

MARKTÜBERSICHT

AUCH ONLINE
WWW.GV-KOMPAKT.DE

Hersteller	Gerät	Funktion	Gerätekennezeichen	Besonderheiten
Beer Grill AG	Culinario Mistral	mobile Front-cooking-Station	<ul style="list-style-type: none"> steckerfertige Station keine externe Abluftanlage wegen dreiseitiger Absaugung und integriertem Aktivkohlefilter austauschbare Kochmodule für Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren 	Füße sind nivellierbar, da die Gerätehöhe zwischen 208 und 218 mm beträgt
Palux AG	Cook'n Roll	mobile Aktionsküche	<ul style="list-style-type: none"> 13 verschiedene, leicht transportable Einzelkomponenten: multifunktionaler Bräter, Pastakoher, Induktionswok, Griddleplatte, Einbecken-Friteuse mit Fritierkorb und Flachdeckel, Frittenwanne mit gelochtem Einlegeblech und Heizstrahler, Griddleplatte aus Spezialstahl mit zwei Heizzonen, Griddleplatte aus Spezialstahl mit einer Heizzone, Grillplatte mit halbseitig glatter und halbseitig gerillter Platte, Bräter mit kombinierter Brat-/Kochwanne aus Spezialstahl komplett aus Edelstahl gefertigt 	Tranchieren und Schneiden an Ort und Stelle – die Arbeitsplatte gibt viel Handlungsspielraum
Cip International GmbH (Plasma-Norm)	Front-cooking Bridge	Absaugbrücke	<ul style="list-style-type: none"> Platzierung in geringer Höhe über den Kochstellen, sodass die Cyclostream-Dunsterfassung mit Unterstützung der dynamisierten Paralleldüsen effektiv erfolgt durch Umlenkung der Dunstströmung im Absaugkanal entstehen Wirbelströme, die eine erhebliche Dunst- und Aerosolabscheidung zur Folge haben anschließende flameSafe, hydroSorp Hochleistungsabscheider sowie ionCollect Elektrofilter verhindern Vordringen von Feststoffen und Tropfen in die Plasma-Gasreinigung steckerfertiges Modul mit elektrischen Anschlüssen für bis zu vier Kochstellen 	Lenk- und Feststellrollen sorgen für Mobilität
Rentschler Reven GmbH	Buffet-hauben	Lüftungsanlagen	<ul style="list-style-type: none"> Abmessungen sowie die Zahl und Platzierung der Absaugstellen werden auf die Kochstellen abgestimmt steckerfertig vormontiert Ausstattung mit leistungsstarkem X-Cyclone-Fettabscheidern, tropffrei 	X-Cyclone-Abscheider reinigen sich von selbst und sind flammendurchschlagfest
Rieber GmbH & Co KG	Rolling Buffet ACS 1600 O3	mobiles Kochmodul	<ul style="list-style-type: none"> mit integrierter Absaugtechnik (ACS) sowie patentierter Plasmatechnologie gefertigt in stabiler Schweißkonstruktion aus Chromnickelstahl dreiseitig verkleidet mit dichtgeschweißter Einstellnische für max. drei Varithek-Kochgeräte (mit bzw. ohne Systemträger) Unterbau enthält zusätzlich zwei Schrankfächer Hygienestandard H3 in verschiedenen Ausführungen: kalt, warm, neutral in Kombination 	optimale Reinigung, da komplett zerlegbar und Filtersystem kann in die Spülmaschine gestellt werden
Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG	Kalt-Warm-Platten	heiße und kalte Speisenpräsentation	<ul style="list-style-type: none"> digital regelbar mit nur einer Platte von - 5 °C bis +110 °C steckerfertig in modernem Design in schwarz oder weiß geeignet auch für Free Flow und Buffet 	gradgenaue Temperatursteuerung

Die Marktübersicht erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für die Richtigkeit wird keine Gewähr genommen. Die Daten wurden nach Angaben der Hersteller von Marina Evelyn zusammengestellt. Stand: März 2015