

News Release

29.08.2019

Welbilt präsentiert auf der südback komplettes Konzept für Bäckereien und Backshops: Convotherm 4 BAKE, Merrychef und CREM

Herborn/Egling, Deutschland – Vom 21. bis 24. September 2019 präsentiert Welbilt auf der südback (5E11 in Halle 5, Welbilt Deutschland) Alleskönner für den modernen Bäckereibetrieb und Backshops. Erstmals wird ein komplettes Bäckerkonzept vorgestellt, das schnelle Zusatzumsätze mit Backwaren, Gourmet-Snacks und frischen Kaffee-Spezialitäten ermöglicht. Die neue Backwelt am Welbilt-Stand zeigt u. a. den Allround-Spezialisten für frische Backwaren und Snacks in Profiqualität, der **Convotherm 4 BAKE**, außerdem die **Merrychef Schnellgarsysteme**, mit denen auf kleinster Fläche heiße Mahlzeiten schnell und energieeffizient zubereitet werden können, sowie das **Kaffeemaschinen-System CREM**, das perfekten Kaffeegenuss zaubert.

Immer frische Backwaren mit Convotherm 4 BAKE

Die Kombination aus traditioneller Backexpertise in Verbindung mit der bewährten modernen Funktionsvielfalt eines Kombidämpfers, das ist der Convotherm 4 BAKE. Die BAKE Serie überzeugt mit der Zubereitung stets frischer Backwaren und Produkte für die heiße Theke in bester, reproduzierbarer Qualität. Neu und besonders am Convotherm 4 BAKE ist, dass das Gerät mit speziellen Ansaugblechen auf Back-Bedürfnisse ausgestattet ist. Zudem sorgt „BakePro“ als mehrstufige Backfunktion bei Kleingebäck für bestes Volumen und optimalen Glanz. Sein Geheimnis für perfekte Backergebnisse heißt „Natural Smart Climate“. Dank der entwickelten Rise&Ready Gärprofile können sogar Teiglinge gegärt werden. Der symbolbasierte easyTouch® Full-Touch-Screen ermöglicht intuitive Bedienung. Ein integriertes Backbuch und passendes Zubehör in Bäckernorm runden den innovativen Convotherm 4 BAKE ab.

Wenn jeder Millimeter zählt: Der Convotherm mini und mini black

Klein, edel und ein Kraftpaket: der Convotherm mini und mini black. Wenn in Backstuben auf engstem Raum gearbeitet werden muss, zählt jeder Millimeter. Der Convotherm mini passt mit seiner Breite von nur 51,5 cm fast überall. Dazu ist der grazile Alleskönner kinderleicht zu bedienen. Der Full Touch Screen lässt sich intuitiv steuern – ein großer Vorteil bei häufig wechselndem Personal ohne größere Vorkenntnisse. Benutzerfreundlich sind die Convotherm minis noch dazu. Der mini black sieht zudem noch richtig gut aus. Mit schwarzem Außendesign, gleichfarbiger Bedienblende und extra großem Sichtfenster ist er ein echter Hingucker. Dank seiner unempfindlichen matten Oberfläche kommt der kompakte Alleskönner auch im größten Trubel immer sauber und elegant daher und ist somit die perfekte Wahl für Bäckereien, Coffee Shops, Cafés oder Tankstellen.

Schneller geht nicht: Der Merrychef eikon e1s-Ofen zaubert Gourmet-Snacks im Handumdrehen

Schnelles Backen, Toasten und Garen von frischen Lebensmitteln sowie Convenience-Produkten: Der eikon e1s und sein Bruder e2s schaffen das. Der handliche Highspeed-Ofen punktet mit Variabilität und leichter Bedienung mit easyTouch-Symbolen. 1.024 Garprogramme bereiten eine große Auswahl an Speisen unkompliziert per Knopfdruck zu. Der Clou: Der s1s ist zehn bis zwölf Mal schneller als herkömmliche Garmethoden. Schnell, kreativ und sparsam dazu: Im Standby-Modus verbraucht der Merrychef eikon e1s nur 0,7 kW. Auch die Installation ist kinderleicht. Das Gerät wird fertig geliefert und über einen einphasigen 16A-Stecker angeschlossen. Rezeptbücher sind überflüssig, denn eine große Auswahl an Rezepten kann direkt über einen USB-Anschluss heruntergeladen werden.

Für jeden Kaffee-Geschmack frisch zubereitet: Crem

In Bäckereien sind Kaffeemaschinen nicht mehr wegzudenken und gehören zum Bäckereifachgeschäft dazu. Besonders zu den Frühstückszeiten sind passende Kaffeelösungen auf professionellem Niveau gefragt. Das Kaffeemaschinensystem CREM hat speziell für diesen Bedarf eine umfassende Produktpalette entwickelt, die die Bedürfnisse moderner Bäckereien bedient. Mit innovativen und vielseitigen Geräten wird dem Kunden das perfekte Kaffeeerlebnis geliefert. Darüber hinaus verfügen die Geräte über ein intuitives Design für handgefertigte Kaffeekreationen aller Art.

Welbilt Deutschland ist auf der südback in Stuttgart vom 21.09. bis 24.09. in Halle 5 am Stand 5E11 zu finden.

Welbilt, Inc.

Welbilt, Inc. bietet branchenführendes Equipment und Lösungen für die weltbesten Küchenchefs, führende Handelsketten und Fachhändler. Die innovativen Produkte und Lösungen basieren auf unserem Fachwissen, Erfahrungen der Anwender und Betreiber sowie unserer kulinarischen Expertise. Das Portfolio umfasst preisgekrönte Marken wie Cleveland™, Convotherm®, Crem™, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® und Multiplex®. Diese Produkte werden von zwei Dienstleistungsmarken unterstützt: FitKitchen®, einer vollintegrierten Marke für Küchensysteme, und KitchenCare®, der Marke für Ersatzteil- und Reparaturservice. Mit Hauptsitz im Raum Tampa Bay, Florida/USA, betreibt Welbilt, Inc. 17 Fertigungsstätten in ganz Amerika, Europa und Asien. Der Verkauf erfolgt durch ein globales Netzwerk von über 3.500 Händlern und Lieferanten in über 100 Länder. Das Unternehmen beschäftigt rund 5.800 Mitarbeiter und erzielte 2018 einen Jahresumsatz von fast 1,6 Milliarden US-Dollar (+10 % zum Vorjahr). Weitere Informationen finden Sie unter: www.welbilt.com

Convotherm Elektrogeräte GmbH

Die Firma Convotherm Elektrogeräte GmbH hat ihren Hauptsitz im oberbayerischen Eglfing, Deutschland. Das Unternehmen entwickelt seit der Firmengründung 1976 Kombidämpfer mit Spitzentechnik. Als Tochterunternehmen des international agierenden Konzerns Welbilt beschäftigt Convotherm aktuell ca. 270 Mitarbeiter. Mehr Informationen finden Sie unter: www.convotherm.com

Media contact:

Andrea Ungereit

LOTTMANN Communications

+49 (0) 172 8965148

au@lottmann-communications.de

Sarah Galm

Convothem Elektrogeräte GmbH

+49 (0)8847 67 840

sarah.galm@welbilt.com