



gigatherm
Genuss mit System

Gigatherm Gourmet System

GGR



Int. Patents reg.

Räucherofen mit Vakuumintervall für das schnelle Kalt- und Warmräuchern im à-la-Carte-Service.

Der GGR bietet vielfältige Möglichkeiten für massgeschneidertes, schnelles und aromatisches Räuchern bei unterschiedlichen Temperaturen.



Intervall-Vakuum

Tieferes Einbringen der Räucheraromen durch eine speziell entwickelte Vakuumtechnologie



Aromabereich

Rauchbegleitende Aromen können erhitzt werden (z.B. Kräuter, Gewürze, etc.)



À-la-minute-Geschwindigkeit

In nur 15-20 Minuten vom Einschalten bis zum geräucherten Produkt, auch Kalträuchern



Holztemperatur

Einstellbare Temperatur für das Verglühen von Holz ermöglicht perfekten Rauchgeschmack



Geruchsentwicklung

Eine speziell entwickelte Filtertechnik reduziert die Geruchsentwicklung in der Küche



Gigatherm Gourmet System

Die Symphonie Ihrer Küche

Professionelle Gastronomie-Technik

Ob als System kombiniert oder als Einzelgerät: Das Gigatherm Gourmet System kann genau auf die Bedürfnisse der einzelnen Küchenposten ausgerichtet werden. Dank der kompakten Bauweise und der Stapelbarkeit auch für kleine Küchen geeignet.



GGH

Heissluftofen mit regelbarem Lüfter



GGM

Mikrowellengerät mit Anti-Cold-Spots-Technologie



GGR

Räucherofen mit Vakuumtechnologie



Int. Patents reg.

Technische Daten

GGR



Räucherofen

in 15 Minuten mit Intervall-Vakuum zum echten Rauchgeschmack

Allgemein

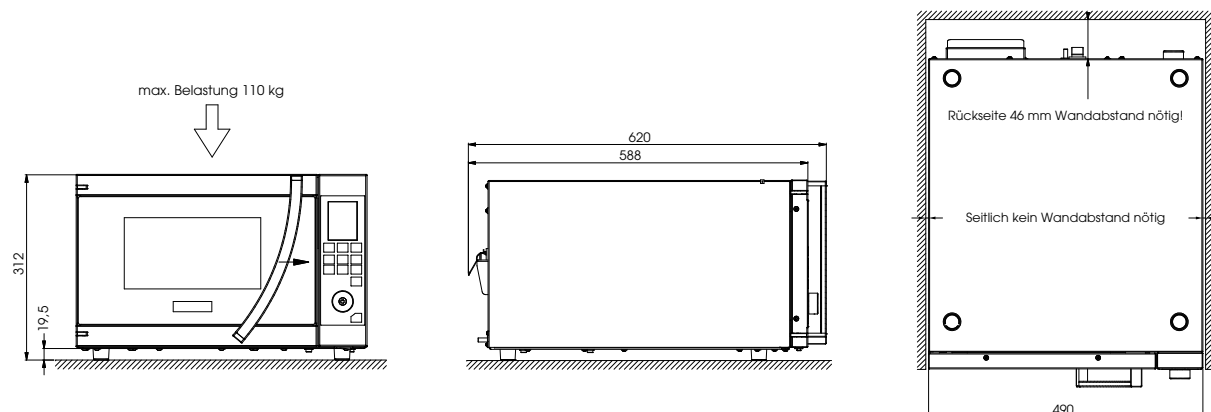
Gerätetyp	Räucherofen
Leistung (W)	2030
Garraumvolumen (L)	23
Netzanschluss	230 V, 10 A, 50 Hz
Dimensionen (H x B x T mm)	312 x 490 x 620
Gewicht (kg)	32.1

Ausführung

Gehäuse	Chromstahl
Display	LCD
Türe	Glas / Schwarz
Türgriff	Chromstahl massiv
Türverschluss	magnetisch
Türanschlag	links

Features

Garraumgröße (H x B x T mm)	210 x 320 x 345 (½ GN)
Holz-/Aroma-Temperatur	40 - 420° C
6 Automatikprogramme	jeweils Zeit-, Raum- und Aroma-temperatur
Garraumtemperatur	einstellbar 20 - 100° C
Bedienung	elektronisch
Dauerbetrieb	geeignet



Gigatherm übernimmt

ganze Prozesse

Von der Lebensmittel-Entwicklung und -Zubereitung über die Mikrowellentechnologie für zahlreiche Anwendungen bis zur Produktion von Prototypen oder ganzen Anlagen. Wir sind ein Zusammenschluss aus verschiedenen Kompetenzen, die sich optimal ergänzen und eines gemeinsam haben: **die Entwicklung Ihrer Lösung**. Diese Flexibilität macht sowohl unser Know-how als auch unsere Leistungspalette äusserst umfangreich. Ihnen als Kunde beschert das Innovationen, die sowohl Zeit- als auch Kosten-Rentabilität gewährleisten. Und dabei stets Ihren Geschmack treffen. Ob im Nahrungsmittel-Bereich oder in der hochtechnischen Engineering-Sparte und dies seit 1975.

Genuss, Wirtschaftlichkeit, Marktbedürfnisse. Wo komplexe Fähigkeiten gefragt sind, braucht es ein Unternehmen, das mit kreativen Entwicklungen antwortet. Unsere Lieblingssprache.