



Alto-Shaam Switzerland: «Live in action» an der Igeho!

Am Igeho-Messestand von Alto Shaam Switzerland bzw. von Plüss & Partners wird es wohl keinem Messe-Gast langweilig: Die vom Unternehmen präsentierten Systeme, Anlagen und Geräte werden nämlich «live in action» demonstriert, so auch die

«sanfte Halo Heat Wärme», die Smoker-Oefen und die Carvery-Stations von Alto-Shaam. Aber es gibt dort noch viele andere geniale Ueberraschungen zu erleben!

Text: Chefredaktor René Frech

Die amerikanische Alto-Shaam Inc. war seinerzeit eine der ersten Unternehmungen, welche das uralte Prinzip des Niedertemperatur-Garens in die Neuzeit und in die professionellen Küchen der Welt brachte. Das Niedertemperatur-Garen ist den Kochmethoden der Indianer nachempfunden: Sie gruben Erdlöcher und machten darin ein Feuer. Das Gargut wurde in Lehm verpackt und in die Glut gelegt, und das Erdloch wurde wieder zugedeckt. Dank der Lehmhülle konnte keine Flüssigkeit entweichen. Entspre-

chend saftig, zart und geschmackvoll blieb das Gargut.

So funktionieren im Grundsatz auch die «Halo Heat»-Cook-, Hold- und Smoke-Oefen von Alto-Shaam. Ein komplexes System von Heizschlangen erwärmt die Wände der Geräte, welche wiederum ihre «sanfte Halo Heat-Wärme» an das Gargut abgeben.

Das Ergebnis ist in zweifacher Hinsicht erfreulich:

► Das Gargut bleibt zart, saftig und behält seinen natürlichen aromatischen Ge-

schmack. Daraus resultiert eine höhere kulinarische Qualität auf dem Teller.

► Der Verlust an Saft und Gewicht wird auf ein Minimum reduziert, Fett, Öl, Energie und andere Ressourcen werden schonend eingesetzt, was bedeutet, dass im Vergleich zu konventionellen Brat- und Garverfahren eine höhere Warenrendite resultiert – ein Vorgang, der gerade in den heutigen Zeiten der sinkenden Margen und des Kostendrucks von jedem Küchenchef und Gastro-Unternehmer voll ausgeschöpft werden sollte.



Die «Sanfte Wärme» der «Halo Heat»-Cook, Hold- und Smoke-Systeme sorgt dank geringem Aroma-, Saft- und Gewichtsverlust für eine überdurchschnittliche kulinarische Qualität des Gargutes und auch für eine höhere Warenrendite.

Seit über 30 Jahren: Alto-Shaam Switzerland

Alto-Shaam Switzerland ist seit über 30 Jahren Generalvertreterin von Alto-Shaam Inc. in der Schweiz und an der diesjährigen Igeho mit einem pulsierenden Messestand vertreten. Das Unternehmen zeigt die gesamte Palette an Alto-Shaam-Niedertemperaturgar- und Warmhalte-Systeme, insbesondere folgende Geräte:

- ▶ die Alto-Shaam «Halo Heat» Cook-, Hold-, Smoke- und Serve-Systeme in verschiedenen Grössen, Versionen und Kapazitäten – und zwar live in voller Aktion.
- ▶ die Alto-Shaam-Rôtisserie – Grill-Geräte in verschiedenen Ausführungen, welche das Grill-Erlebnis der Gäste wiederbeleben.
- ▶ die Alto-Shaam Carvery-Stations, Show- & Sell-Anlagen sowie Serving- und Banketting-Units.

Die Vorteile von Alto-Shaam

Dank der Mobilität der Geräte, des Wegfalls von festen Wasser- bzw. Abwasseranschlüssen und Abzugshauben sowie dank der normalen elektrischen Anschlusswerte von 230 V können die Alto-Shaam-System-Geräte flexibel und überall zum Einsatz kommen. Sie lassen sich optimal in bestehende Küchen- und Speiseverteil-Konfigurationen integrieren. Eine weitere grosse Stärke von Alto-Shaam Switzerland besteht darin, dass

Ueberraschendes Genuss-Erlebnis für die Gäste und ein subtiles Räucher-Aroma verspricht das hauseigene Räuchern von Fisch, Lachs oder Fleisch auf der Basis von Hickory-, Cherry-, Apple- oder Marple-Holz-Chips im eigenen Smoker-Ofen von Alto-Shaam.





Verschiedene elektronisch gespeicherte Programme und verschiedene Gefässe machen den Roundup Deluxe Variety Mini-Steamer der Firma Plüss & Partners zu einem unverzichtbaren Gerät in der A la Carte-Küche.

das Unternehmen grossen Wert auf eine sorgfältige Instruktion und Schulung vor Ort legt, damit das Potenzial des Alto-Shaam-Systems im Küchenalltag auch voll ausgeschöpft werden kann.

Profilierung und Differenzierung

Dem Potenzial des Alto-Shaam-Systems werden jene nicht gerecht, welche darin einfach eines von vielen andern Geräten sehen. Vielmehr handelt es sich beim Alto-Shaam-System um ein durchdachtes Instrumentarium zur Differenzierung und Profilierung der eigenen kulinarischen Leistungen:

► So gestattet der Alto-Shaam-Smoker-Ofen dank der sanften «Halo Heat»-Technologie und dem Einsatz von Hickory-, Cherry-, Apple- oder Marple-Holz-Chips ein sehr differenziertes und subtiles Räucher-Ergebnis – der hausintern geräucherte Lachs, der Fisch oder das Fleisch werden so zu einer «Unique Selling Proposition» (USP) und bieten den Gästen ein neues und überraschendes Geschmackserlebnis.

Die innovative «Citrocasa»-Orangenpressmaschine für frisch gepressten Orangensaft kommt dem heutigen Gesundheitsbewusstsein der Gäste optimal entgegen und verspricht eine hohe Rendite und einen schnellen «Return on Investment».

► So können auf der effektiv beleuchteten Alto-Shaam Carvery-Station beeindruckende Grosses Pièces vom Gastgeber selbst vor den Augen der Gäste tranchiert und serviert werden. Das vermittelt gegenüber den Gästen eine zusätzliche gastronomische Kompetenz und ein zusätzliches gastronomisches Erlebnis.

Der geniale Mini-Steamer

Am gleichen Igeho-Stand der Firma Plüss & Partners sind allerdings nicht «bloss»

Alto-Shaam-Geräte «live in action» zu sehen, sondern noch zahlreiche andere geniale Gastro- und Küchengeräte – so vor allem auch der Auftisch-Steamer Countertop Roundup Deluxe Variety Steamer, ein Kompakt-Steamer, der eigentlich in keiner A la Carte- und A la Minute-Küche fehlen sollte. Im Roundup Variety Steamer lassen sich nämlich Fleisch, Fisch, Eierspeisen, Gemüse, Beilagen, usw. in Sekundenschnelle für den A la Minute-Service regenerieren.

Das mobile Gerät findet in jeder Profi-Küche auf einer ergonomisch optimalen Arbeitsfläche Platz, benötigt lediglich einen 230 Volt-Anschluss und ist so schnell wie ein grosser Drucksteamer. Zudem entlastet es die Kapazitäten der grossen Kombidämpfer, die erst noch mehr Energie und Ressourcen verbrauchen!

Frisch und gesund: frisch gepresste Orangen!

Ein weiteres geniales Gerät ist die von Plüss & Partners demonstrierte «Citrocasa»-Orangensaftpressmaschine – ein Getränke- und Saftkonzept, das im wahrsten und im übertragenen Sinne des Wortes Früchte trägt: A la Minute frisch gepresster Orangensaft, der voll und ganz dem heutigen Gesundheitsbewusstsein der Gäste entgegenkommt und eine Frische ausstrahlt, die wirklich sichtbar ist – und auch so schmeckt!

Zudem bietet die «Citrocasa»-Orangensaftpressmaschine eine hohe Rendite und damit einen schnellen «Return on Investment».

Fazit: The Art of Food and Technical Consulting with sustainable Solutions!

