

GVkompakt

FACHMAGAZIN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



KOMBIDÄMPFER

Vielseitige Alleskönner



AMBIENTE
Futter für
die Augen
erwünscht



MOLKEREI
Frischkäse
zeigt seine
Vielfalt



VENDING
Konzepte
müssen
stimmen

MARKTÜBERSICHT

AUCH ONLINE
WWW.GV-KOMPAKT.DE

Garraumgröße bis 10 GN-Einschübe

Hersteller	Bartscher GmbH	Eloma GmbH	Rational AG	Palux AG
Website	www.bartscher.de	www.eloma.com	www.rational-online.de	www.palux.de
Gerätetyp/Gerätename	Bartscher Kompakt D 6110 – Digital	Genius MT 6-11	SelfCookingCenter 5 Senses 61	Palux Touch 'n' Steam 611 QL Basic/Comfort
Gerätemaße (B x H x T)	520 x 770 x 850 mm	925 x 840 x 805 mm	847 x 782 x 771 mm	980 x 795 x 840 mm
Energieart	Elektro	Elektro (Gas)	Elektro (Gas)	Elektro
Garraumgröße	6,9 kW	11 kW	11 kW (14 kW)	11 kW
Anschlusswert	bis zu 6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1 + Zusatzanschub	6+1 x GN 1/1 – längs- und quer, GN 2/1, Backmaß 400 x 600 mm, Maxiblech
Temperaturregler (Maximaltemperatur)	50 bis 280 °C	30 bis 300 °C	Heißluft und Kombination bis 300 °C; Dampf bis 130 °C	30 bis 250 °C
Anzahl und Art der Funktionen	Delta T; Niedertemperatur; Schnellabkühlung; optional: Kerntemperaturfühler, automatische Reinigung	MT-Technologie; 9 Betriebsarten; 400 Programmplätze à 20 Schritte; u. a. Favoriten mit Filterung	Automatik-Modus: iCooking Control mit 7 Anwendungen; Kombidämpfer-Modus; Einschubüberwachung; Selbstreinigung; Entkalkung	Basic: Manueller Betrieb, Vitalisieren, 9 Garverfahren; Comfort: zzgl. Smartcooking, Backen & Sonderprogramme
Schutzklasse/Schutzart	IPX4	IPX 5	IPX 5	IPX5
Netto-Listenpreis	5.098 Euro	ab 9.490 Euro	9.070 (10.770) Euro	6.855 Euro (Basic), 9.430 Euro (Comfort)

Garraumgröße ab 10 GN-Einschübe

Hersteller	Alto-Shaam, Inc.	Convotherm Elektrogeräte GmbH	Electrolux Professional GmbH	Eloma GmbH
Website	www.alto-shaam.de	www.convotherm.com	http://professional.electrolux.de	www.eloma.com
Gerätetyp/Gerätename	CTPerformance CTP20-20	Convotherm 4 easyTouch 10.10	Air-o-steam Touchline 202	Genius MT 10-11
Gerätemaße (B x H x T)	1.111 x 2.012 x 1.192 mm	875 x 1.058 x 792 mm	1.243 x 1.795 x 1.107 mm	925 x 1.120 x 805 mm
Energieart	Elektro (Gas)	Elektro	Elektro (Gas)	Elektro (Gas)
Garraumgröße	62 kW (72 kW)	19,5 kW	50 kW (95 kW)	17 kW
Anschlusswert	20 x GN 2/1 o. 40 x GN 1/1, 65 mm	10+1 GN1/1	20 x GN 2/1 oder 40 x GN 1/1, 65 mm	10 x GN 1/1
Temperaturregler (Maximaltemperatur)	bis 300 °C	30 bis 250 °C	bis 300 °C	30 bis 300 °C
Anzahl und Art der Funktionen	4 Garmethoden: Dampf, Heißluft, Kombi, Regeneration; Räucherfunktion optional; keine Freiraumanforderungen	4 Grundfunktionen im ACS+: Dampf, Kombidampf, Heißluft, Regenerieren+easy-Touch	automatischer Modus; Programm-Modus; manueller Modus; Heißluft; Dampf; Kombination; Regenerieren; NT; Delta-T	MT Technology; 9 Betriebsarten; 400 Programmplätze à 20 Schritte; Favoriten mit Filterung
Schutzklasse/Schutzart	k. A.	1	IPX 5	IPX 5
Netto-Listenpreis	k. A.	auf Anfrage im Fachhandel	k. A.	ab 12.990 Euro
Hersteller	Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG	MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG	Rational AG	<p>Bitte beachten Sie: Die Geräte sind aufgrund ihrer unterschiedlichen Garraumgrößen nicht ohne weiteres vergleichbar.</p> <p>Die Marktübersicht wurde aufgrund von Herstellerangaben von Elke H. Speidel (Münster) zusammengestellt. Angefragt waren die jeweils aktuellsten und/oder für die Branche wichtigsten Modelle. Für Genauigkeit und Vollständigkeit der Angaben wird keine Gewähr übernommen.</p> <p>Stand: Juli/August 2015.</p>
Website	www.kueppersbusch.com	www.mkn.de	www.rational-online.de	
Gerätetyp/Gerätename	ConvectAir2way/CEP 110/2wy	FlexiCombi MagicPilot 10.1	SelfCookingCenter 5 Senses 201 (20 x 1/1)	
Gerätemaße (B x H x T)	899 x 1.055 x 924 mm	997 x 1.060 x 799 mm	879 x 1.782 x 791 mm	
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro (Gas)	
Garraumgröße	18 kW	15,9 kW	37 kW (48 kW)	
Anschlusswert	10 x GN 1/1 oder 20 x GN 1/2	10 x GN 1/1 oder 10 x FlexiRack (~ 17,5 GN 1/1)	20 x GN 1/1	
Temperaturregler (Maximaltemperatur)	30 bis 300 °C	30 bis 300 °C	Heißluft + Kombination bis 300 °C, Dampf bis 130 °C	
Anzahl und Art der Funktionen	11 Garverfahren	Dämpfen; Kombidampf; Heißluft; automatisches Garen; Sous vide; Delta T; Favoriten; Übernachtgaren	Automatik-Modus: iCooking Control mit 7 Anwendungen; Kombidämpfer-Modus; Einschubüberwachung; Selbstreinigung; Entkalkung	
Schutzklasse/Schutzart	IPX 5	IPX6	IPX5	
Netto-Listenpreis	13.280 Euro	k. A.	21.060 (22.600) Euro	