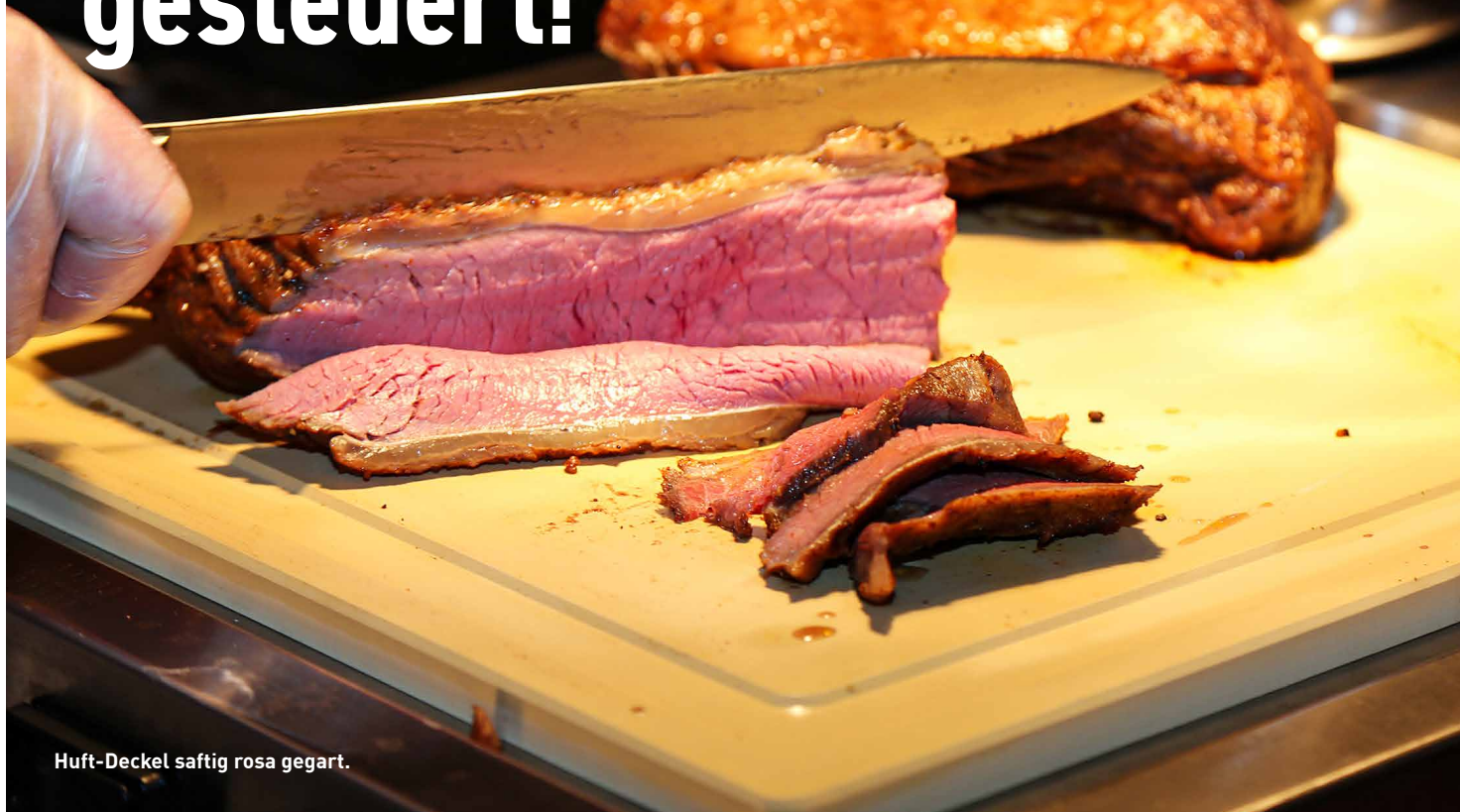


Alto-Shaam Switzerland / Plüss & Partners:

So wird höchster Genuss optimal gesteuert!



Huft-Deckel saftig rosa gegart.

Alto-Shaam bringt seine Dienstleistungen mit Steuerungs-Optimierungen auf das nächst höhere Level. Die Deluxe-Variante erlaubt ein cloudbasiertes Ofenmanagement und optimiert mit datengestützten Erkenntnissen Garprozesse, reduziert Arbeitsaufwände und maximiert Gewinne. Echtzeitdaten gewähren zudem Fernzugriffe auf die Geräte. Damit wird die bewährte Speisequalität aus den Alto-Shaam-Öfen noch präziser steuerbar und der Genuss auf dem Teller noch perfekter!

Text: Sabine Born | Bilder: zVg.

Alto-Shaams Grossküchengeräte werden in den USA gefertigt und von dort in über 90 Länder exportiert. Seit der Gründung in den 60er Jahren, als Firmengründer Jerry Maahs Lösungen für die Belieferung seiner Kundinnen und Kunden mit heissen Hähnchen suchte, zeigte sich das Unternehmen stets innovativ. Es optimierte laufend seine Herstellungsprozesse und investiert in neue Technologien. In modernem neuen Geräte-Design und zwei neuen Steuerungen erreicht Alto-Shaam nun das nächste Level und vereinfacht das Management seiner Cook&Hold-Öfen sowie der Cook&Hold&Smoke-Öfen nochmals merklich.

Die Steuerung gibt es

- in einer simplen, auf Symbolen basierenden Steuerung für manuelle Bedienung plus acht programmierbare Menu-Speicherplätze
- und in einer cloudbasierten Version, welche mit Touchscreen und Deluxe-Bedienung unbegrenzte Anzahl Menu-Speicherplätze bietet – die Möglichkeit, Programme mit individuellen Menu-Fotos zu illustrieren und vieles mehr

Polyana Plüss, Geschäftsleiterin von Alto-Shaam (Switzerland) Plüss & Partner, erläutert einen der wesentlichsten Vorteile der neuen Steuerung: «Früher mussten Köchinnen und Köche Cook-, Endkern-, Umschalt- und Holdtemperatur des Garguts definieren. Die beiden letzteren Angaben basierten auf Erfahrungswerten von Alto-Shaam und zeigten an, wann der Ofen seine Cook-Temperatur zurückfahren musste, um die gewünschte Warmhaltetemperatur zu erreichen um eine Übergarung zu verhindern. Die verbesserte Steuerung adjustiert nun den gesamten Gar- und Warmhalteprozess automatisch – und zwar durch Echtzeitmonitoring der aktuellen Produktkerntemperatur.»

Mehr Potenzial dank Automation

Ein grosser Mehrwert und auch eine Vereinfachung, aber längst nicht der einzige Fortschritt: Die Programmierung der Öfen ist einfach, intuitiv und auch via Mobile oder PC möglich. Mit der cloudbasierten Deluxe-Variante lässt sich eine Programmierung auf die gesamte Ofenflotte an diversen Standorten ausrollen. «Die Verantwortlichen können Öfen sogar gruppieren und Rezepturen oder andere Einstellungen nach Region oder Bereich variieren. Sie können Garprozesse aus der Ferne überwachen, HACCP-Daten auslesen und auswerten und Service- sowie Störungsmeldungen am Handy oder PC quittieren», führt Geschäftsleiterin Polyana Plüss gegenüber GOURMET weiter aus. «Das spielt nicht nur Grossbetrieben, Spitälern, Heimen, Hotel- und Restaurantketten in die Hände, sondern auch kleineren Betrieben, etwa dort, wo der Küchenchef sehr exakt arbeitet und für bestimmte Menus mit verschiedenen Gar-Phasen ein ganz besonderes Resultat anstrebt oder im Smoker für ein Gargut zwei verschiedene Rauchprozesse anwenden will», erläutert Eduard Parlier, Geschäfts- und Verkaufsleiter bei Alto-Shaam Switzerland / Plüss & Partners die weiteren

Warmhalten ohne Qualitätsverlust: Eine geräucherte Truthahnbrust, bei niederen Temperaturen schonend gegart und während zwei Stunden warmgehalten.





Anwendungsmöglichkeiten. Ausgeklügelte Prozesse, die – einmal definiert – immer wieder in der exakt gleichen Weise abrufbar sind.

Saftige Braten, hoher Genuss

«Der Smoker ist unser Zugpferd», betont Polyana Plüss, ein Ofen, der unbegrenzte Kreativität ermöglicht. «Dank der verbesserten Steuerung wird jetzt alles noch einfacher, noch präziser. Die automatische Garprozess-Adjustierung über die Produkt-Kerntemperatur balanciert die Unterschiede verschiedener Füllmengen und Fleischqualitäten autonom aus. Dies macht die Cook & Hold-Öfen und den Smoker auch für die Systemgastronomie zunehmend interessant. Es braucht keine Überwachung, das Handling ist simpel, auch für ungelerntes Personal, und man erhält konstant auf den Punkt genaue Resultate. Das entlastet das Fachpersonal – und die Warenkosten sinken!»

Und zwar in zweierlei Hinsicht: Zum einen reduziert Alto-Shaams Halo-Heat-Technologie Garverluste um bis zu 20 Prozent, zum anderen erlangen auch preiswertere Fleischstücke wie ein Huftdeckel in Alto-Shaam-Öfen annähernd die Zartheit eines Entrecôte. Ein runder Mocken

liefert nicht nur Saftplätzli, sondern überzeugt auch als Braten – saftig, rosa, zart. Und auch eine Trutenbrust oder eine Kalbsschulter, die aufgrund ihres geringen Fettgehalts oft zu trocken sind, werden im Alto-Shaam-Ofen zur Perfektion gegart und ohne Saftverlust warmgehalten, weil das Fleisch analog zum Lagerprozess reift und der Fleischsaft anschliessend im Produkt selbst gebunden wird.

Kurzbratenstücke sind schnell zuzubereiten, aber arbeitsintensiv. Vor Bratenstücken haben viele Respekt – und diesen Respekt zollt Alto-Shaam den alternativen Fleischstücken und damit auch den Tieren. «Die Diversifizierung in der Fleischauswahl senkt nicht nur die Kosten, sondern stärkt letztlich auch die Vielfalt in der Angebotsgestaltung. Und wenn Betriebe und Institutionen das Fleischangebot aus Klimaschutz-Gründen zunehmend reduzieren, kann Alto-Shaam zur Entlastung von Kipper und Kombisteamer beitragen, die dann noch stärker ausgelastet sein werden», sagt Eduard Parlier. Und wenn man ein so wertvolles Naturprodukt wie Fleisch serviert, so ist es doch umso wichtiger, dass es mit bester Qualität einen besonders guten Auftritt auf dem Teller hat!

**Weniger Arbeit, mehr Genuss:
Ein runder Rindsmocken über
Nacht gegart ist eine effiziente
Alternative zu Kurzbratenstücken
wie Schnitzel und Co.**

Die Stars im Alto-Shaam-Programm

Die Öfen in verschiedenen Grössen und Ausführungen – entweder als Cook&Hold oder mit Räucherfunktion als Cook&Hold&Smoke – sind mit zwei neuen Steuerungen erhältlich:

- Manuell bedienbar plus 8 Menu-Speicherplätze
- Deluxe: Cloudbasiert mit unbegrenzten Speicherplätzen und ChefLinc-Remote-Ofenmanagement

Es handelt sich bei den Alto Shaam-Geräten um eine bewährte Ofen-Technik, die gleich aus mehreren Perspektiven nachhaltig ist: Die Halo-Heat-Technologie reduziert Garverluste um bis zu 20 Prozent, ein Nose-to-Tail-Ansatz senkt die Warenkosten und liefert trotzdem Top-Qualität. Die Personal- und Betriebskosten sinken, wenn über Nacht oder an Randzeiten gegart wird, und die neue cloudbasierte Steuerung erleichtert das Rezeptmanagement und liefert Echtzeitdaten. Das generiert nicht nur wichtige Prozessdaten, sondern ermöglicht auch Fernzugriffe auf die Öfen, die übrigens auch punkto Energieeffizienz überzeugen. Warmhalten ohne Qualitätsverlust – auch das geht sowohl mit den Cook&Hold- als auch mit den Cook&Hold&Smoke-Modellen.



Simple Steuerung

Deluxe Steuerung



300-TH Cook&Hold
Einschübe: 7 x GN 1/1
Produktkapazität:
ca. 15 kg oder 21,3 l



500-TH Cook&Hold
Einschübe: 11 x GN 1/1
Produktkapazität:
ca. 18 kg oder 28,4 l



**750-TH Cook&Hold sowie
750-SK Cook&Hold&Smoke**
Einschübe: 10 x GN 2/1
Produktkapazität:
ca. 45 kg oder 71 l



**1750-TH Cook&Hold sowie 1750-SK
Cook&Hold&Smoke mit separate
steuerbaren Ofenkammern**
Einschübe: 10 x GN 2/1
pro Ofenkammer
Produktkapazität:
ca. 45 kg oder 71 l pro Ofenkammer



Viel Rauch um guten Fisch

Der 750-SK ist der kleinste Cook&Hold-Räucherofen (708mm x 459mm x 724mm). Erhältlich mit den zwei Steuerungsoptionen «Simpel» oder «Deluxe» für mehrstufige, programmierbare Rezepte zum Räuchern (kalt und heiss), zum Garen und zum Warmhalten von Speisen nach Zeit oder Kerntemperatur.

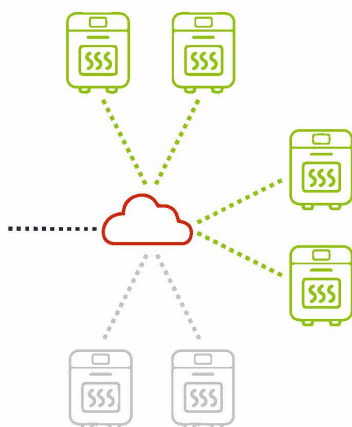
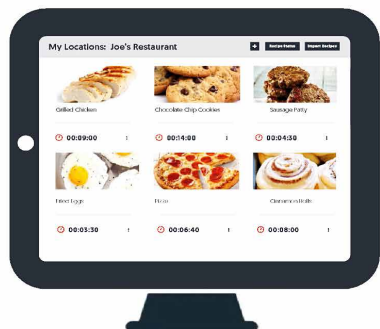
Kalt-Rauch-Prozesse veredeln Fisch und Meeresfrüchte, aber auch Gemüse, Käse, Saucen oder vegane Produkte sowie Früchte und Desserts – und zwar durch die Zugabe von präzise steuerbaren Raucharomen aus echtem Räucherholz, zum Beispiel ein nussig-herbes Hickory, ein edelsüßes Kirschholz oder eine Hausmischung. Variante: Kleine Fleischstücke wie Entenbrüstchen oder Maispouarden kalt anröchern und anschliessend niedertemperaturgaren oder kaltstellen und à la Minute fertigstellen. Heiss-Rauch-Prozesse verleihen vor allem Braten- und währschafften «Nose to Tail»-Stücken ein feines und edles Raucharoma, oder – herber und deftiger – einen echten American-BBQ-Rauchgeschmack. Dank Halo-Heat-Technologie wiederum punktgenau zur Perfektion gegart.

Alles andere als heisse Luft

Halo-Heat – die Technik im Hintergrund. Das Geheimnis für saftiges Fleisch, weniger Garverlust und die hohe Warmhaltequalität von Alto-Shaam liegt im Ringwärmepinzipp Halo-Heat. Statt mit Heizelementen oder Lüftern, die das Austrocknen von Fleisch, Fisch und Gemüse begünstigen, setzt Halo-Heat auf ein patentiertes Wärmekabel, das sich engmaschig um die Ofenkammer windet und Produkte auf diese Weise besonders schonend gart und warmhält.

- **Mehr Fleisch am Knochen:** Die konstante, sanfte Rundumwärme, im in sich geschlossenen Garraum, bildet eine gesättigte Luft-Feuchtigkeit von bis zu 98 Prozent – das verhindert das Auslaufen von Fleischsaft und damit das Austrocknen des Garguts. Das Resultat: 20 Prozent weniger Garverlust.
- **Gut gereift:** Der Halo Heat Prozess bewirkt eine einzigartige Reife-Phase, die das Fleisch analog zum Lagerprozess zart macht (1 Stunde Reife-Phase = 1-2 Tage Lagerung, ohne Fleischsaft-Verlust). Fleischsaft und Eiweiss werden in den Zellen des Produkts gebunden.
- **Autonom gesteuert:** Ausgehend von der gewünschten Endkerntemperatur schaltet der Ofen dank der verbesserten Steuerung autonom in die optimale Warmhalte-Temperatur (Hold) um und verhindert ein Übergaren der Produkte sowie das Auskühlen während des Warmhaltens.
- **Keine Abstriche beim Warmhalten:** Die sanfte Rundumwärme gart nicht nur auf den Punkt genau, sondern hält das Gargut im geschlossenen und feuchten Garraum über Stunden warm und saftig.
- **Entlastung für Küche und Service:** Autonom gesteuert, kann die Fleischzubereitung auf die Nacht oder auf Randzeiten verlegt werden. Das entlastet Fachkräfte und Servicepersonal und bricht Auslastungsspitzen in Küche und Service.
- **Weniger Food-Waste:** Braten regenerieren oder kalt servieren. Dank dem hohen Feuchtigkeitsgehalt und dem gebundenen Fleischsaft in hoher Qualität möglich.
- **Ausserdem:** Halo-Heat steckt nicht nur in den Alto-Shaam-Öfen, sondern auch in Holding Cabinets, Schubladen, Bankettsystemen, Theken und Tranchierplatten.





Ziemlich sparsam, ziemlich smart

Nehmen wir den 750-TH zum Niedertemperaturgaren und Warmhalten (Cook&Hold) oder den 750-SK, zusätzlich zum Kalt- und Heissräuchern (Cook&Hold&Smoke), ausgerüstet mit der einfachen Steuerung «Simpel» oder «Deluxe» mit ChefLinc-Remote-Ofenmanagement: Zwei Kraftpakete, leistungsstark und trotzdem sehr genügsam im Stromverbrauch. Zum Aufheizen braucht der Smoker 750-SK gerade mal 3,8 kW. Dank optimal wärmeleitenden Kabeln verbleibt er in einem stabilen Betriebszustand, heizt rund alle 15 Minuten punktuell für zwei bis drei Minuten auf und verbraucht so im Durchschnitt 0,5 kW pro Stunde. Was es zur Installation braucht: einen 230-Volt-Anschluss. Alle Öfen und Warmhalte-Geräte sind mobil und überall einsetzbar.



**Ecologically Smart.
Economically Smart.**

Präzises Wärmemanagement

Die Warmhaltegeräte von Alto-Shaam sind in verschiedenen Grössen und Ausführungen erhältlich und halten auch grosse Mengen von Speisen warm. Besonders grosszügig konzipiert ist der Doppelkammer-Wärmeschrank 1200-UP, welcher aus zwei individuell regelbaren Wärmekammern besteht mit je 16 Einschüben für 2/1 GN-Grösse. Auch hier ist die Halo-Heat-Technologie im Einsatz. Die Vorzüge auf den Punkt gebracht:

- Warmhalten über Stunden ohne Qualitätsverlust
- Keine Umluft, keine Temperaturschwankungen, kein Austrocknen
- minimaler Stromverbrauch
- 100 Prozent mobil, einfacher Anschluss über 230 Volt-Steckdose
- vom kompakten 300-S bis zum Doppelkammer-Wärmeschrank 1200-UP

Oder: Die Warmhalteschubladen mit bis zu drei Schubladen in Standardbreite oder schmaler Ausführung sind überall dort im Einsatz, wo Speisen in Reichweite sein müssen.

500-S

Einschübe: 11 x GN 1/1
Produktkapazität: ca. 27 kg

750-S oder 1200-S

Einschübe:
11 x GN 2/1 bzw. 16 x GN 2/1
Produktkapazität:
ca. 54 kg bzw. 87 kg

300-S

Einschübe: 8 x GN 1/1
Produktkapazität:
ca. 16 kg





Heiss präsentiert

Auch hier hat die bewährte Halo-Heat-Technologie ihre effizienten Wärmekabel im Spiel: Beheizte Einbau-Wannen (Hot Wells) mit kontrolliert gleichmässiger Wärmequelle, die im Gegensatz zu Bain-Maries weder Rohrleitungen noch Wasserinstallationen, sondern lediglich einen Stromanschluss benötigen. Die sanfte Halo-Heat-Wärme umgibt die Speisen, ohne sie zu übergaren oder auszutrocknen. Der Verzicht auf das Wasserbad erleichtert ausserdem Reinigung und Unterhalt und überzeugt auch in punkto Sicherheit.

Alternativ präsentiert: Statt in Wannen lassen sich Kartoffelgratin, Gemüse und Fischcurry auch in Keramikschalen anrichten.

Das Tranchieren zelebrieren

Die Heiss-Tranchierstationen CS-100 und CS-200 mit Einzel- und Doppellampen für einen Braten von 31,7 kg halten Speisen rundum warm. Die Halo-Heat-Wärme strahlt von der Tranchier-Platte sowie über die Heisslampen auf das Produkt und sorgt für konstante Temperaturen, ohne dass Speisen weitergaren oder austrocknen. Das Schneidebrett aus Kautschuk leitet Wärme optimal, verfügt über eine Saftrille und schont die Messerklingen.

Unten warmhalten, oben tranchieren: Auch die Tranchier-Stationen sind mobil einsetzbar und perfekt kombinierbar mit den entsprechenden 1/1 GN und 2/1 GN Baugrössen der Cook & Hold, Smoke sowie Warmhalte-Öfen um eine mobile Servierstation zu bilden.

500-1D oder 500-2D

Grösse: GN 1/1 breit oder tief
Produktkapazität pro
Schublade: ca. 16 kg



1200-UP

Einschübe: 16 x GN 2/1
pro Ofenkammer
Produktkapazität: 2 x 87 kg



Fünf Fragen an Polyana Plüss und Edouard Parlier,
von Alto-Shaam Switzerland / Plüss & Partners:

Inspirationen aus der ganzen Welt

Edouard Parlier, wie beraten Sie eigentlich Ihre Kundinnen und Kunden?

Edouard Parlier: In einem ersten Schritt hören wir vor allem zu, um zu erfahren, welche Ziele die Kundinnen und Kunden verfolgen, wie ihr Konzept aussieht. Ist eine Neuausrichtung geplant oder soll der bestehende Betrieb entlastet werden? Darauf ausgerichtet empfehlen wir ein Produkt und stellen für drei bis vier Wochen ein Testgerät zur Verfügung. In dieser Zeit unterstützen wir die Kundschaft mit Coaching oder bei konkreten Fragen, auch zu Rezepten aus unserer grossen Datenbank. Unser Ziel sind langfristig zufriedene Kundinnen und Kunden und nicht möglichst viele Verkaufsabschlüsse.

Polyana Plüss, welchen Stellenwert hat dabei der After-Sale-Service?

Polyana Plüss: Einen sehr grossen. Wir gewährleisten einen Service innert 24 Stunden. Viele Probleme lassen sich dank der intuitiven Geräte bereits am Telefon lösen. Unser Verkaufsteam hat zudem immer Ersatzteile an Bord seiner Nutzfahrzeuge, so dass sich die Touren gut mit kurzfristigen Einsätzen verbinden lassen. Unsere mobilen Geräte erlauben aber auch ganz einfach den Austausch eines Geräts, sollte es einmal zu einer grösseren Reparatur kommen, was Dank deren robuster Bauweise eher selten der Fall ist.

Edouard Parlier, Alto-Shaam ist weltweit im Einsatz – inwiefern findet ein internationaler Austausch statt?

Edouard Parlier: Vor allem mit dem Mutterhaus in den USA sind wir in regem Austausch, aber auch international – zum Teil auch sehr unkompliziert. Wir teilen beispielsweise Rezepte über eine WhatsApp-Gruppe aus. Ideen, die uns inspirieren, aber auch unsere Kundinnen und Kunden, die wir daran teilhaben lassen, wenn es passt. Unsere partnerschaftlichen Kundenbeziehungen lassen diesen doch eher informellen Austausch ohne weiteres zu.

Polyana Plüss, wer steckt eigentlich hinter Alto-Shaam?

Polyana Plüss: Ein kleines, kompetentes Team, das vielseitig unterwegs und fähig ist, Kundinnen und Kunden von der Zentrale oder von unterwegs aus jederzeit zu bedienen, gestützt auf eine langjährige Erfahrung in Bezug auf die Geräte und auf einem fundierten Know-how, wie sich Fleisch in Bezug auf niedrige Temperaturen verhält. Das ist fast schon eine kleine Wissenschaft, das Erbe meines Vaters und meiner Schwester und eine wichtige Basis unseres Erfolgs.



Zum Schluss, welches sind Ihre Lieblingsgerichte aus den Alto-Shaam-Öfen?

Polyana Plüss: Ganz klar: Coquilles St. Jacques, geräuchert und punktgenau auf 55 Grad gegart. Dabei verwandelt sich die Konsistenz des Eiweiss und gibt einen wunderbaren Biss mit einem leichten Rauchgeschmack. Dafür laufe ich Kilometer weit, ebenso wie für über Nacht gegarte Spareribs von Schweinsbrustspitzen mit Barbecue-Marinade und Apfelholz-Raucharoma.

Edouard Parlier: Ich liebe geräucherten Saibling aus dem Smoker – warm serviert, oder ein Beef Brisket, ein Barbecue-Klassiker, der im Alto-Shaam-Smoker besonders saftig wird.



Mehr zum Thema

Alto-Shaam Switzerland
Plüss & Partners
8048 Zürich
Te. 044 462 35 50
info@pluess-partners.ch
www.pluess-partners.ch



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema