

14.1.2010

## Innowacje oszczędzające pieniądze: Efektywne wykorzystanie energii dzięki **ecoCooking!**

### **EcoCooking** zmniejsza zużycie energii o 25 %!

Producent urządzeń konwekcyjno – parowych firma **CONVOTHERM** z miejscowości Eglfing ( Niemcy) udoskonaliła nowy tryb gotowania nazywany **ecoCooking**. Podczas obróbki termicznej w urządzeniu zmniejszono zużycie energii o 25 %.

**EcoCooking** jest przeznaczony dla produktów wymagających długiego czasu obróbki termicznej takich jak: pieczona wołowina, pieczenie wieprzowe, golonki, duże kawałki mięsa. Godnym uwagi aspektem poza oszczędnością energii jest wzrost jakości obrabianego produktu. Mięso staje się delikatniejsze i nie traci zbyt wiele na swojej wadze. W ten sposób uzyskują Państwo więcej ze swoich produktów.

Z powodu rosnących cen energii lider technologii firma **CONVOTHERM** udoskonaliła **ecoCooking**. Koncepcja funkcjonowania systemu jest zarazem dość prosta i błyskotliwa: **ACS** (Advanced Closed System) Zaawansowany System Zamknięty, który jest już w standardzie we wszystkich urządzeniach **CONVOTHERM**, utrzymuje ciepło wewnątrz komory podczas przeprowadzania obróbki i energia nie jest marnotrawiona. **EcoCooking** korzysta z tego rozwiązania przygotowując produkty we wcześniej zaprogramowanych impulsach. Sam produkt korzysta z temperatury znajdującej się w komorze - aż do uzyskania perfekcyjnego wyniku, nawet w krótszej ilości czasu. Z **ecoCooking CONVOTHERM** oferujemy urządzenia konwekcyjno – parowe, które w sposób potwierdzony zużywają mniej energii w procesie obróbki termicznej.

Jeśli pragną Państwo dowiedzieć się więcej na temat **ecoCooking**, odwiedźcie nas na targach: GASTROEXPO w Gdańsku ( Luty), EUROGASTRO w Warszawie ( Marzec).

Od 1 Stycznia 2010 roku wszystkie urządzenia **CONVOTHERM** produkowane na rynek Polski oraz wyposażone w panel easyToUCH będą posiadały funkcję **ecoCooking**.

Notatka: Zgodnie z obowiązującym standardem **DIN 18873-1** wiodący producenci urządzeń konwekcyjno – parowych powinni rozwijać technologię pozwalającą na zmniejszenie zużycia energii w urządzeniach przeznaczonych do gastronomii. Wykorzystując w/w normę do pomiaru oszczędności energii w nowych urządzeniach **CONVOTHERM** z systemem **ecoCooking** otrzymano 25 % oszczędność w zużyciu energii. Więcej informacji na [www.convotherm.pl](http://www.convotherm.pl) lub pod nr. tel. **790 828 828**.



CONVOTHERM Elektrogeräte  
GmbH  
Talstraße 35  
82436 Eglfing  
Deutschland  
Claudia Bußmann  
Telefon: +49 (0) 8847 67-839  
Fax: +49 (0) 8847 67-892  
Email:  
[c.bussmann@convotherm.de](mailto:c.bussmann@convotherm.de)  
Web: [www.convotherm.com](http://www.convotherm.com)

Niemiecka fabryka CONVOTHERM znajduje się w Bawarii w miejscowości Eglfing. CONVOTHERM zatrudniający ponad 300 pracowników, podlega pod ogólnoswiatową grupę ManitoWoc. ManitoWoc Foodservice Group oferuje rozwiązania światowych liderów w dziedzinie gastronomii. Od 1976 CONVOTHERM produkuje wysokiej jakości urządzenia konwekcyjno - parowe i jest liderem na rynku jeśli chodzi o wdrażanie nowych technologii. Całkowity obrót przedsiębiorstwa w roku 2008 wyniósł 60 milionów Euro. Na terenie Polski funkcjonują autoryzowani dystrybutorzy firmy CONVOTHERM, w takich miastach jak: **Warszawa, Gdańsk, Kraków, Katowice, Sosnowiec, Poznań, Wrocław, Szczecin, Białystok, Jelenia Góra.**