



Slow-Food-Qualität in Fast-Food-Schnelligkeit: Das versprechen die neusten Innovationen von Unox: der heisse Kühlschrank namens Evereo und Speed-X, das weltweit erste Schnellgarsystem, das Dämpfertechnologie mit Mikrowellentechnik vereint. Dabei können verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zubereitet werden.

Unox-Evereo und Speed-X bei der Bartscher AG, Küssnacht am Rigi:

Slow-Food-Qualität im Fast-Food-Tempo: Zwei innovative Geräte der Marke Unox sorgen für ganz neue Möglichkeiten!

Unox will den Schweizer Markt revolutionieren und bringt in Zusammenarbeit mit der Bartscher AG zwei brandneue und innovative Technologien auf den Küchenmarkt: Der Unox Evereo und Unox Speed-X versprechen höchste Qualität der Speisenzubereitung in maximaler Geschwindigkeit und revolutionieren obendrauf die Lagerungsfähigkeit von Gerichten. Gastronomen und Küchenchefs profitieren in mehrfacher Hinsicht!

Text: Irene Infanger | Bilder: Aniela Lea Schafroth

Seit 1977 vertreibt die Bartscher AG mit Sitz in Küssnacht am Rigi in der ganzen Schweiz professionelle Küchengeräte für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie und Grossküchen. Dank der langjährigen Erfahrung steht das Unternehmen für Qualität und Fachwissen und kann auf ein breites Sortiment von qualitativ hochstehenden Geräten zurückgreifen. Komplettiert wird das breite Angebot mit Geräten der Marke Unox, für welche die Firma Bartscher in der Schweiz als Generalvertretung agiert, und welche in diesem Jahr zwei innovative Geräte auf dem Schweizer Markt lanciert. Mit dem Kombidämpfer Speed-X definiert



Der Unox Speed-X lässt sich ganz traditionell im Kombi-Modus bedienen, in der Konvektion und Dampf für perfekte Gar-Ergebnisse sorgen. Vereint mit der Mikrowellentechnik sorgt der Kombidämpfer für zusätzliche Garvorgänge im Speed Modus, wobei die Garsysteme auch kombiniert werden können.

Unox die Dämpfertechnologie neu und sorgt für das weltweit erste Schnellgarsystem, indem Unox ihre Dämpfertechnologie mit innovativer Mikrowellentechnik vereint. Mehr noch: mit dem ersten «heissen Kühlschrank» namens Unox Evereo wird die Konservierung von Lebensmitteln von Grund auf revolutioniert. Beiden Geräten zugrunde liegt das Motto: Slow-Food-Qualität in Fast-Food-Tempo!

Ein Kombidämpfer der neusten Generation

Qualität und Geschwindigkeit ohne Kompromisse: der Speed-X von Unox ist der erste seiner Art – ein Kombidämpfer mit Speedfunktion. Mit dem Speed-X werden zwei Arten der Zubereitung ermöglicht. Das traditionelle Kombigaren, bei dem sich Konvektion und Dampf zu einem makellosen Garergebnis vereinen. Im Kombi-Modus hat der Speed-X eine Kapazität von 10 Schalen 2/3 GN (bei 35 mm Abstand) oder 5 x 2/3 GN (bei 70 mm Abstand). Ob 250 Macarons, 7,5 kg Wedges oder 15 gegrillte Poulet-schenkel: Der Kombi-Modus sorgt für perfekt gegarte Ergebnisse.



Eine spezielle Position im Speed-X ist für die Speed-Plate vorgesehen. Diese kommt beim sogenannten Hyper.Speed-Modus zum Einsatz. Dabei handelt es sich um eine revolutionäre Technologie, welche die Dämpfertechnologie mit der Mikrowelle vereint. Zeitersparnis: im Durchschnitt 50 Prozent kürzere Zubereitungszeit gegenüber herkömmlichen Kombigeräten. Im Hyper.Speed-Modus können einzelne Gerichte auf der gesamten Speed-Plate (Combi.Speed) oder bis zu vier verschiedene Einzelportionen gleichzeitig zubereitet werden (Multi.Speed). Der innovative Kombi-Ofen erlaubt das gleichzeitige Garen mehrerer Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten unter gleichen Betriebsbedingungen. Von den Qualitäten des Geräts überzeugen konnten sich kürzlich zahlreiche Gastro-Profis und Fachhändler, die in den Räumlichkeiten der Bartscher AG die Vorteile der beiden innovativen Geräte kennenlernten. Die Unox-Fachleute Augusto Sala und Nicolas Forte präsentierten in kurzer Zeit feine und qualitativ hochstehende



Ob Gemüse, Fleisch oder Kartoffelbeilagen: Im Speed-X von Unox gelingen alle Gerichte und überzeugen in Geschmack und Aussehen.

«Mit dem Unox-Speed-X wird Slow-Food-Qualität in der Geschwindigkeit von Fast-Food möglich.»

Alex Freiburghaus, Unox-Markenverantwortlicher der Bartscher AG.

Gerichte. Vom leckeren Wurst-Poulet-Spiessli über knackiges Ofengemüse bis hin zu perfekt gegarten Kartoffelstückchen und in nur zwölf (!) Minuten zubereitete Pouletschenkel: «Das Poulet ist perfekt bis auf den Knochen gegart, sehr saftig und die Haut knusprig fein, wie sie sein muss», hebt Alex Freiburghaus das Ergebnis an der Präsentation hervor. Der Unox-Markenverantwortliche der Bartscher AG betont: «Mit dem Unox-Speed-X wird höchste Slow-Food-Qualität in der Geschwindigkeit von Fast-Food möglich.»

Problemloses Reinigen dank automatischem System

Möglich macht dies ein ausgeklügeltes System von verschiedenen technischen Feinessen. So ist der Speed-X mit symmetrisch reversierend arbeitenden Rotoren ausgestattet, welche die erhitzte Luft gleichmässig über alle Backbleche verteilen. Ein Hochleistungsheizkörper sorgt zudem für ultraschnelle Hitzeentwicklung. Senkrechte Mikrowellen (sogenannte Magnetrons) sorgen dafür, dass der Kern der Speisen äusserst schnell erhitzt wird. Die im Hyper.Speed-Modus notwendige Speed-Plate garantiert dabei Schnelligkeit, Effizienz und Gleichmässigkeit. Was den Speed-X zudem von allen anderen Schnellsystemen unterscheidet ist sein Selbstreinigungssystem. Für die Automatikreinigung verfügt Speed-X über das integrierte System Rotor.Klean. Mithilfe von Sensoren kann das Gerät den exakten Grad der Verschmutzung erkennen und schlägt den bestmöglichen und gleichzeitig Ressourcen schonendsten Reinigungsmodus vor. Des Weiteren verfügt der Speed-X über einen eingebauten Wasserenthärter und ist somit auch bei hartem Wasser sofort betriebsbereit - ohne weiteres Zubehör. Und das digitale Betriebssystem des Speed-X ist nicht nur leistungsstark dank einer schnellen und intuitiven Benutzeroberfläche, sondern ermöglicht den Zugriff beispielsweise von einem Smartphone. Seine Einzigartigkeit brachte dem Kombidämpfer Speed-X bereits mehrere Auszeichnungen ein, unter anderem drei Red-Dot-Design-Awards.



Das innovative Bedienfeld Digital. ID wurde vollständig überarbeitet. Durch das schnörkellose und intuitive Design kann man den Backofen perfekt überwachen und mit nur einer Berührung steuern. Die Steuerung kann zudem komplett über die entsprechende App vorgenommen werden.



Alex Freiburghaus hebt an einer Präsentation im Hause Bartscher die Vorteile der beiden Unox-Geräte im Alltag einer Profiküche hervor.

«Mit dem Warmhalten über mehrere Tage kann man dem Food Waste wirksam entgegenwirken. Denn die Speisen bleiben nicht nur über mehrere Tage haltbar, sondern können mehrmals vakuumiert werden, garantiert ohne Qualitätsverlust.»

Alex Freiburghaus, Unox-Markenverantwortlicher der Bartscher AG.



Innen saftig, aussen knusprig – perfekt gegart und dies in Rekordzeit: Augusto Sala präsentiert den Poulet-Schenkel, der im Speed-X im Hyper.Speed-Modus zubereitet wurde. Zeitersparnis zur herkömmlichen Zubereitung: rund doppelt so schnell.



Heiss ist das neue Kalt

Viel positives Echo erhält auch der Unox Evereo. Es handelt sich hierbei um den ersten Heisskühlschrank überhaupt, der eine Revolution im Bereich der Konservierung darstellt. Gefriert man Lebensmittel zur Lagerung bekannter- und normalerweise unter einer Temperatur von vier Grad, um die Entstehung von Bakterien, die für den Verfall von Lebensmitteln verantwortlich sind, zu verhindern, geht der Evereo andere Wege. Denn das Gerät hält gekochte Gerichte und Mahlzeiten bei der Temperatur, wie sie serviert werden, nämlich bei mindestens 62 Grad, und verhindert so die Entstehung von Keimen. Ein solcher Hochtemperaturwärmer als Konservierungsmethode ist einzigartig und während mehrerer Jahre an der Universität von Parma wissenschaftlich erprobt worden.

Das Gerät kann auf zwei verschiedene Betriebsarten genutzt werden. Mit der Funktion Superholding können dank der präzisen Evereo-Umgebungs- und Temperaturkontrolle die Lebensmittel ohne Vakuum in geschlossenen oder auch offenen GN-Behältern bis zu acht Stunden lang konserviert werden. Die Variante Multi.Day ermöglicht es, Gerichte sogar während 72 Stunden servierbereit zu halten. Unterschieden werden zwei verschiedene Methoden.

- Zum einen können die Gerichte in den sogenannten Multi.Day-Behältern haltbar gemacht werden, indem die noch heissen Speisen nach dem Garvorgang mit einer patentierten

i

Das passende Gerät für jede Küche

Evereo - der heisse Kühlschrank von Unox ist in drei verschiedenen Grössen erhältlich. Der Evereo 600 ist die kompakte Lösung für kleine Küchen und Barthecken, misst lediglich 600 mm Tiefe. Der Evereo 900 eignet sich optimal für Umgebungen, die in der Breite nur wenig Platz haben. Mit zwei Evereo 900 übereinander können bis zu 240 Portionen Lebensmittel gelagert werden. Der Evereo Cube ist die kompakte Lösung für Installationen in kleinen Räumen und ausserhalb des Küchenbereichs. Der Evereo Cube ist speziell für jene konzipiert, die zentral produzieren und mit einer zentralen Produktion verschiedenen Standorte beliefern.



1



2



3



4

Multi.Day-Vakuumpumpe innert 75 Sekunden vakuumiert werden. Beim Erreichen des Vakuums schaltet die Pumpe automatisch ab. Die speziellen GN-Schalen sind eigens dafür entwickelt worden, um jegliche Verformung zu vermeiden, und die Dichtungen garantieren ein Vakuum über Tage hinweg.

- Die speziell hergestellten Multi.Day-Bags hingegen sind für das Sous-Vide-Garen konzipiert. Sobald die Lebensmittel in den Multi.Day-Bags gegart sind, werden sie in den Evereo gelegt, ohne vorher abzukühlen. Dort werden sie auf konstanter Temperatur konserviert und sind jederzeit zum Servieren bereit. Mit Hilfe intelligenter Sensoren überwacht Evereo ständig die Kammer und erkennt automatisch, wenn beispielsweise einer der Verschlüsse der Multi.Day-Bags Vakuumbeutel beschädigt wurde. Das Gerät greift sofort ein, indem es eine Warnung anzeigt und darauf hinweist, dass der Artikel geprüft werden muss.

Die perfekte Symbiose zweier Geräte

Mit dem Evereo werden die Speisen platzsparend warmgehalten, schnell serviert und – falls nicht alles Essen benötigt wurde – in einem Kombidämpfer erneut pasteurisiert und anschliessend vakuumiert. «Mit dem Warmhalten über mehrere Tage kann man dem Food Waste wirksam entgegenwirken. Denn die Speisen bleiben nicht nur über mehrere Tage haltbar, sondern können mehrmals vakuumiert werden, garantiert ohne Qualitätsverlust», betont der Unox-Verantwortliche Alex Freiburghaus. Der Evereo von Unox ermöglicht es den Gastronomen, schnell mit qualitativ hochstehenden Speisen auf die Nachfrage zu reagieren. Gleichzeitig entscheiden die Profis in der Küche, wann der geeignete Zeitpunkt für die Zubereitung eines Gerichts ist. Dies kann ein Schmorgericht sein, das in einer ruhigen Phase zubereitet und schliesslich bei Serviertemperatur gelagert wird. Immer servierbereit. Der zeitraubende Regenerierungsprozess fällt weg. Die neuen Innovationen

1 | Am Freitag gekocht, am Montag gekostet: Augusto Sala von Unox öffnet in einer Präsentation in den Räumlichkeiten der Firma Bartscher den GN-Behälter mit Reis, der während dreier Tage im Evereo auf konstanter Temperatur warmgehalten wurde.

2 | Bis zu zehn Gastronom-Schalen passen je nach Grösse in den «heissen Kühlschrank». Unox bietet den Evereo zudem in drei verschiedenen Grössen an, je nach Bedürfnis und Platz.

3 | Mit dem Multi.Day Hot Vacuum ist eine GN-Schale mit warmen Speisen in weniger als 75 Sekunden vakuumiert. Die breite Basis und der ergonomische Magnetgriff ermöglichen effektives und effizientes Arbeiten.

4 | Auch Dessertspeisen wie dieses Schokolächlein mit flüssiger Schokolade können im Evereo über längere Zeit bereitgehalten werden.

EVENTS

ermöglichen es Gastronomen, ihr Arbeitszeitmodell zu überprüfen und gar anzupassen und so an Attraktivität zu gewinnen.

«Die beiden Geräte, und insbesondere der Evereo, sind für die Gastronomie jeglicher Art interessant. Kitas, Spitäler oder Altersheime, aber auch für die Aviatik-Gastronomie oder Betriebe, die mehrere Lokaltäten betreiben, bringen die Geräte grosse Vorteile», erklärt Alex Freiburghaus gegenüber GOURMET. Denn der Evereo ermögliche es, dass dezentral produziert wird, aber an verschiedenen Orten serviert werden kann. «Die Produktion ist sehr kostenintensiv. Wenn ein Betrieb mehrere Lokaltäten von einem Standort aus bedienen kann, wirkt sich dies mit Sicherheit positiv auf die Kosten aus», ist der Unox-Markenverantwortliche der Bartscher AG überzeugt. «Für mich ist eine Symbiose der beiden Geräte, oder sicherlich des Evereo mit einem Kombidämpfer, der Idealfall.» So könnten servierbereite Gerichte bei Bestellung in Kürze

mit dem gewissen Extra fertiggestellt werden, beispielsweise die fixfertige Lasagne, die im Speed-X kurz mit Käse gratiniert wird.

Frisch auf dem Markt und schon weltweite Erfolge

Seit rund einem Jahr ist der Evereo auf dem weltweiten Markt anzutreffen, der Speed-X folgte etwas später. Mit grossem Erfolg, wie Rückmeldungen aus Europa, Australien und Indien zeigen. In der Schweiz sollen die innovativen Geräte nun Fuss fassen. Hierfür setzt Bartscher zwei Fachleute ein, die mit den Geräten zu den Kunden reisen, um die Geräte vor Ort zu präsentieren und zu implementieren. «Das ist ein wichtiger Punkt. Nur so können die richtigen Geräte korrekt und den Bedürfnissen der Kunden entsprechend eingesetzt und implementiert werden.» Die Firma Bartscher will nicht einfach Geräte verkaufen, sondern die beste Lösung für das jeweilige Bedürfnis realisieren.



Die Leichtigkeit der Reinigung: Für die Automatikreinigung verfügt Speed-X über das integrierte System Rotor.Klean. Der Backofen erkennt mit Hilfe eines Sensors den exakten Grad der Verschmutzung und schlägt den entsprechenden Reinigungsmodus vor.



Wollen gemeinsam den Schweizer Markt revolutionieren: Die beiden Unox-Fachleute Nicolas Forte (links) und Augusto Sala (rechts) mit Bartscher AG-Geschäftsleiter Sergio Lämmli (Zweiter von links) und dessen Unox-Markenverantwortlichem Alex Freiburghaus.



Mehr zum Thema

Bartscher AG
Industrie Fänn Ost
Zugerstrasse 60
6403 Küssnacht am Rigi
Tel. 041 785 50 00
info@bartscher.ch
www.bartscher.ch



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema