

GourmeXpress

High Speed für Ihr To-Go Geschäft: Maximaler Ertrag auf minimaler Fläche

Das To-Go Geschäft boomt. Frische Gerichte, lecker und appetitlich in wenigen Sekunden vor dem Gast produziert, jeden Tag, sicher und unkompliziert. Der vielseitige GourmeXpress benötigt kaum Platz, keinen Wasseranschluss und keine Ablufthaube.

Reduzierte Stellfläche

Sparen Sie Platz! Passt bequem in Ihren Thekenbereich. Nur 460 mm breit, 677 mm hoch und tief. Dank der ventilationslosen Technologie ist kein zusätzliches Belüftungssystem erforderlich.

Schnell

Express-Technologie: Zielgerichtete Heißluft mit bis zu 280 °C in Verbindung mit bis zu 2,2 kW Mikrowellenleistung sorgen für perfekte Ergebnisse. In Sekunden.

Einfach

Kinderleichte Bedienung: das Display mit über 1000 Rezepten ermöglicht gleichbleibend perfekte Ergebnisse. Tag für Tag.

Effizient

Mehr Erfolg: erweitertes Speisenangebot, neue Gäste, effiziente Arbeitsabläufe, geringster Platzbedarf – nachhaltiges Wachstum für Ihr To-Go Geschäft.



Entdecken Sie, wie einfach die Reinigung ist, indem Sie den QR-Code scannen.



Warum ist der GourmeXpress so schnell?

Der GourmeXpress nutzt eine innovative Express-Technologie, die zieglerichtete Heißluft von bis zu 280 °C mit einer Mikrowellenleistung von bis zu 2,2 kW kombiniert. So lassen sich kreative Snacks schnell und einfach zubereiten.



Extra schnell

Mikrowellentechnologie und Heißluft beschleunigen den Garprozess.



Extra flexibel

Die Intensität der Luftgeschwindigkeit sowie der Mikrowellenanteil sind individuell auf jede Speise anpassbar. Dies stellt perfekte Garergebnisse sicher.



Extra Farbe und extra knusprige Textur

Das Heißluftverfahren reduziert die Garzeit. Außen knusprig und innen perfekt gegart - bei Pizza, Lasagne, Baguettes, Aufläufen und vielen anderen Snacks. Ohne Geschmacksverlust.



High-Speed Garen: kreativ, lecker, vielseitig

Garen einer breiten Palette von frischen und gefrorenen Lebensmitteln



Regenerierte Hähnchenflügel in 1,50 min zubereitet



Frisches Lachsfilet, in 2 Minuten zubereitet



Regenerierte Lasagne, in 2 Minuten zubereitet

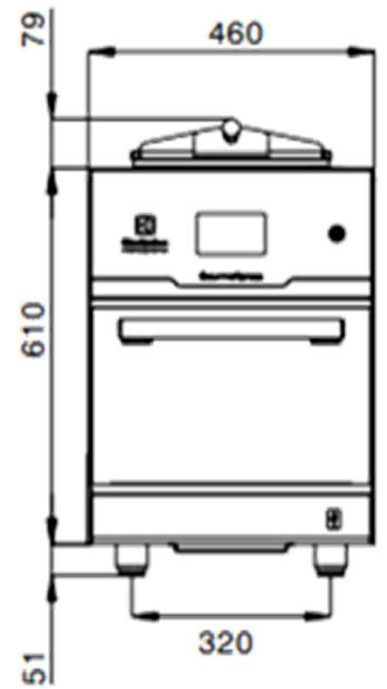
Kinderleichte Bedienung, 1024 Rezepte auf Abruf

Das intuitive 5-Zoll-Touch-Display führt auch ungeschultes Personal sicher durch die Bedienung. Bis zu 1024 Rezepte lassen sich individuell in verschiedenen Rubriken erstellen, abspeichern und jederzeit wieder abrufen.

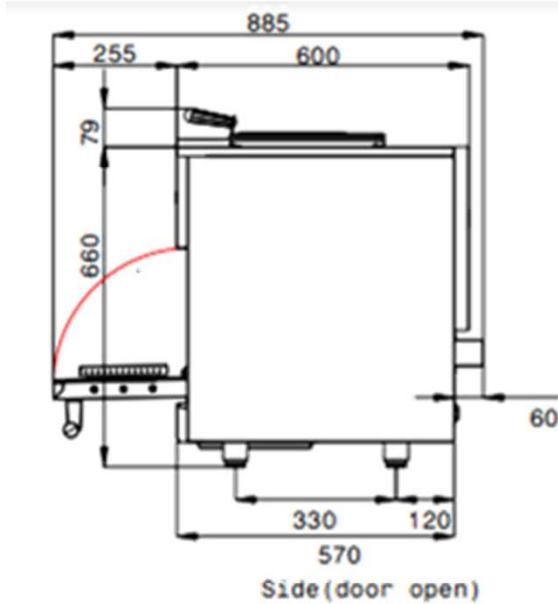
Der optionale Barcode-Scanner sowie der integrierte USB-Anschluss erweitern die Möglichkeiten. Der GourmeXpress erledigt zuverlässig den Rest.



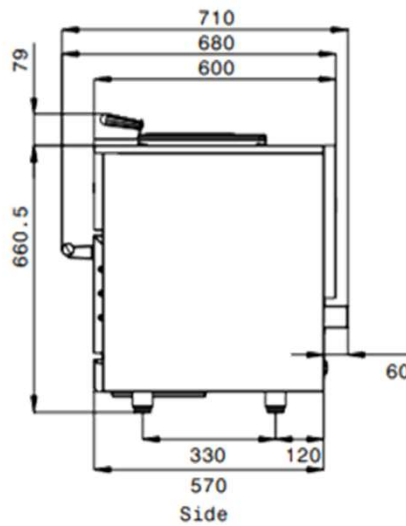
| Modell | GourmeXpress |
|------------------------|---|
| Abmessung BTH | 460 x 710/885 x 660 mm |
| Anschluss | 380-415 V/3N ph/50 Hz, 5.8 kW, 14.5 A |
| Garraum BTH | 317 x 294 x 193 mm ; 17 Liter |
| Betriebstemperatur | +30°/+280°C |
| Leistung | 2.2 kW Magnetron (2) ; 5.5 kW Heissluft |
| Nettogewicht | 86 kg |
| erforderliche Abstände | seitlich 6 cm ; hinten 6 cm; oben 14 cm |



Front



Side (door open)



Side

