

FRESHNESS dank Klimawärme

Um der Nachfrage nach «Frische» weiter gerecht werden zu können, hat die HAVO Group AG mit ihrem österreichischen Partner IDEAL-AKE den Wärmeturm weiterentwickelt. Die beiden Firmen haben diese Weltneuheit kürzlich an der Igeho 2017 in Basel präsentiert.

Wer kennt sie nicht, die Wärmetürme, aus welchen wir täglich mittags oder abends ein warmes Poulet oder einen anderen kleinen Snack entnehmen und direkt verspeisen oder mit nach Hause nehmen können. Der Wärmeturm an sich ist keine Neuheit. Bereits seit Jahren wird dieses Modell erfolgreich eingesetzt. Aufgrund des Einsatzes von trockener Wärme ist der Nachteil jedoch, dass nach kurzer Standzeit die Produkte austrocknen können. Aus diesem Grund hat die HAVO Group AG mit IDEAL-AKE den Wärmeturm weiterentwickelt. Neu ist dieser mit Wärmeklima ausgestattet – ein enormer Vorteil für den Kunden, denn die Produkte werden bei idealer Kerntemperatur warm gehalten und wirken auch nach längerer Standzeit wie frisch aus dem Ofen. Ein weiterer Pluspunkt ist die Präsentation; die Speisen können



Der neue Wärmeturm mit **Klimawärme**.

dank der Klimawärme offen präsentiert werden – ohne auszutrocknen. Der Konsument wird dank der attraktiven Präsentationsweise mehr angesprochen und der Impulskauf damit gefördert. Der Wärmeturm ist mit selbstschliessenden Klappen an der Kundenseite ausgestattet, die Rückwand aus Spiegelblech dient zur visuellen Vervielfältigung des Speisenangebotes. Dank der geringen Standfläche ist der Wärmeturm auch in kleinen Shops gut einsetzbar und bietet auf vier Wärmeebenen genügend Platz für ein vielfältiges und attraktives Speisenangebot. Die Geräte aus dem Klimawärme-Sortiment benötigen eine regelmässige Wasserzufuhr. Auf Basis der «Basic Plus»-Wärmevitrine wurde auch beim Wärmeturm ein Tanksystem im Unterbau eingebaut. Der Wasservorrat reicht somit bis zu zwölf Stunden und mehr. Ein akustisches Signal signalisiert dem Benutzer,



Softclose-Klappen an der Front sorgen für eine hygienische Produktentnahme.



Filigrane Comfort-Vitrinen rücken die Speisen in den Vordergrund.

dass das Wasser im Tank nachgefüllt werden muss. Dieses System eignet sich, wenn der Standort des Wärmeturms nicht fix definiert ist. Ein Festwasseranschluss zur automatischen Nachfüllung ist beim Wärmeturm ebenfalls möglich, so muss der Benutzer nicht mehr ans Befüllen denken. Beim Festwasseranschluss wird ein Entkalkungssystem mitangeboten, sollte vom Bau her keine Entkalkungsanlage vorhanden sein. Was ist der Vorteil der Klimawärme? Die Klimawärme ist eine neuartige Technologie, welche wir bei den Warmhaltevitri- nen nun seit über zwei Jahren anbieten. Bei dieser Technologie werden feinste

Wassertröpfchen im Geräteinneren verteilt – dies sorgt für ein spezielles Wärmeklima. Die Speisen werden so vor der Austrocknung geschützt, und die Qualität bleibt erhalten. Kurz und knapp: die Speisen bleiben länger frisch!

«COMFORT 2018» MIT OPTIMIERTER TECHNOLOGIE

Vor rund zwei Jahren wurde dem Schweizer Markt die «Comfort»-Wärmevitrine an der Gastronomiemesse Igeho 2015 vorgestellt. Mit einem Dampfgenerator im Unterbau als Highlight dieser Serie sorgt der kontinuierlich zugeführte Wasserdampf für eine dauerhafte Beschwa-



Die standardmässig eingebaute **Doppel-LED** sorgt für eine attraktive Beleuchtung der Produkte.

Perfektes Klima – perfekter Geschmack

Durch die neuartige Technologie werden feinste Wassertröpfchen im Inneren der Vitrine gleichmässig verteilt, sodass ein spezielles Wärmeklima entsteht. Es schützt die Speisen vor dem Austrocknen, erhält ihre hochwertige Qualität, und sie wirken länger frisch.

Drei Klima-Arten – ein einziges Gerät

Mittels Piktogrammsteuerung wählen Sie zwischen «feuchter Wärme», «trockener Wärme» oder «warmer Feuchte». Durch das Wärmeklima bleibt die Kernwärme Ihrer Speisen perfekt erhalten. Natürlich kann die Vitrine auch einfach als «neutrale» Ausstellfläche genutzt werden. So nützen Sie ein einziges Gerät während Ihren gesamten Öffnungszeiten!

dung des Innenraums – sogar im offenen Selbstbedienungsbetrieb. Die Markteinführung war ein voller Erfolg. An der diesjährigen Igeho stellte die HAVO Group AG die neue «Comfort 2018» mit einigen Optimierungen vor. Energieeffiziente Geräte sind der Unternehmung auch im Bereich Wärme ein Anliegen, so hat sie sich in den letzten Monaten darauf konzentriert, die Comfort energetisch zu verbessern. Dank neuen Heizungen mit weniger Wattleistung kann der Energieverbrauch um bis zu 20 Prozent gesenkt werden. Dennoch produziert die «Comfort 2018» mehr Feuchte, was zur Erhaltung einer noch besseren Speisenqualität beiträgt – auch bei offenem Betrieb. Über den gesamten Testzeitraum lagen die Kerntemperaturen deutlich über +65°C. Erleben Sie freshness!

Autorin: Aline Solleder

www.havo.ch