

30.9.2009

Knowhow **Polskich** Szefów kuchni... ...Niemiecka technologia.

Nowy CONVOTHERM z **Polskim** easyTouch!

Od września 2009 roku dla wszystkich obecnych oraz przyszłych użytkowników urządzeń CONVOTHERM jest dostępny nowy Polski panel easyTouch. Dla wszystkich klientów którzy już posiadają easyTouch w kuchni jest możliwość wczytania nowego panelu w przeciągu zaledwie 5 min (Dostępna w sekcji **DO POBRANIA**)

Nowy Polski panel easyTouch, co to oznacza? To znaczy, że ten unikalny ciekłokrystaliczny dotykowy panel pozwala nie tylko porozumiewać się z urządzeniem, ale również daje Państwu możliwość skorzystania z Polskich i międzynarodowych receptur umieszczonych w książce kucharskiej jak również są w nim zawarte receptury firm zajmujących się dostarczaniem produktów na rynek Polski m.in. Bonduelle, McCain, Limito, Hiestand, Limito, Greek Gourmet, Duni ... Wszystkie receptury są ukazane w postaci kolorowych zdjęć.

Dodatkowo CONVOTHERM dodaje do wszystkich w Polsce urządzeń testowane receptury w postaci książki kucharskiej zawierającej 200 stron, gdzie każda ze stron posiada zbiór składników niezbędnych do przyrządzenia potraw, akcesoriów niezbędnych do jego wykonania, zdjęcia, oraz wskazówki i ciekawostki .

Standard wysokiej jakości posiłków możemy utrzymać dzień po dniu dzięki kolejnemu istotnemu patentowi od CONVOTHERM – **easySystem**. Szef kuchni uruchamia **easySystem** kiedy pragnie utrzymać wysokiej jakości standart każdego dnia. Wynalazek chroniony patentem jednocześnie zapobiega dokonywaniu zmian w recepturach. Pracownicy mają możliwość jedynie wyboru zdjęcia z potrawą aby uruchomić proces przygotowania zaprogramowanej potrawy. Korzyści dla użytkowników są oczywiste: łatwa obsługa (za pomocą wyboru zdjęcia z potrawą), gwarancja wysokiej jakości posiłków. Polski Szef kuchni wraz z niemiecką technologią posiadającą system oszczędności energii **ACS** (System Zamknięty) i ponad 33 lata doświadczeń w konstruowaniu urządzeń konwekcyjno - parowych CONVOTHERM jest w stanie zachwycić świat jakością przygotowywanych posiłków. Więcej informacji na 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
Web: www.convotherm.com

Niemiecka fabryka CONVOTHERM znajduje się w Bawarii w miejscowości Eglfing. CONVOTHERM zatrudniający ponad 300 pracowników, podlega pod ogólnoniemiecką 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.