

Neu & sehr effizient ...



 speisenverteilung

Liebe Gemeinschaftsverpfleger,

wir überreichen Ihnen eine Produktlösung für eine hervorragende Form der **Speisenaufbereitung** das eine Ergänzung zu üblichen Speisenzubereitungslösungen darstellt. Die **clevere Form der Energienutzung** (Infrarot, Kontaktwärme und Mikrowelle) erlaubt neben der kurzweiligen Durcherhitzung das Produkt zugleich innen heiss und aussen auf Wunsch knusprig zu machen. Bis hin zu Tellergerichten kann diese Lösung eingesetzt werden.

Der **Wandel hin zur Menü-to-go-Kultur**

wird durch unseren High-Speed-Panini Grill erfüllt und begeistert für den Einsatz von variantenreichen und leckeren Snacks – wie Sandwiches, Paninis, Pizzas, Wraps oder Burritos – seine innovative Kochtechnologie mit vielen praktischen Funktionen. Der Unterschied gegenüber klassischen Geräten liegt in seiner Geschwindigkeit: Der speedGrill & More ist dreimal schneller als traditionelle Sandwich-Zubereitungsgeräte. Und das bei gleichmäßig verteilter und exakt richtiger Temperatur der Snacks – nicht nur außen, sondern auch innen!

Auf den Punkt gegart

Dank der Kontaktplatte, kombiniert mit Infrarot- und Mikrowellentechnologie, wird der Snack im speedGrill & More in weniger als einer Minute heiß und knusprig regeneriert. Die Heizplatte im Deckel des Geräts ist so konzipiert, dass sie genau mit dem richtigen Druck auf den Snacks aufliegt. Der Deckel öffnet sich automatisch, wenn das Gericht fertig ist. Das hat den Vorteil, dass ein Snack nicht zu lange erhitzt wird, sondern auf den Punkt gegart wird.

Revolutionieren Sie Ihre Speisenzubereitung, kommen Sie auf uns zu.

Herzlichst, Ihr
Hermann KOCHER & Team

SpeedGrill & More

Viele Menüs und Snacks
bereits in 50 Sekunden
servierbereit!

Für Ihre Einrichtung der
perfekte Partner!

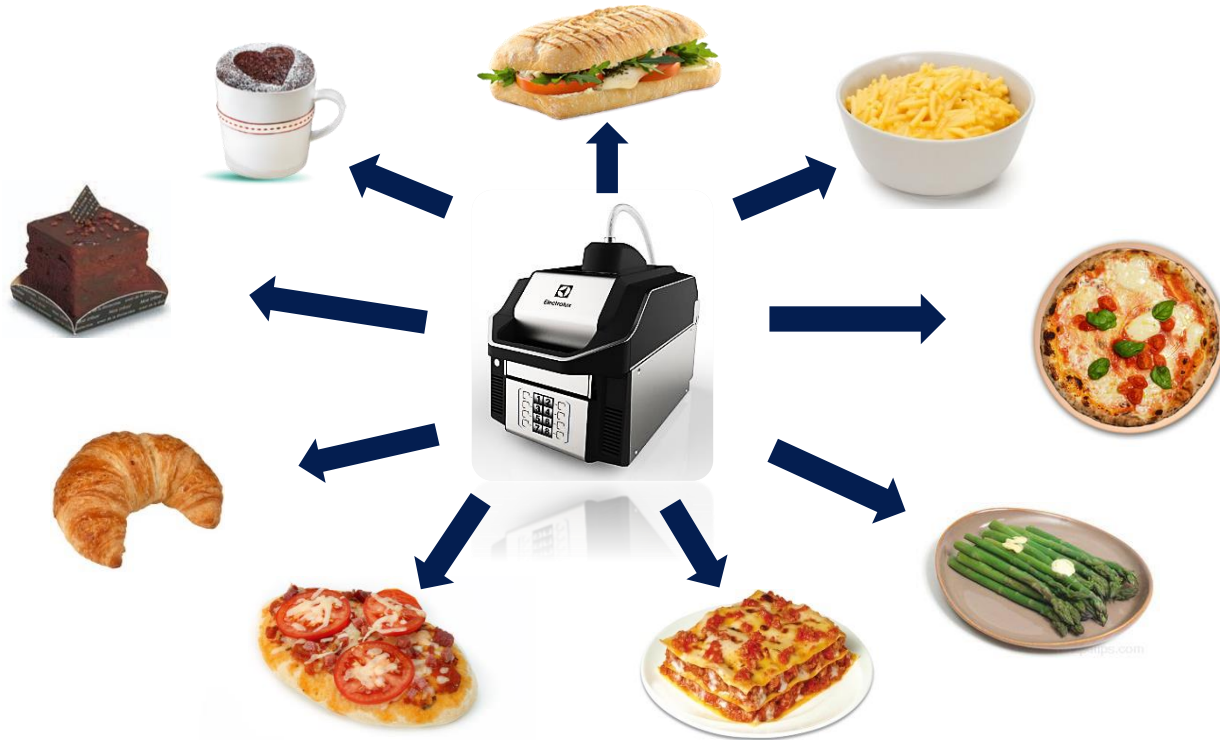
Drei unterschiedliche
Erhitzungsquellen in einem
Gerät.





SpeedGrill & More - die Vielfalt

 **speisenverteilung**





SpeedGrill & More – 2 Modelle

 **speisenverteilung**

**603885
Flex**



**603886
Basic**





SpeedGrill & More – 2 Modelle



Beide Modelle - Flex und Basic - verfügen über:

- eine verbesserte Qualität der Komponenten,
- eine optimierte Verarbeitung inkl. einer deutlich vereinfachten Reparatur und Wartung,
- einfachere Handhabung inkl. einer deutlich vereinfachten Programmierbarkeit (Password geschützt!) mit USB Schnittstelle,
- 8 Programme statt nur 4,
- Luftansaugung von vorne. Das Gerät kann nun ohne seitlichen Mindestabstand im Tresen eingebaut werden
- das gleiche optische Facelift

Außerdem verfügt das Flex-Modell (603885) über

- die „**Perfect Squeeze**“ Funktion und
- die **manuelle Arretierung** der Kontaktgrillplatte



SpeedGrill & More – Flex (603885)



Hauptmerkmal beim **SpeedGrill & More** ist die „**Perfect Squeeze**“ Funktion. Nach einigen Sekunden des vollen Kontakts mit dem Sandwich **arretiert eine Mechanik im Deckel die Kontaktgrillplatte**. Dies verhindert ein Zerdrücken des Sandwich während des Garzyklus, gewährleistet aber gleichzeitig einen vollen Kontakt mit der Grillplatte um Grillstreifen auf den Sandwich zu bringen.

Außerdem ist die Kontaktgrillplatte vor jedem Zyklus **manuell arretierbar**, vorausgesetzt die Flex-Funktion ist in der Programmierung aktiviert, also auf „on“. Hierzu wird die obere Kontaktgrill-platte manuell mit Hilfe des Spatels nach oben gedrückt, bis sie arretiert. Die zu regenerierenden Snacks haben nun bei einer max. Höhe von ca. 7cm keinen Kontakt zur oberen Platte und bekommen so keine Grillstreifen und werden durch das Gewicht der Platte nicht gedrückt und behalten ihr Volumen. Öffnet sich der Deckel am Ende des Zyklus, fällt die Grillplatte zurück in ihre Ausgangsposition.



Manuelle Arretierung der oberen Kontaktgrillplatte:

Diese Funktion bietet zusätzliche Flexibilität, so daß nun auch Snacks, die keinen Kontakt zur oberen Grillplatte haben sollen, erhitzt werden können und man für sein Menu eine überraschende Vielfalt an zusätzlichen heißen Speisen zur Auswahl hat! Die Snacks können sogar **direkt im Porzellan- oder Glasgeschirr** im Grill regeneriert werden!!!

Die Nutzung des bisher bekannten PTFE-Rahmens als Abstandshalter ENTFÄLLT völlig!!!





SpeedGrill & More – Basic (603886)



Der **SpeedGrill & More Basic** funktioniert praktisch wie das Vorgängermodell High Speed Panini Grill. Die Kontaktgrillplatte übt während des gesamten Regenerierungszyklus den vollen Druck auf den Sandwich aus, so daß dieser Grillstreifen bekommt, aber auch wie bisher im HSG zusammengedrückt wird.

Allerdings verfügt dieses Modell natürlich auch über:

- die verbesserte Qualität der Komponenten,
- die optimierte Verarbeitung inkl. einer deutlich vereinfachten Reparatur und Wartung,
- einfachere Handhabung inkl. einer deutlich vereinfachten Programmierbarkeit (Password geschützt!),
- 8 Programme statt nur 4,
- Luftansaugung von vorne. Das Gerät kann nun ohne seitlichen Mindestabstand im Tresen eingebaut werden.



Einzige Einschränkung zum Druck auf den Sandwich bieten die vom HSG bereits gewohnten Stellschrauben auf der Rückseite des Schafts der Kontaktgrillplatte. Mittels dieser 4 Stellschrauben kann ein Mindestabstand der oberen Grillplatte zur unteren Glühplatte von max. 4,5cm eingestellt werden, so daß der Druck auf den Sandwich ab einer gewissen Höhe abgefangen wird.

Insgesamt sind 5 Einstellungen möglich, die für alle Programme gleich gelten:

0,5cm Hohlraum	keine Stellschraube	voller Druck während des gesamten Garzyklus
1,5cm Hohlraum	1 Stellschraube	Druck nur bei Sandwiches mit einer Höhe von +1,5cm
2,5cm Hohlraum	2 Stellschrauben	Druck nur bei Sandwiches mit einer Höhe von +2,5cm
3,5cm Hohlraum	3 Stellschrauben	Druck nur bei Sandwiches mit einer Höhe von +3,5cm
4,5cm Hohlraum	4 Stellschrauben	Druck nur bei Sandwiches mit einer Höhe von +4,5cm



Beide Gerätetypen – Flex und Basic - sind einfacher und flexibler in ihrer Anwendung:

- 8 statt 4 Programme
- Mikrowelle vom Start an oder zum Ende hin wählbar
- Mikrowelle alternativ auch phasenweise programmierbar
- Größere Temperaturspanne von 50°C-250°C
- Deckel öffnet automatisch nach Programmende
- Display mit Zeitverlauf
- Display mit Mikrowellenanzeige
- Display mit zusätzlicher STOP-Funktion
- Einbau im Tresen möglich
- Luftansaugung von vorne mit Fettfiltern
- Manuelle (mechanische) Programmunterbrechung
- Automatischer und auch manueller Standby
- Deckel springt bei versehentlichem Schließen ohne weitere Programmauswahl wieder auf
- Garergebnisse sind wesentlich einheitlicher bzw. deutlich reproduzierbarer





Beide Gerätetypen sind einfacher in ihrer Programmierung:

- Password-geschützter Zugang zur Programmierenebene
- Erheblich vereinfachte Programmierlogik
- Vereinfachte Vervielfältigung der Einstellungen bei Roll-out durch USB-Schnittstelle sowie WLAN-Anbindung

Beide Gerätetypen sind einfacher in ihrer Wartung & Instandhaltung:

- bessere Qualität der Komponenten
- optimierte Anordnung der Komponenten
- 360° Zugang zu den Komponenten



SpeedGrill & More Flex (603885)

die **Perfect Squeeze Funktion**. Diese ermöglicht die maßgenaue Anpassung der oberen Grillplatte an den Snack bevor sie **arretiert**, um den Sandwich nicht zu zerdrücken aber dennoch Grillstreifen darauf zu bringen.

Außerdem kann die obere Kontaktgrillplatte **manuell arretiert** werden, um einen Garraum zu schaffen bei dem der Snack keinen Kontakt zur oberen Grillplatte bekommt. Dies ist besonders nützlich, wenn man Aufläufe, Suppen oder andere Portionsspeisen direkt im Porzellangeschirr regenerieren möchte.

Bei beiden Funktionen kehrt die arretierte Kontaktgrillplatte am Ende des Garzyklus automatisch wieder in die ursprüngliche Position zurück.

VS

SpeedGrill & More Basic (603886)

ist in der Anwendung wie der HSG, nur mit den Vorteilen des neuen Displays, der verbesserten Qualität und Programmierbarkeit des SpeedGrill & More.

„**Anwendung wie beim HSG**“ bedeutet, daß die obere Kontaktgrillplatte kontinuierlich ihren vollen Druck auf den Sandwich ausgeübt!

Hier können keine portionierten Speisen im Porzellan- oder anderem Geschirr regeneriert werden.



Zielgruppen



1. **System-/Verkehrs-Gastronomie (klassisches Kettengeschäft)**
2. **Bäckerei-Segment:**
 - große Bäckereiketten
 - kleinere Ketten bis hin zum Einzelgeschäft
3. **Cafés, Bistros, Coffee-Shops, etc**
4. **Einkaufsgesellschaften**
5. **Händler-Assoziationen (z.B. Pentagast)**
6. **Fachhändler**
7. **klassische Gastronomie mit regenerierbaren Portionsspeisen**
8. **Cateringunternehmen & Gemeinschaftsverpflegung**

...großartige Sache! 

speisenverteilung KOCHER
& Hirschmugl KG

Hr. Kocher Hy +43 (0) 699-100 444 29

Herzfeldergasse 6/1, 2351 Wr. Neudorf
+43(0) 2236-864515

info@speisenverteilung.info

www.speisenverteilung.info