen. Die auf das Produkt einwirkende Feuchtigkeit schlägt sich (teilweise) auf dem Lebensmittel nieder und bringt so in kurzer Zeit viel Wärme in das Lebensmittel – ermöglicht also einen schnellen Energieeintrag in das Lebensmittel (sog. Phasenwechsel). Die Entwicklung des ersten Kombidämpfers im Jahr 1976 gründet sich genau auf dieses Prinzip.

Je wärmer die Luft, desto mehr Feuchtigkeit kann sie aufnehmen.

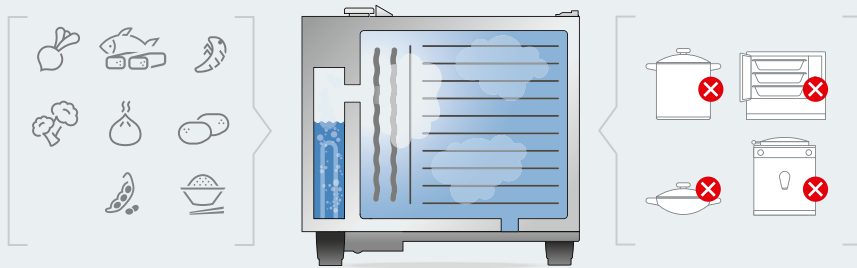
Ein Beispiel: Eine gekühlte Milchflasche schwitzt an einem heißen, feuchten Sommertag weitaus mehr als an einem normalen Tag.

Der Grund dafür ist einfach: Je wärmer die Luft, umso mehr Feuchtigkeit kann sie aufnehmen. Wird die gekühlte Flasche nun aus dem Kühlschrank genommen, wird die heiße, feuchte Luft an der Oberfläche der kalten Flasche abgekühlt und das Wasser, was nun nicht mehr von der Luft aufgenommen werden kann, kondensiert auf der kühleren Oberfläche..

Die drei Betriebsarten.



Dampf – Temperaturspanne: 30–130 °C



Technologie:

- › Frischdampfgenerator außerhalb des Garraums für eine maximale Dampfsättigung

Zubereitungsarten:

- › Dämpfen/Blanchieren (= 100 °C)
- › Hochtemperatur-Dämpfen (> 100 °C)
- › Pochieren und Sous Vide (< 100 °C)

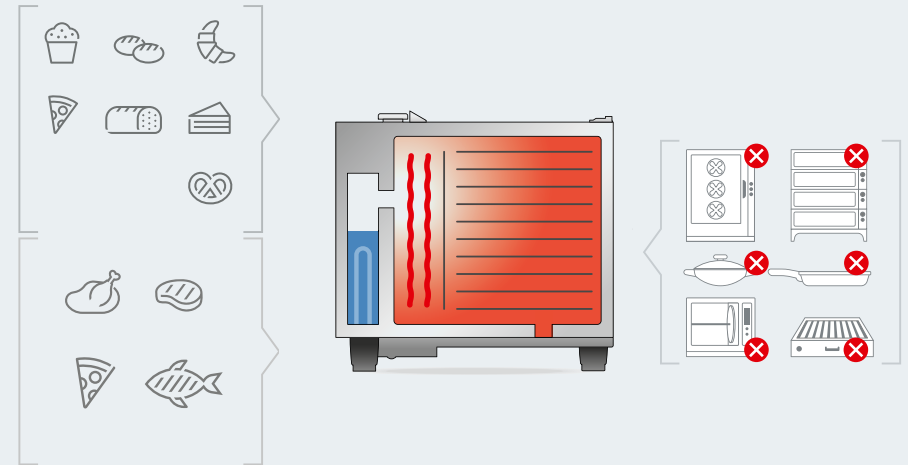
Nutzen:

- › Gradgenaues Dämpfen für eine hohe Produktqualität
- › Zubereitung verschiedener Produkte zur gleichen Zeit ohne Geschmacksübertragung
- › Produktion von empfindlichen Lebensmitteln in großen Mengen
- › Erhebliche Zeitersparnis im Vergleich zum Kochen im Topf
- › Der Geschmack bleibt im Gargut und geht nicht ins Kochwasser

Empfindliches Gemüse, Fisch, Geflügel oder Terrinen werden unter 100 °C zubereitet, Kartoffeln über 100 °C. Der Kombidämpfer kann folgende Geräte ersetzen: z. B. Dämpfer, Topf und Kochkessel.



Heißluft – Temperaturspanne: 30–300 °C



Technologie:

- › Heißluftzufuhr über Heizelemente (bei Elektrogeräten) oder über Wärmetauscher (bei Gasgeräten) in den Garraum

Zubereitungsarten:

- › Backen, Grillen, Braten

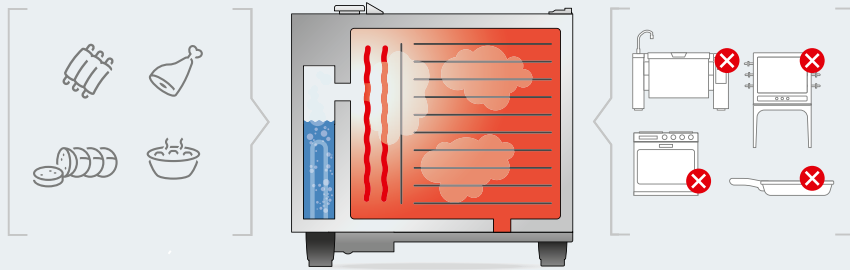
Nutzen:

- › Exakte Klimasteuerung der Feuchtigkeit und gradgenaue Temperatureinstellung für die beste Produktqualität
- › hohe Entfeuchtungsleistung führt zu hoher Garqualität (krosse Krusten, ansprechende Bräunungsstreifen)
- › Große Mengen von gebratenen Produkten in einer Beschickung
- › Produktion von empfindlichen Produkten in großen Mengen
- › Erwärmen von vorgegartem Essen in großen Mengen

Der Kombidämpfer kann folgende Geräte ersetzen: z. B. Heißluftofen, Grill/Rotisserie oder Pizza-Ofen.



Kombination Dampf und Heißluft – Temperaturspanne: 30–300 °C



Technologie:

- › Verwendung von beiden Systemen – Dampfgenerator und Heizelement. So kann die Feuchtigkeit prozentgenau eingestellt werden. Die Klimasteuerung regelt präzise die Be- und Entfeuchtung.

Zubereitungsarten:

- › Schmoren, Braten, Kurzbraten, Backen

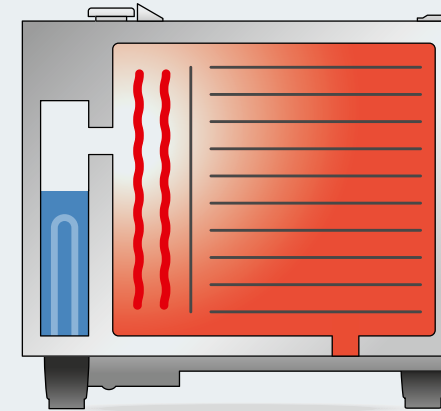
Nutzen:

- › Maximale Saftigkeit von Braten, Geflügel und Fisch
- › Bis zu 50 %* weniger Gewichtsverlust
- › Mischbeschickung ohne Geschmacksübertragung
- › Exakte Klimasteuerung der Feuchtigkeit und gradgenaue Temperatureinstellung für die beste Produktqualität
- › Hohe Zeitersparnis im Vergleich zu herkömmlichen Methoden

Der Kombidämpfer kann folgende Geräte ersetzen: z. B. Herd, Kipper und Pfannen.

* im Vergleich zum Vorgängermodell

Das Grundverständnis der Kombidämpfer-Technologie.



Um Speisen im Kombidämpfer zu garen, muss ein Koch die grundlegenden Parameter Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit, Lüfterradgeschwindigkeit und Vorheizen/Abkühlen verstehen, die auf den folgenden Seiten erläutert werden.

Das Prinzip des Vorheizens bleibt das Gleiche wie bei herkömmlichen Küchengeräten: Auch einen Kombidämpfer muss man – wie eine Pfanne – vorheizen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Will man beispielsweise mit 180 °C garen, muss der Kombidämpfer entweder auf 180 °C aufgeheizt oder abgekühlt werden, falls zuvor mit einer höheren Temperatur gearbeitet wurde.

Temperatur und Zeit.

Beim Kombidämpfer stehen Temperatur und Zeit in einem wichtigen Verhältnis zueinander. Grundsätzlich gilt bei gleicher Beschickungsmenge: je höher die Temperatur, desto geringer die Kochzeit und umgekehrt.

Eine Hähnchenbrust, die bei einer Garraumtemperatur von 220 °C gegart wird, benötigt unter Berücksichtigung der Standardfeuchtigkeit ca. 7 Minuten. Die gleiche Hähnchenbrust kann auch bei 130 °C für 16–18 Minuten gegart werden und muss danach eventuell etwas karamellisiert werden.

Daraus wird deutlich, wie wichtig es ist, die Feuchtigkeit prozentgenau einzustellen. Denn einige Speisen benötigen viel Feuchtigkeit, andere weniger bis gar keine. Am Ende der Broschüre befindet sich ein Referenzhandbuch, das einen Überblick über die benötigte Temperatur bei der Zubereitung einiger ausgewählter Speisen gibt.

Eine Frage bleibt jedoch: Wie viel Zeit wird zum Garen benötigt? Häufig wird dazu das Gewicht des Gargutes in Relation zur Gartemperatur gesetzt, um daraus die benötigte Zeit zu errechnen. Das Ergebnis ist jedoch nur ein grober Näherungswert und kein Garant für gleichbleibende Qualität.

Die sicherste Art gleichbleibende Qualität zu erzeugen ist, die Kerntemperatur von Fleisch und Fisch zu überwachen. Das erfordert zunächst Übung, sobald jedoch genügend Erfahrungswerte vorhanden sind, gelingt es spielend, z. B. eine ganze Beladung Geflügel zu garen. Als unverzichtbares Hilfsmittel hat sich dabei der Kerntemperaturfühler des Kombidämpfers oder ein zusätzliches Thermometer erwiesen.

Feuchtigkeit.

Auf den vorherigen Seiten wurde bereits die Bedeutung von Feuchtigkeit für die Wärmeübertragung erläutert. Der wohl wichtigste Aspekt in Bezug auf die Feuchtigkeit ist, sie zu kontrollieren. Da einige Speisen viel Feuchtigkeit, andere wenig bis gar keine benötigen, ist es notwendig, die Feuchtigkeit prozentgenau einstellen zu können.

Folgende Beispiele zeigen drei Garprozesse, bei denen die Temperatur konstant bleibt, die Feuchtigkeit jedoch variabel ist.

Einstellung 1:

100 % Feuchtigkeit bei 160 °C – das entspricht der besten Einstellung zu Beginn eines Garvorganges, wenn ein hoher Wärmetransfer benötigt wird. Würde man jedoch bei der Zubereitung von Fleisch mit dieser Einstellung fortfahren, würde es trocken werden.

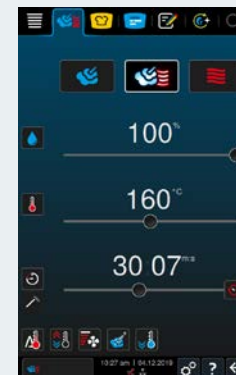
Einstellung 2:

In dieser Zwischenphase wird die Feuchtigkeit im Garraum auf konstante 60 % gebracht. Das bedeutet, dass die Feuchtigkeit im Garraum im Vergleich zu Einstellung 1 um 40 % reduziert wird. Würde man mit dieser Einstellung fortfahren, wäre das Fleisch gründlich durchgebraten, hätte jedoch keine knusprige Haut.

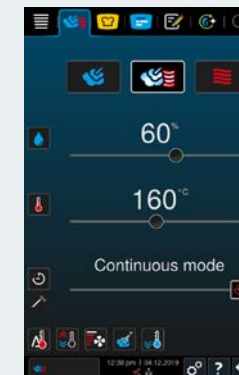
Einstellung 3:

In diesem Schritt wird eine 0 % Feuchtigkeit im Garraum gehalten, was zu einer knusprigen Haut führt. Diese Einstellung sollte lediglich zum Ende des Garprozesses verwendet werden.

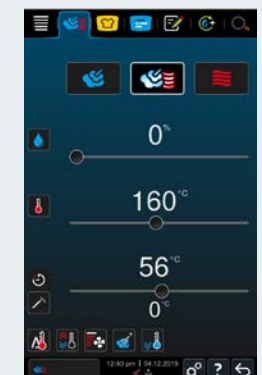
1 100 % Feuchtigkeit,
160 °C



2 60 % Feuchtigkeit,
160 °C



3 0 % Feuchtigkeit,
160 °C



Lüfterradgeschwindigkeit.

Die Lüfterradgeschwindigkeit spielt eine entscheidende Rolle bei der Verteilung von Wärme und Feuchtigkeit im Garraum, denn der Luftstrom beschleunigt den Garprozess der Speisen. So hilft beispielsweise die Heißluft im Kombidämpfer, Butter im Teig gleichmäßig zu erwärmen. Das wiederum führt zu vielschichtigem Blätterteig, z. B. in Croissants.

Ähnlich wie Butter im Teig verhält sich Fett unter Geflügelhaut: Die bewegte und gleichmäßig verteilte Heißluft führt zu einer regelmäßigen Bräunung. Durch die Verteilung der Heißluft im gesamten Garraum ist es nicht mehr nötig, während des Backens die Bleche zu drehen.

Um die Lüfterradgeschwindigkeit optimal nutzen zu können, sollte der Koch regelmäßig seine Garergebnisse bei unterschiedlicher Lüfterradgeschwindigkeit vergleichen. Hierbei ist zu berücksichtigen, dass die Bleche bei niedriger Lüfterradgeschwindigkeit regelmäßig gedreht werden müssen. Moderne Kombidämpfer können dank ihrer Intelligenz die Ladung erkennen und die Lüfterradgeschwindigkeit automatisch regeln. Kontrolle ist damit hinfällig.

Neben der Lüfterradgeschwindigkeit spielt auch die Anzahl der Lüfterräder und die mechanische Gestaltung des Garraums eine große Rolle. Diese beiden Eigenschaften legen fest, wie gleichmäßig Wärme und Feuchte im Garraum verteilt werden. Dies bestimmt, wieviel Gargut in einer Beschickung in guter Qualität gegart werden kann.



Kochen mit dem Kombidämpfer.

In der Regel unterscheidet man die folgenden, gängigsten Zubereitungsarten:

- › Grillen
- › Braten
- › Kurzbraten
- › Kochen/Dämpfen
- › Schmoren/Topfschmoren
- › In Fett ausbacken
- › Backen
- › Heißräuchern
- › Erwärmen
- › Kalträuchern
- › Sous-Vide

Der ressourcenschonende Einsatz von Temperatur, Feuchtigkeit und Lüfterrad ersetzt die meisten der klassischen Garmethoden. Und mit der Unterstützung von passendem Zubehör können sogar bessere Ergebnisse erzielt werden.

Die folgenden Seiten zeigen einen Überblick der gängigsten Kochmethoden mit den jeweiligen Einstellungen für den Kombidämpfer. Mit der Hilfestellung kann das Gerät schnell und effizient bei unterschiedlichen Zubereitungsarten zum Einsatz kommen. Unter anderem werden das Erwärmen von vorgekochten Speisen sowie das Sous-Vide Garen erläutert.

Schon nach wenigen Stunden mit dem Kombidämpfer wird klar:

Durch die Nutzung der Technologie profitiert der Koch neben herausragender Speisenqualität auch von einem optimierten Produktionsmanagement.

Grillen.

Herkömmlich vs.
Kombidämpfer.



V/s.



Anforderung: Wärmeregulierung, Gartemperatur-Kontrolle, Zeitaufwand und ein erfahrener Koch.



Anforderung: Grillzubehör.



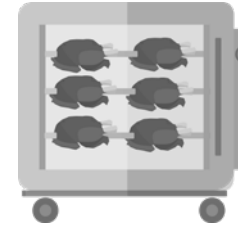
Ergebnis: gegrillte Speisen mit unterschiedlichen Garergebnissen.



Ergebnis: hohe Beladungsmengen und gleichmäßige Qualität der Speisen ohne Überwachung, zeitsparend.

Braten.

Herkömmlich vs.
Kombidämpfer.



V/s.



Anforderung: viel Platz, Zeitaufwand, Spezialzubehör und ein erfahrener Koch.



Anforderung: Bratzubehör.



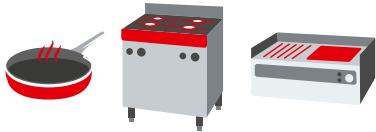
Ergebnis: gute Qualität der Speisen.



Ergebnis: hohe Beladungsmengen und gleichmäßige Qualität der Speisen ohne Überwachung, zeit- und energiesparend.

Kurzbraten.

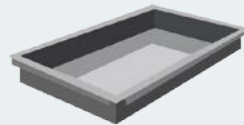
Herkömmlich vs.
Kombidämpfer.



V/s.



Anforderung: aufwändige Überwachung der Gartemperatur, Zeitaufwand und ein erfahrener Koch.



Anforderung: Bratzubehör.



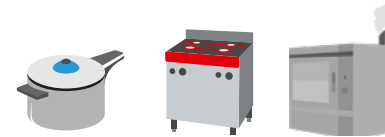
Ergebnis: gute Qualität der Speisen, jedoch extreme Bedingungen während der Zubereitung.



Ergebnis: hohe Beladungsmengen und gleichmäßige Qualität der Speisen – Fleisch/Fisch mit saftigem Ergebnis und ohne Überwachung, zeit- und energiesparend.

Kochen/Dämpfen.

Herkömmlich vs.
Kombidämpfer.



V/s.



Anforderung: viel Platz, viel Arbeitskraft, Zeitaufwand und ein erfahrener Koch.



Anforderung: Dampfzubehör.



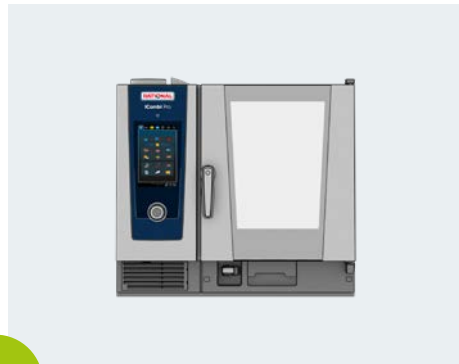
Ergebnis: gute Qualität der Speisen, jedoch extreme Bedingungen während der Zubereitung.



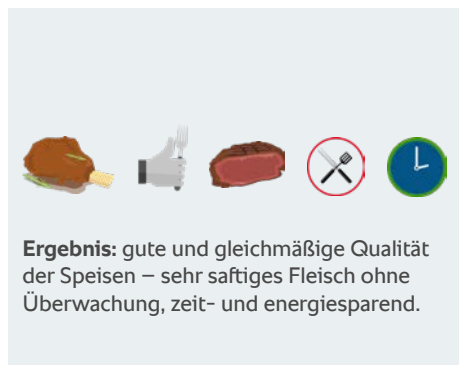
Ergebnis: hohe Beladungsmengen, Vitamainerhalt, perfekt gekochte und gleichbleibende Speisenqualität ohne Überwachung, zeit- und energiesparend, sehr gute Arbeitsbedingungen.

Schmoren/Topfschmoren.

Herkömmlich vs.
Kombidämpfer.

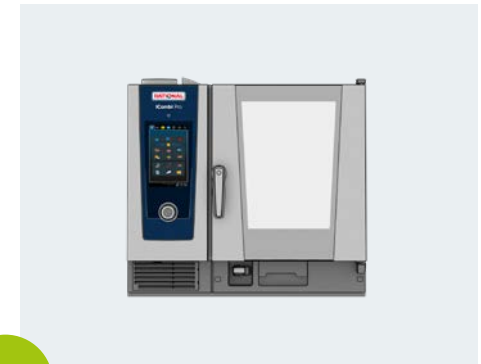


V/s.

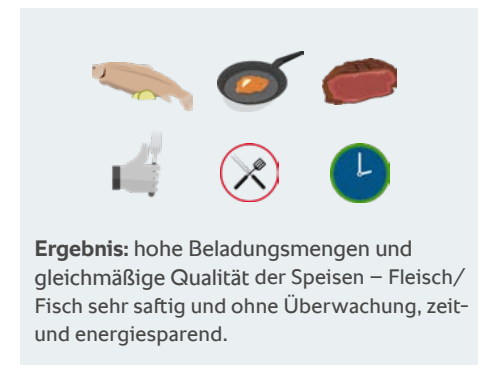
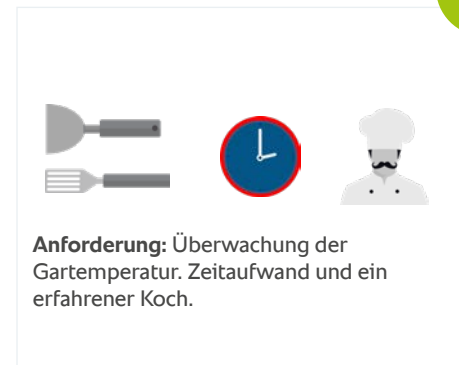


In Fett ausbacken.

Herkömmlich vs.
Kombidämpfer.

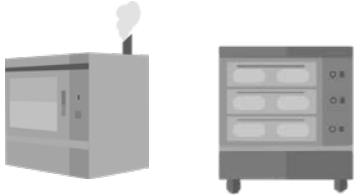


V/s.



Backen.

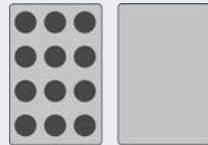
Herkömmlich vs.
Kombidämpfer.



V/s.



Anforderung: Überwachung der Gartemperatur und ein erfahrener Koch.



Anforderungen: Backzubehör.



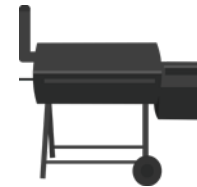
Ergebnis: gute Qualität der Speisen, keine gleichmäßige Hitzeverteilung, ungleichmäßige Backergebnisse.



Ergebnis: gute und gleichmäßige Qualität der gebackenen Speisen, zeit- und energiesparend.

Räuchern.

Herkömmlich vs.
Kombidämpfer.



V/s.



Anforderung: lange Vorbereitungszeiten, erhebliches Wissen über das Räuchern, erfahrener Koch und Zeitmanagement.



Anforderungen: Räucherzubehör.



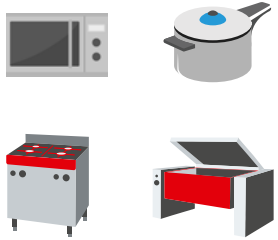
Ergebnis: gute Qualität der Speisen und typischer Rauchgeschmack.



Ergebnis: gute und gleichmäßige Qualität der Speisen – Fleisch/Fisch mit bestem Ergebnis, zeitsparend.

Erwärmen/Regenerieren/Finishing.

Herkömmlich vs.
Kombidämpfer.



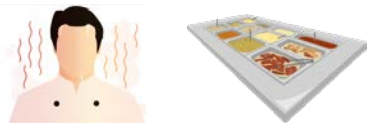
V/s.



Anforderung: viel Planungs- und Zeitmanagement, Wissen über Erwärmen, erfahrener Koch, Überwachung der Speisen.



Anforderungen: GN- und GNS-Behälter



Ergebnis: gute Qualität der Speisen, jedoch extreme Bedingungen und Stress während des Erwärmens, Planungssicherheit, Lebensmittelverschwendung.



Ergebnis: gute, hygienezertifizierte und gleichmäßige Qualität der Speisen, ähnlich frisch zubereitetem Essen – Fleisch/Fisch mit saftigem Ergebnis und ohne Überwachung, zeit- und energiesparend.

Sous Vide.

Sous-Vide im Wasserbad vs.
Kombidämpfer



V/s.



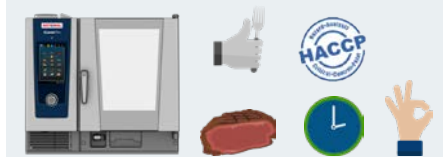
Anforderung: viel Planungs- und Zeitmanagement, Wissen über Sous Vide, erfahrener Koch.



Anforderungen: Sous-Vide-Zubehör.



Ergebnis: gute Qualität der Speisen, keine großen Beladungsmengen möglich, können zu ungleichmäßigem Ergebnis führen.



Ergebnis: gute, hygienezertifizierte und gleichmäßige Qualität der Speisen ohne Überwachung, große Beladungsmengen möglich, zeit- und energiesparend.

Gesunde Ernährung durch Combi-Dämpfen.

Der Verzehr von Lebensmitteln sollte nicht nur die Versorgung des Organismus mit wichtigen Nährstoffen sicherstellen, sondern auch immer mit Genuss verbunden sein. Daher sind die sensorischen Eigenschaften und der Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen eines Lebensmittels sehr wichtige Qualitätsmerkmale.

Beim Garen wirken sowohl positive als auch negative Einflüsse auf das Gargut ein. Zu den positiven Aspekten gehören etwa die Verbesserung des Genusswertes durch Bildung von Aromen und Röststoffen oder das Auslaugen bzw. der Abbau schädlicher Inhaltsstoffe. Daneben kann es aber auch zur Reduzierung bestimmter Vitamine kommen; verursacht durch Sauerstoff- und Hitzeeinwirkung beim Garen sowie durch den Übertritt wasserlöslicher Inhaltsstoffe in die Garflüssigkeit.

Darüber hinaus hat die Wahl des Garverfahrens entscheidenden Einfluss auf Farbe, Form, Geschmack und Textur von Lebensmitteln, also auf die sensorische Qualität beim Verzehr.



**„Das Essen soll zuerst
das Auge erfreuen und
dann den Magen.“**

Johann Wolfgang von Goethe





Die acht Dimensionen der Speisenqualität lauten:

1. Ernährungsphysiologische Qualität

Auswahl und Menge der zubereiteten Speisen deckt den kurz-, mittel- und langfristigen Bedarf an Makro- und Mikronährstoffen im Körper.

2. Hygienequalität

Die Speisen sind möglichst frei von gesundheitsgefährdenden Bakterien, Viren, Toxinen, Chemikalien und Schwermetallen.

3. Sensorische Qualität

Die Speisenzubereitung entspricht den persönlichen kulinarischen Erwartungen in puncto Geruch, Geschmack, Geräusch, Aussehen und Textur.

4. Kulturelle / Soziale Qualität

Die Auswahl der Speisen und der gemeinsame Verzehr ist identitätsstiftend, heimatbezogen, verbindet Menschen und macht Freude beim Verzehr (Business Lunch, Staatsbankett).

5. Ökologische Qualität

Nachhaltige Produktion, die eigene und die Versorgung der nachfolgenden Generationen werden gesichert, Emissionen und Abfälle minimiert.

6. Technologische Qualität

Der Eignungswert bestimmt die technisch/physikalische Qualität des Produktes und umfasst die Verarbeitungseignung bzw. küchentechnische Eignung von Rohstoffen.

7. Ökonomische Qualität

Das Produkt eignet sich zur Vermarktung und zum Betreiben eines gewinnorientierten Unternehmens.

8. Psychologische Qualität

Die Speisen vermitteln einen appetitlichen Eindruck und bestehen aus Zutaten, die in der Regel den Gerichten zugeordnet werden. Sie erzeugen keine Ablehnung oder Ekel.

Gesund und von höchster Qualität:

Genuss aus dem Kombidämpfer.



Wie können die 8 Dimensionen der Speisenqualität positiv beeinflusst werden?

- › Dämpfen statt Kochen: Das Dämpfen mit Flüssigkeit laugt Gemüse wesentlich weniger aus als Kochen in Flüssigkeit.
- › Der Geschmack bleibt im Lebensmittel und wird nicht ins Kochwasser übertragen
- › Erhalt von wasserlöslichen Vitaminen.
- › Erhalt von sekundären Pflanzenstoffen.
- › Erhalt von Mineralstoffen.
- › Erhalt der Zellstruktur und damit der Textur.
- › Schnelle Dampfsättigung bewirkt, dass Enzyme, die wasserlösliche Vitamine oder sekundäre Pflanzenstoffe (Chlorophyll) abbauen, schnell gestoppt werden.
- › P-Wert-Garen für Kartoffeln, Reis und Teigwaren: Stärke wird in leicht verdauliche Kohlenhydrate umgewandelt und damit ein Unter- oder Übergaren vermieden.
- › Pasteurisieren von Fleisch, Fisch und Eispeisen: Hygienisch sicher gegarte Lebensmittel sind trotzdem noch zart und saftig und nicht übergart.
- › Fettarme Zubereitung: Passendes Zubehör macht nur eine geringe Zugabe von Fett erforderlich, da das Gargut so im Zubehör liegt, dass es von allen Seiten mit dem richtigen Klima versorgt wird.
- › Finishing®: Vorbereiteten Speisen werden durch eine exakte, intelligente Klimaregelung und ohne Qualitäts-einbußen effizient fertiggestellt.
- › Hygienegerechte Kerntemperatur.
- › Kein Auslaugen durch Kondensat.
- › Kein Gewichts- und Qualitätsverlust durch Austrocknen.
- › Finishing-Gerichte haben die gleiche ernährungsphysiologische Qualität wie frisch gekochte Produkte.
- › Mittels einer gradgenauen Temperaturregelung und dem passenden Gargrad erhält beispielsweise Rindfleisch die gewünschte Farbe. Bei der Zubereitung risikoreicher Fleischarten wird eine hygienisch unbedenkliche Temperatur erreicht.
- › Fettarme Fleischteile, z. B. Filet und Geflügelbrust, bleiben saftig.
- › Das einzelne Tier gibt mehr her: Durch schonendes Schmoren bleibt selbst bei günstigeren Fleischteilen das Gewicht weitestgehend erhalten und das Endprodukt wird „zart wie Filet“. Durch die Garprozesse „Übernacht“ und „Schonend“ werden Bratenstücke mit hohem Kollagenanteil leichter verdaulich.
- › Herstellung von Halbkonserven: Die Lagerhaltung von selbst hergestellten Speisen ist ohne Zusatz von Konservierungsstoffen möglich.
- › Bei variierenden Stückgrößen und Mengen sorgen intelligente Garprogramme für gleichbleibend hohe Garqualität.
- › Durch die Optimierung der Rohwarenherstellung und durch intelligente Klimaführung betragen z. B. die Acrylamidwerte rund 1/10 der von der EFSA als Richtwert angegebenen maximalen Konzentration.
- › Durch die eingebaute Reinigungsfunktion ist das Gerät immer hygienisch sauber.

Der intelligente Kombidämpfer und sein Nutzen.

Mit einem intelligenten Kombidämpfer lassen sich stressige Küchensituationen ganz einfach vermeiden. Denn schon allein durch die Nutzung der werkseitig voreingestellten Garprozesse erkennt das Gerät die Beladungsmenge und passt den Garprozess auf intelligente Weise dem Produkt an. RATIONAL war bereits im Jahr 2000 Vorreiter mit dieser Idee und entwickelt und verbessert seitdem die intelligenten Garprozesse stetig.

Integrierte Regler kontrollieren ständig die Kerntemperatur und die Garraumbedingungen, um gegebenenfalls die Garraumtemperatur oder andere Einstellungen nachzuregeln. Somit wird sichergestellt, dass das Essen immer und immer wieder zuverlässig genau auf den gewünschten Punkt hin gegart wird.

Diese Sensoren garantiert dem Koch eine konstant gute Qualität der Speisen, selbst bei ungelernten Mitarbeitern – schließlich müssen sie lediglich die entsprechenden Piktogramme auswählen. Daraufhin heizt der Kombidämpfer vor und kann anschließend beladen werden.

Bei Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten wird der Koch aufgefordert, den Kerntemperaturfühler zu verwenden, damit bestimmte Temperaturen auch garantiert erreicht werden. Gibt es Änderungswünsche während des Garens, so kann einfach in den Garablauf eingegriffen werden außerdem ist es möglich, die Zubereitungsart anzupassen z.B. von Braten auf Grillen. Nach dem Garen müssen die fertigen Speisen nur noch aus dem Garraum genommen werden.

Und nach dem Garen ist das Gerät ganz leicht gereinigt, entweder in der ultraschnellen Zwischenreinigung die entsprechende Menge an Reiniger Tabs einlegen und nach nur 12 Minuten (bzw. 14 Minuten im Standgerät) weiterarbeiten. Oder am Ende eines arbeitsreichen Tages die Reinigung und Pflege starten und früher nach Hause gehen. Die Reinigung kann auch automatisch über Nacht laufen und am Morgen steht ein hygeinsich gereinigtes Gerät bereit.





Kurz: Das intelligente Garen ist ein einfacher Prozess in drei Schritten:

Schritt 1

Durch Drücken eines Symbols die Lebensmittelgruppe auswählen, z. B. Geflügel, Fisch, Fleisch, Beilagen oder Backen. Durch Drücken eines Symbols entweder die Lebensmittelgruppe vorauswählen (Geflügel, Fisch, Fleisch, Beilagen, Eierspeisen, Backen) oder das entsprechende Gargerät wählen (Pfanne, Kochtopf, Grill, Backofen). Zusätzlich kann noch das Verfahren Finishing® angewählt werden.

Schritt 2

Auswahl der genauen Zubereitungsart wie „Geflügel kurzbraten“ z.B. für Hähnchen Cordon Bleu, oder „Gemüse Dämpfen“ für Reis.

Schritt 3

Auswahl der persönlichen Parameter wie Bräunungsgrad, Zeit und Kerntemperatur etc.

Abhängig von den Lebensmittelgruppen und der Garart können die persönlichen Parameter variieren. Angefangen bei der Wahl des Bräunungsgrades der Speisen bis hin zur Zeitauswahl.

In den Hochtemperatur-Gararten, wie Grillen, Braten und Kurzbraten für Fleisch und Meeresfrüchte, bezieht sich der erste Parameter immer auf die Dicke des Gargutes. Hier kann zwischen „dünn“ (weniger als 2 cm) und „dick“ (mehr als 2 cm) ausgewählt werden.

Danach kann der Parameter für den Bräunungsgrad bestimmt werden. Wurde für den ersten Parameter „dünn“ ausgewählt, kann die Zeit festgelegt werden. Bei „dick“ erfolgt in der Regel die Anwahl der gewünschten Kerntemperatur.

Entsprechend ändern sich die Parameter je nach Garart, wie beispielsweise Dämpfen. Hier kann zwar der Parameter „Zeit“ bestimmt, aber natürlich kein Bräunungsgrad festgelegt werden.

Wenn ein VarioSmoker vorhanden ist, kann dieser bei den Gargeräten auch ausgewählt werden und erlaubt die Nutzung der intelligenten Räucherfunktion.

Welche Intelligenz spielt sich im Garraum ab?

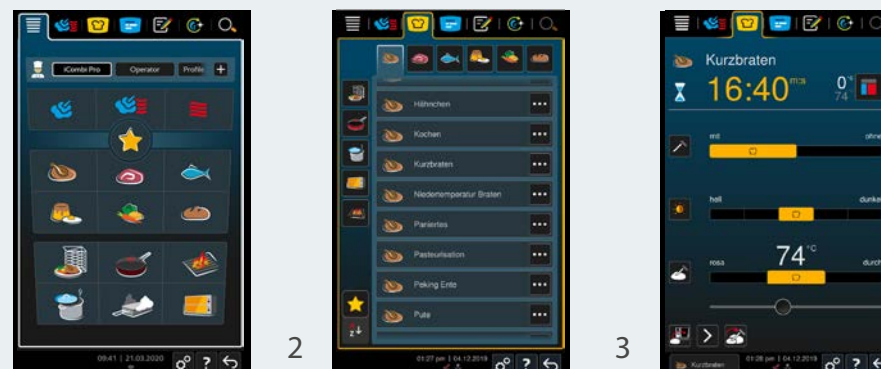
- › Sobald die Garparameter ausgewählt sind, wird der Garraum vorgeheizt. Der Benutzer wird daraufhin aufgefordert, den Garraum mit den Speisen zu beladen.
- › Unmittelbar nach dem Beladen erkennt der Kombidämpfer die Beschickungsmenge, die Produktgröße und den Produktzustand auf Basis der Energie, die von den Produkten absorbiert wird.
- › Die nötigen Garparameter zum Erreichen des gewünschten Ergebnisses werden angepasst und die Restgarzeit ermittelt.

Das intelligente Garen basiert auf einer komplexen Temperatur-, Zeit-, Feuchtigkeits- und Lüfterradkombination. In dieser Kombination kontrolliert die Intelligenz sekundengenau die Bedingungen, basierend von den Sensoren gemessenen Daten aus. Die weiteren Garparameter werden ebenso sekundengenau automatisch angepasst.

Die Abläufe im Hintergrund erscheinen komplex, ermöglichen jedoch eine einfache Bedienung, die dabei hilft, Speisen in einer sehr hohen Qualität und ohne Stress zuzubereiten.

Unten ist ein Beispiel für einen intelligenten Garprozess aufgeführt.

Die gewählte Einstellung zeigt Geflügel > Kurzbraten > mit Kerntemperaturfühler > Bräunungsgrad 3 > 74°C



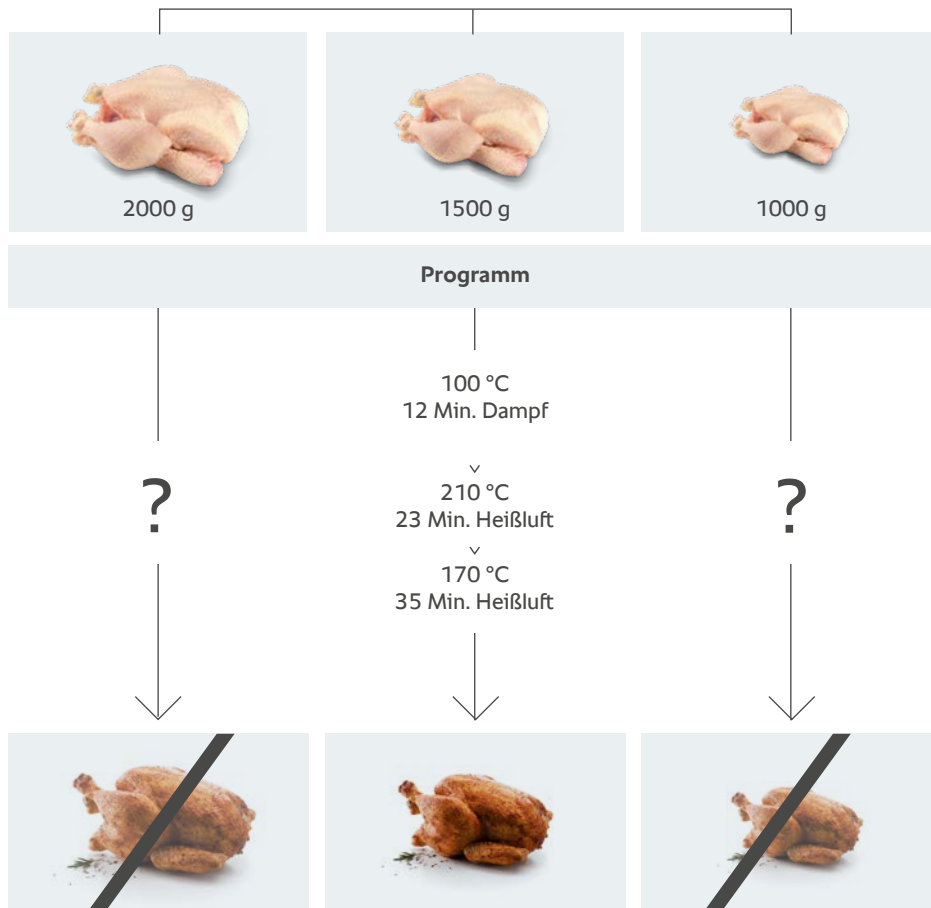
Der Unterschied zwischen einem Programm und einem intelligenten Prozess.

Standardprogramm (keine Intelligenz)

Schritt 1: 100 °C, 12 Min. Dampf

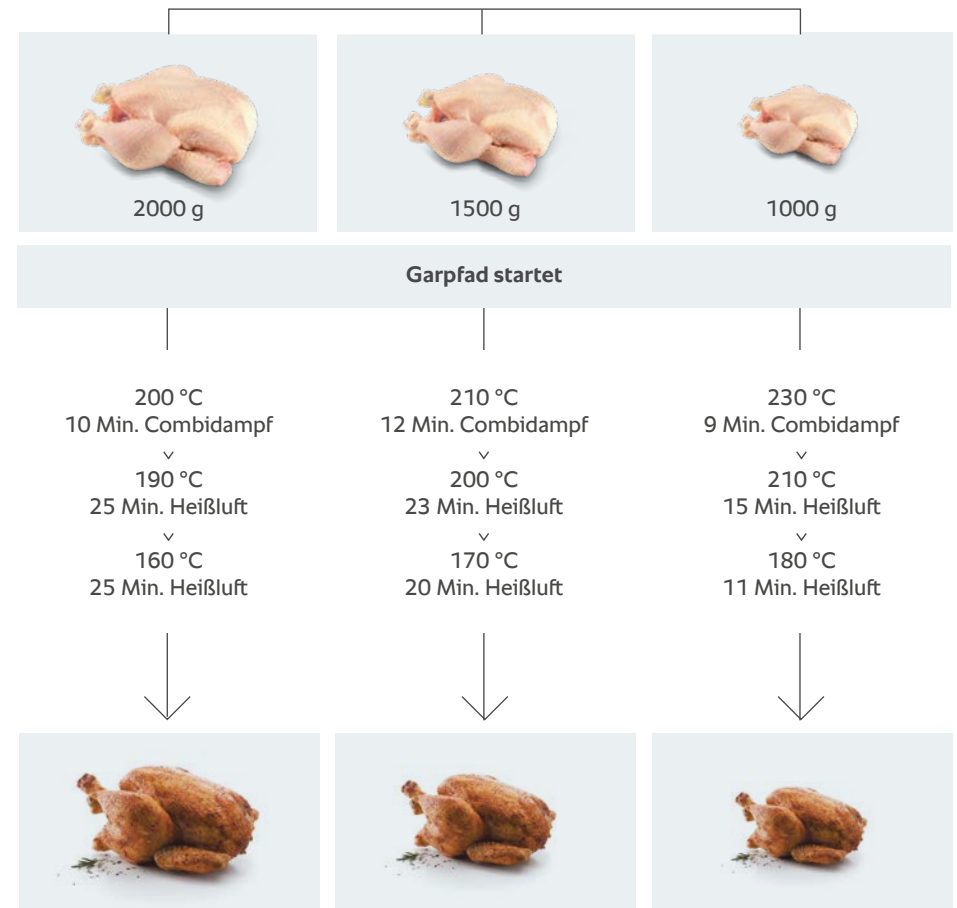
Schritt 2: 210 °C, 23 Min. Heißluft

Schritt 3: 170 °C, 35 Min. Heißluft



Nur eine Größe ist möglich.

Intelligenter Garpfad



Produktgewicht spielt keine Rolle.

Die Programmierung des Kombidämpfers und ihre Vorteile.

Die Kombidämpfer der heutigen Generation sind hochentwickelte thermische Gargeräte für gewerbliche Küchen.

Ist ein solcher Kombidämpfer programmiert, erleichtert er nicht nur das Leben des Kochs, sondern hilft auch dabei, gleichbleibend gute Ergebnisse im täglichen Arbeitsablauf zu erzielen. Im Allgemeinen hat die Programmierung des Kombidämpfers folgende Vorteile:

- > Tägliche, monotone Aufgaben können mit wenig Aufwand erledigt werden.
- > Das individuelle Programm kann entweder ein intelligenter Garpfad sein, der auf die individuellen Bedürfnisse angepasst ist oder auch ein festes Programm, was durch einen voreingestellten Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitszyklus läuft, der stets gleiche Ergebnisse liefert.
- > Planung und Standardisierung von Aufgaben können im Voraus passieren.
- > Der Koch kann sich auf andere wichtige Aufgaben konzentrieren, in Stoßzeiten kann der Kombidämpfer sogar ein echter „Lebensretter“ sein.



Beispiel 1:

Gegrilltes, mariniertes Fischfilet mit Gelinggarantie

Ein Restaurant hat marinierten, gegrillten Fisch auf der Karte – ein Gericht, das viel Gäste anzieht. Da die Marinade allerdings sehr leicht anbrennt und die Auslastung des Restaurants stark variiert kommt es immer wieder zu Engpässen in der Küche, da dieses Gericht viel Überwachungsaufwand erfordert.

Die Situation ist spürbar besser geworden seit der Koch einen intelligenten Garpfad verwendet. So kann das Gericht sicher und reproduzierbar auch von den Aushilfen zubereitet werden.

- > Garpfad Fisch Grillen
- > Einstellung mit Kerntemperatur, 60 °C, Bräunungsstufe 1

Die Garintelligenz ermittelt die Beladungsmenge und gart verschiedene Mengen sicher entsprechend den Vorgaben. Damit bleibt mehr Zeit für andere Aufgaben in der Küche.

Beispiel 2:

Lammhaxe leicht gemacht

Ein Beispiel: Ein sehr beschäftigter Koch eines Bistros schmort jeden Tag 24 Lammhaxen. Sie sind der Verkaufsschlager, benötigen aber viel Aufmerksamkeit des Kochs während des Schmorens. Seit 3 Monaten arbeitet der Koch aber sichtlich entspannter. Er bezieht von seinem Lieferanten eine standardisierte Größe der Haxen und hat auf Grund seiner langjährigen Erfahrung folgende Einstellungen an seinem Kombidämpfer vorgenommen:

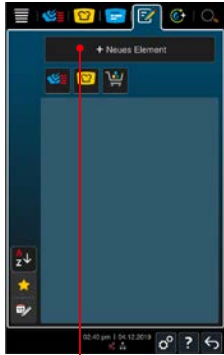
- > Vorheizen 180 °C > 100 % Feuchtigkeit
- > Kombination 165 °C > 100 % Feuchtigkeit 30 Min. > Lüfterrad 4
- > Kombination 150 °C > 100 % Feuchtigkeit 30 Min. > Lüfterrad 4
- > Kombination 120 °C > 60 % Feuchtigkeit bis zu einer Kerntemperatur von 68 °C > Lüfterrad 4
- > Kombination 70 °C > 100 % Feuchtigkeit für 4 Stunden

Die Programmierung erlaubt dem Koch, seine komplexe Zubereitung ohne Aufsicht vorzunehmen – seine Arbeit erledigt sich sogar über Nacht.

So können Sie ein Programm erstellen.



1 Wählen Sie den Programmiermodus



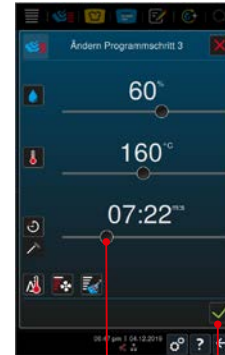
2 Drücken Sie „Neues Element“



3 Wählen Sie „Manuelles Programmieren“



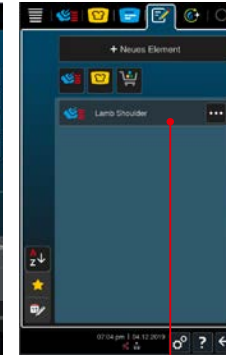
4 Ziehen Sie die Kärtchen für die gewünschten Schritte aus dem oberen Bereich in den unteren Bereich. Sie können zwischen Garschritten und Handlungsanforderungen auswählen.



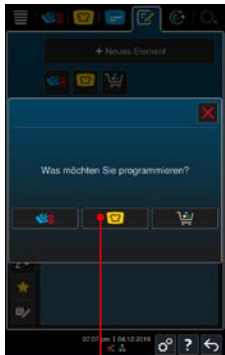
5 Stellen Sie bei den Garschritten durch Drücken des „Einstellungen Buttons“ die Garparameter ein. Bestätigen Sie die Einstellungen mit dem grünen Haken.



6 Schließen Sie die Programmierung durch Drücken der „Speichern“ Taste ab. Schritte mit fehlerhaften oder fehlenden Eingaben werden beim Speichern angezeigt und können einfach korrigiert werden.



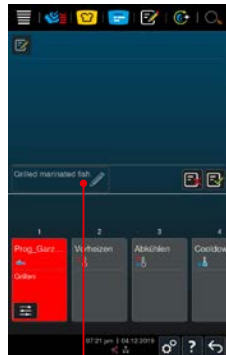
7 Das Manuelle Programm ist nun in der Programmliste



8 Zum Speichern eines eigenen intelligenten Garpfades wählen Sie zu Beginn der Programmierung die intelligenten Garpfade.



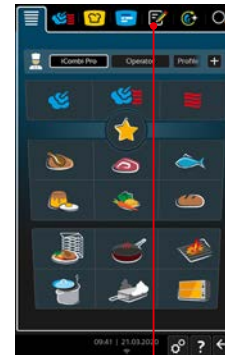
9 Wählen Sie nun den gewünschten Garpfad aus, z.B. „Fisch Grillen“. Mit Hilfe der Filter oben und links ist eine einfache und schnelle Auswahl möglich.



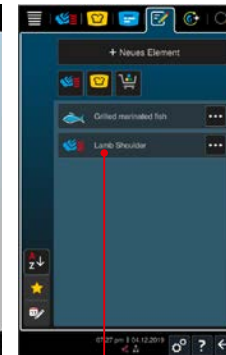
10 Geben Sie dem intelligenten Programm nun einen Namen.



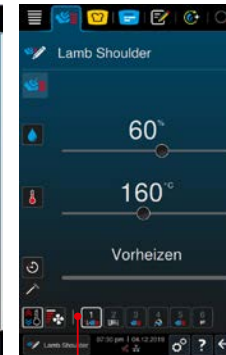
11 Stellen Sie durch Drücken des „Einstellungen Buttons“ die Garparameter ein. Bestätigen Sie die Einstellungen mit dem grünen Haken. Schließen Sie die Programmierung durch Drücken der „Speichern“ Taste ab.



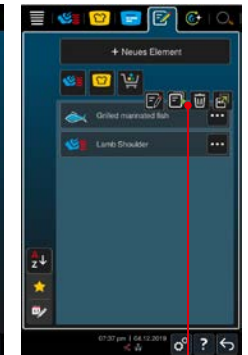
12 Wählen Sie den Programmiermodus aus.



13 Wählen Sie das gewünschte Programm aus der Liste aus, z.B. Lammshulter. Bei vielen Programmen können Sie die Liste einfach nach manuellen Programmen, intelligenten Programmen und Warenkörben filtern.



14 Das Programm wird nun gestartet und Sie können den iCombi Pro beladen.



15 Durch Drücken des Taste „Auswählen“ können Sie das Programm anpassen, duplizieren, löschen oder an den iProductionManager senden.

24 Stunden mit einem Kombidämpfer.



Backen.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Blechkuchen							
Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 20 oder 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

			
250 °C	160 °C	45 min	40 %

Apfelstrudel

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Brat- und Backblech						

Vorheizen Schritt 1

			
250 °C	170 °C	25 min	20 %

Biskuitboden

	4× 2/3	6× 1/1	6× 2/1	10× 1/1	10× 2/1	20× 1/1	20× 2/1
Beschickungs- menge	GN	GN	GN	GN	GN	GN	GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 20 mm						

Vorheizen Schritt 1

				
250 °C	180 °C	12 min	60 %	Stufe 2

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Biskuitböden Ring							
Beschickungs- menge	3× 1 St.	3× 2 St.	3× 4 St.	5× 2 St.	5× 4 St.	10× 2 St.	10× 4 St.
Zubehör	Rost						

Vorheizen Schritt 1

				
250 °C	180 °C	40 min	60 %	Stufe 2

Blätterteig, Pasteten, Fleurons

	6× 2/3	6× 1/1	6× 2/1	10× 1/1	10× 2/1	20× 1/1	20× 2/1
Beschickungs- menge	GN	GN	GN	GN	GN	GN	GN
Zubehör	Brat- und Backblech						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

								
210 °C	160 °C	12 min	90 %	Stufe 2	200 °C	5 min	60 %	Stufe 2

Brandteig (Windbeutel)

	4× 10	6× 15	6× 30	10× 15	10× 30	20× 15	20× 30
Beschickungs- menge	St.	St.	St.	St.	St.	St.	St.
Zubehör	Brat- und Backblech						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

								
240 °C	180 °C	5 min	100 %	Stufe 2	160 °C	8 min	100 %	Stufe 2

Backen.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kompott							
Beschickungs- menge	3× 3 kg	3× 5 kg	3× 10 kg	5× 5 kg	5× 10 kg	10× 5 kg	10× 10 kg
Zubehör	Behälter, Edelstahl 65 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	90 °C	8 min

Crème Caramel (Gläser)

	6× 8	6× 1	6× 24	10× 12	10× 24	20× 12	20× 24
Beschickungs- menge	St.	St.	St.	St.	St.	St.	St.
Zubehör	Behälter, Edelstahl 20 mm						

Vorheizen Schritt 1

					
100 °C	60 %	85 °C	35 min	40 %	Stufe 3

Hefekuchen

	3× 2/3	3× 1/1	3× 2/1	5× 1/1	5× 2/1	10× 1/1	10× 2/1
Beschickungs- menge	GN	GN	GN	GN	GN	GN	GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 20 mm						

Vorheizen Schritt 1

					
180 °C	100 %	160 °C	10 min	80 %	Stufe 3

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Hefezöpfe							
Beschickungs- menge	3× 1 St.	3× 2 St.	3× 4 St.	5× 2 St.	5× 4 St.	10× 2 St.	10× 4 St.
Zubehör	Behälter, granitemailliert 20 mm						

Vorheizen Schritt 1

					
180 °C	100 %	160 °C	35 min	60 %	Stufe 3

Käsekuchen (Mürbeteigboden)

	3× 2/3	3× 1/1	3× 2/1	5× 1/1	5× 2/1	10× 1/1	10× 2/1
Beschickungs- menge	GN	GN	GN	GN	GN	GN	GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

				
160 °C	130 °C	60 min	40 %	Stufe 3

NY-Cheesecake

	3× 2/3	3× 1/1	3× 2/1	5× 1/1	5× 2/1	10× 1/1	10× 2/1
Beschickungs- menge	GN	GN	GN	GN	GN	GN	GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

						
152 °C	100 %	150 °C	25 min	70 %	Stufe 3	110 °C

Schritt 3

			
105 °C	25 min	60 %	Stufe 2

Backen.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Mürbeteigboden							
Beschickungs- menge	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm						

Vorheizen

Schritt 1

				
200 °C	170 °C	25 min	60 %	Stufe 3

Marmorkuchen

Beschickungs- menge	3× 1 St.	3× 2 St.	3× 4 St.	5× 2 St.	5× 4 St.	10× 2 St.	10× 4 St.
Zubehör	Rost						

Vorheizen

Schritt 1

				
180 °C	160 °C	45 min	60 %	Stufe 2

Mürbeteig und Spritzgebäck

Beschickungs- menge	3× 16 St.	6× 24 St.	6× 48 St.	10× 24 St.	10× 48 St.	20× 24 St.	20× 48 St.
Zubehör	Brat- und Backblech						

Vorheizen

Schritt 1

			
180 °C	160 °C	12 min	100 %

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Streuselkuchen							
Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm						

Vorheizen

Schritt 1

				
180 °C	160 °C	30 min	80 %	Stufe 3

Brötchen

Beschickungs- menge	6× 8 St.	6× 12 St.	6× 24 St.	10× 12 St.	10× 24 St.	20× 12 St.	20× 24 St.
Zubehör	Brat- und Backblech						

Vorheizen

Schritt 1

Schritt 2

									
180 °C	100 %	170 °C	4 min	80 %	Stufe 4	160 °C	12 min	30 %	Stufe 4

Eier.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Eier (hart gekocht)							
Beschickungs- menge	6× 30 St.	6× 45 St.	6× 90 St.	10× 45 St.	10× 90 St.	20× 45 St.	20× 90 St.
Zubehör	Behälter, gelocht 65 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	12 min

Eier in der Kokotte (pochiertes Ei)

Beschickungs- menge	6× 8 St.	3× 12 St.	3× 24 St.	5× 12 St.	5× 24 St.	10× 12 St.	10× 24 St.
Zubehör	Rost						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	90 °C	10 min

Royal Eierstich

Beschickungs- menge	4× 1,2 	6× 2 	6× 4 	10× 2 	10× 4 	20× 2 	20× 4
Zubehör	Behälter, Edelstahl 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	85 °C	45 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Rührei							
Beschickungs- menge	3× 2 	3× 3 	3× 6 	5× 3 	5× 6 	10× 3 	10× 6
Zubehör	Behälter, Edelstahl 65 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	90 °C	20 min

Fisch.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Lachs (ganze Stücke)

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Rost und Behälter, Edelstahl 20 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	75 °C	60 °C

Lachsforellenfilet, Steinbuttfilet, Heilbutt, Seezungenröllchen

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, Edelstahl 20 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	75 °C	6 min

Lachssteak (gegrillt)

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Brat- und Backblech						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

						
180 °C	160 °C	50 °C	40 %	200 °C	57 °C	40 %

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Forelle blau

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, Edelstahl 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	12 min

Muscheln

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, Edelstahl 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	78 °C	10 min

Riesengarnelen

Beschickungs- menge	4× 0,6 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Zubehör	Brat- und Backblech						

Vorheizen Schritt 1

				
300 °C	260 °C	3 min	20 %	Stufe 5

Backfisch

Beschickungs- menge	5× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40mm						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

							
230 °C	0 %	230 °C	4 min	50 %	230 °C	3 min	0 %

Gemüse und Beilagen.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Brokkoli, Bohnen							
Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	8 min

Rosenkohl, Kohlrabi, Karotten

Beschickungs- menge	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	11 min

Spinat, Wirsing (blanchieren)

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	4 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Blumenkohl							
Beschickungs- menge	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	12 min

Junge Erbsen

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	5 min

Spargel

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	90 °C	15 min

Gemüse und Beilagen.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Confierte Tomaten							
Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter Edelstahl 20 mm						

Vorheizen**Schritt 1**

				
100 °C	50 %	95 °C	15 min	40 %

Kohlrouladen

Beschickungs- menge	6× 10 St.	6× 15 St.	6× 30 St.	10× 15 St.	10× 30 St.	20× 15 St.	20× 30 St.
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm						

Vorheizen**Schritt 1****Schritt 2**

									
160 °C	100 %	140 °C	40 min	80 %	Stufe 3	160 °C	10 min	20 %	Stufe 5

Pilze gebraten

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen**Schritt 1**

				
250 °C	200 °C	5 min	20 %	Stufe 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ratatouille							
Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen**Schritt 1****Schritt 2**

					Signalton (Tomaten hinzufügen)			
150 °C	100 %	160 °C	10 min	30 %		120 °C	20 min	90 %

Kartoffeln und Beilagen.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Salzkartoffeln							
Beschickungs- menge	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 65 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	30 min

Pellkartoffeln

Beschickungs- menge	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 65 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	130 °C	40 min

Bratkartoffen vorgegart

Beschickungs- menge	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Brat- und Backblech						

Vorheizen Schritt 1

				
270 °C	230 °C	15 min	20 %	Stufe 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kartoffeln in Folie							
Beschickungs- menge	3× 18 St.	3× 28 St.	3× 56 St.	5× 28 St.	5× 56 St.	10× 28 St.	10× 56 St.
Zubehör	Behälter, Edelstahl 20 mm oder Rost						

Vorheizen Schritt 1

					
240 °C	100 %	200 °C	40 min	80 %	Stufe 3

Pommes Macaire

Beschickungs- menge	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Zubehör	Brat- und Backblech						

Vorheizen Schritt 1

					
270 °C	40 %	230 °C	15 min	20 %	Stufe 5

Reis

Beschickungs- menge	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Zubehör	Behälter, Edelstahl 65 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	20 min

Kartoffeln und Beilagen.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Wildreis							
Beschickungs- menge	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Zubehör	Behälter, Edelstahl 65 mm						

Vorheizen

Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	45 min

Milchreis

Beschickungs- menge	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Zubehör	Behälter, Edelstahl 65 mm						

Vorheizen

Schritt 1

		
Siedetemperatur	90 °C	40 min

Pommes TK

Beschickungs- menge	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Zubehör	CombiFry®						

Vorheizen

Schritt 1

				
260 °C	200 °C	15 min	100 %	Stufe 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Nudeln in Sauce							
Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	6× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen

Schritt 1

Schritt 2

							
140 °C	90 %	250 °C	8 min	90 %	100 °C	4 min	100 %

Tiefkühl-Convenience.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Poulardenbrust Florentin mit Blattspinatmischung, Poulardenbrust Marco Polo mit Broccoli-Füllung, Hähnchenbrust Caprese mit Auflagen von Tomaten, Maispoulardenbrust mit Pilz-Sahne-Farce, Poulardenbrust Marengo gefüllt mit Champignons, Geflügelroulade							
Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen

Schritt 1

						
200 °C	60 %	Stufe 3	170 °C	65 °C	60 %	Stufe 3

Perlhuhnbrust (gefüllt) beispw. mit Spinatfüllung, Pilzfüllung

Beschickungs- menge	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen

Schritt 1

						
200 °C	60 %	Stufe 3	160 °C	65 °C	60 %	Stufe 3

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Schweinefilet							
Beschickungs- menge	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert						
Vorheizen		Schritt 1					
							
180 °C	60 %	Stufe 3	130 °C	65 °C	60 %	Stufe 3	

Rind- und Kalbfleisch.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Filetsteaks 200g, Kalbsfilet, Kalbskotelett, Rinderlende 180g

Beschickungs- menge	4× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Zubehör	Combi Grill						

Vorheizen

Schritt 1

Schritt 2

Schritt 3

							
300 °C	20 %	260 °C	3 min	20 %	85 °C	85 °C	54 °C

Rinderbraten, Schmorbraten, Rinderrouladen 180g

Beschickungs- menge	3× 1 kg	3× 1,5 kg	3× 3 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm						

Vorheizen

Schritt 1

Schritt 2

							
190 °C	0 %	170 °C	20 min	50 %	110 °C	95 °C	100 %

Schritt 3

		
55 °C	Halten	100 %

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Kalbsschnitzel paniert

Beschickungs- menge	6× 4 St.	6× 6 St.	6× 12 St.	10× 6 St.	10× 12 St.	20× 6 St.	20× 12 St.
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen

Schritt 1

Schritt 2

							
230 °C	0 %	230 °C	5 min	50 %	230 °C	3 min	0 %

Kalbssknochen für Sauce

Beschickungs- menge	6× 1,5 kg	6× 4 kg	6× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg	20× 4 kg	20× 8 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert 20 mm						

Vorheizen

Schritt 1

				
200 °C	20 %	150 °C	90 min	40 %

Schweine- und Lammfleisch.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Lammkarée paniert							
Beschickungs- menge	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Zubehör	Rost						
Vorheizen	Schritt 1			Schritt 2			
							
300 °C	0 %	260 °C	4 min	20 %	Stufe 5	85 °C	
	Schritt 3						
							
85 °C	54 °C	20 %	Stufe 2				

Lammkotelett							
Beschickungs- menge	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Zubehör	Rost						
Vorheizen	Schritt 1						
							
300 °C	40 %	260 °C	54 °C	20 %	Stufe 5		

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Spareribs							
Beschickungs- menge	4× 1,2 kg	6× 2 kg	6× 4 kg	10× 2 kg	10× 4 kg	20× 2 kg	20× 4 kg
Zubehör	Spare Rib-Rost						
Info	3 Rippen pro Rost 1. Kochen – 2. Übernacht: im Kühlhaus marinieren – 3. Grillen						
Vorheizen		Schritt 1		Vorheizen		Schritt 2	
							
130 °C	100 %	130 °C	60 min	60 %	250 °C	60 %	180 °C
							20 min
							40 %
Schweinemedallions							
Beschickungs- menge	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Zubehör	Rost						
Vorheizen		Schritt 1					
							
300 °C	40 %	250 °C	58 °C	20 %			
Schweinекotelett paniert							
Beschickungs- menge	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 20 mm						
Vorheizen		Schritt 1		Schritt 2			
							
230 °C	70 %	230 °C	58 °C	50 %	230 °C	65 °C	0 %

Schweine- und Lammfleisch.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Frikadellen, Hackbraten

Beschickungs- menge	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen

Schritt 1

300 °C	70 %	230 °C	8 min	40 %

Speck

Beschickungs- menge	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen

Schritt 1

300 °C	250 °C	14 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Schweinekrustenbraten

Beschickungs- menge	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen

Andünsten

Schritt 1

100 °C	100 %	Siedetemperatur	10 min	100 %	140 °C	50 °C	70 %

Schritt 2

Schritt 3

						Signalton	
140 °C	65 °C	70 %	175 °C	72 °C	70 %	Überschüssiges Fett/ Flüssigkeit entfernen	

Schritt 4

260 °C	78 °C	50 %

Wild und Geflügel.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Wildente 1.300 g							
Beschickungs- menge	1× 6 St.	2× 8 St.	2× 16 St.	5× 8 St.	5× 16 St.	9× 8 St.	9× 16 St.
Zubehör	Enten-Superspike						

Vorheizen

Schritt 1

180 °C	60 %	145 °C	45 min	20 %

Truthahn

Beschickungs- menge	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Zubehör	Rost						

Vorheizen

Schritt 1

Schritt 2

							
160 °C	60 %	130 °C	100 min	40 %	150 °C	10 min	40 %

Hähnchen 950 g

Beschickungs- menge	1× 4 St.	2× 10 St.	4× 10 St.	3× 10 St.	6× 10 St.	6× 10 St.	12× 10 St.
Zubehör	Hähnchen-Superspike						

Vorheizen

Schritt 1

180 °C	170 °C	88 °C	40 %

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Gans							
Beschickungs- menge	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm oder Rost						

Vorheizen

Schritt 1

Schritt 2

100 °C	100 °C	20 min	130 °C	85 °C	60 %

Schritt 3

Schritt 4

100 °C	45 – 60 min	80 %	240 °C	15 min	40 %

Ente 2.200 g

Beschickungs- menge	2× 1 St.	3× 2 St.	3× 4 St.	5× 2 St.	5× 4 St.	10× 2 St.	10× 4 St.
Zubehör	Enten-Superspike						

Vorheizen

Schritt 1

Schritt 2

180 °C	150 °C	50 min	100 %	Stufe 3	180 °C	20 min	40 %

Wild und Geflügel.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Rehkeule							
Beschickungs- menge	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert						
Vorheizen	Schritt 1			Schritt 2			
							
190 °C	0 %	170 °C	10 min	100 %	100 °C	45 °C	100 %
	Schritt 3						
							
	73 °C	58 °C	100 %				

Reh- / Hirschrücken

Beschickungs- menge	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert						
Vorheizen	Schritt 1			Schritt 2			
							
220 °C	0 %	200 °C	5 min	100 %	110 °C	55 °C	100 %

Backhähnchen - paniert

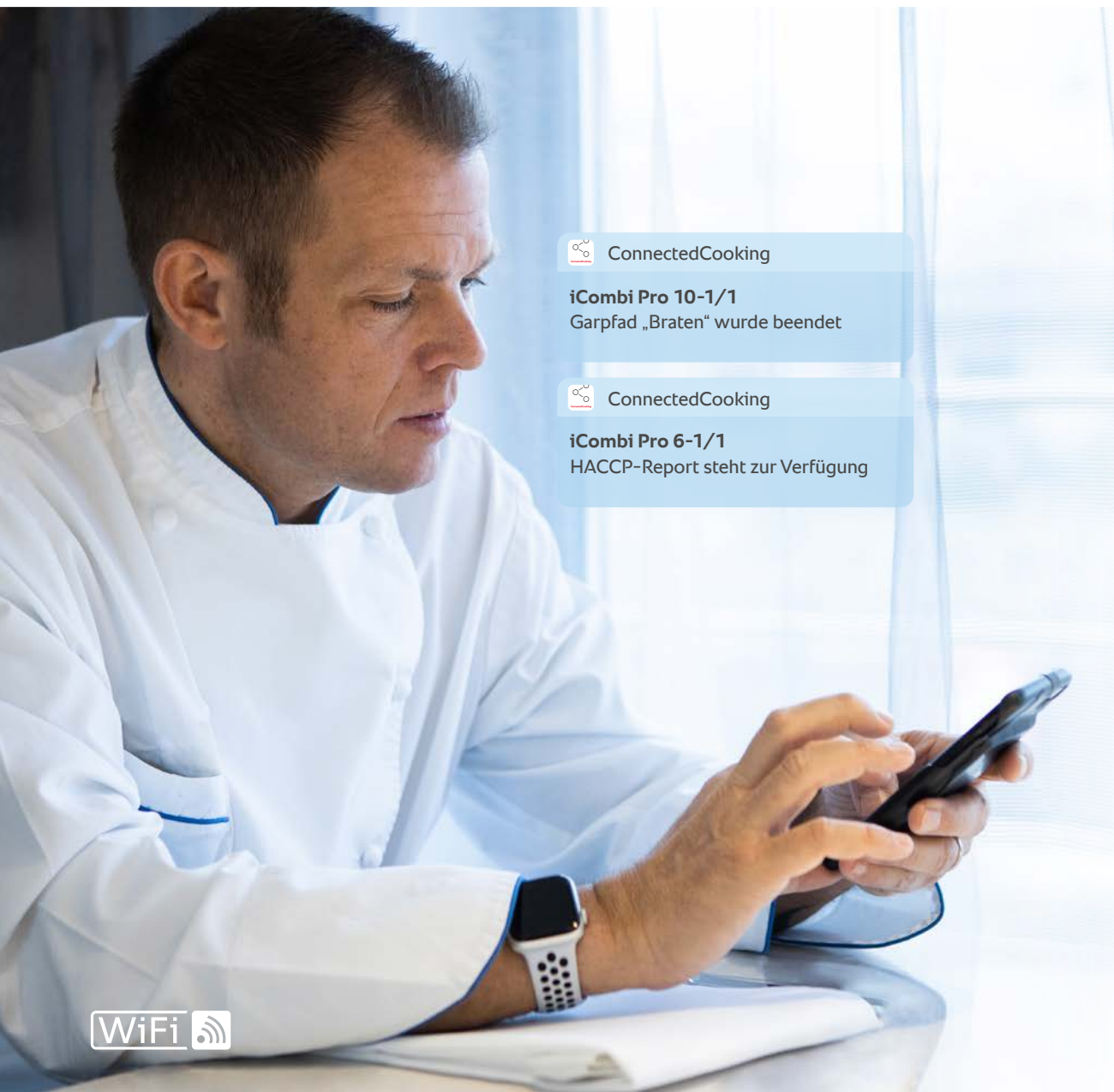
Beschickungs- menge	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert						
Vorheizen	Schritt 1			Schritt 2			
							
245 °C	0 %	225 °C	9 min	50 %	245 °C	4 min	0 %

Würste, Terrinen und Aufläufe.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Würste brühen, Würste regenerieren							
Beschickungs- menge	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Zubehör	Rost oder Behälter, Edelstahl 20 mm						
Vorheizen		Schritt 1					
							
Siedetemperatur	75 °C	70 °C					
Bratwürste							
Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert						
Vorheizen		Schritt 1					
							
300 °C	180 °C	5 min	20 %				
Lasagne, Canneloni, Kartoffelauflauf, Gemüseauflauf, Moussaka							
Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert						
Vorheizen		Schritt 1					
							
260 °C	80 %	180 °C	35 min	60 %			

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Terrine							
Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Rost						
Vorheizen		Schritt 1					
							
Siedetemperatur	78 °C	72 °C					
Pastete							
Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Rost						
Vorheizen		Schritt 1					
							
100 °C	80 °C	70 °C	100 %	Stufe 2			
Quiche Lorraine							
Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm						
Vorheizen		Schritt 1					
							
260 °C	80 %	160 °C	25 min	60 %			



Vernetzung.

Viele Geräte und trotzdem mit einem Klick alles im Blick.

Vernetzung ist auch in der Gemeinschaftsverpflegung immer häufiger zu finden: Speisepläne, Bezahlssysteme, Einkauf, vieles läuft digital, ist aufeinander abgestimmt. So wie bei ConnectedCooking von RATIONAL. Rezeptübertragung, Gerätekontrolle, Hygienedaten, Software-Updates, Service Remote Access – mit der sicheren Vernetzungslösung können Sie zentral alles vom Schreibtisch aus regeln. Für alle vernetzten Geräte. Egal, wie weit Schule oder Kindergarten entfernt sind. Darüber hinaus können Sie von allen Geräten die HACCP-Daten abrufen und speichern. Sie haben neue Rezepte? Auch die reisen mit nur einem Klick in die Küchen. Alles, was Sie dazu brauchen, ist PC, Smartphone oder Tablet. Leichter geht Standardisierung nicht.

➔ ConnectedCooking

Die leistungsstarke Vernetzung von RATIONAL. Damit Sie immer alles im Griff haben.

rational-online.com/de/ConnectedCooking

RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Münchner Bundesstraße 142
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 662-832799-0

Fax +43 662-832799-10

info@rational-online.at
rational-online.com

