



KBS

OX Speed Oven und Combi Station



WARMER SNACKS ZU JEDER ZEIT

Immer mehr Menschen essen auswärts und dies am liebsten zu jeder Tageszeit. Es soll schnell gehen und trotzdem gut schmecken. Das klassische Restaurant ist dabei nicht mehr die erste Anlaufstelle. Auch beim Tanken, Einkaufen, am Bahnhof und nach der Arbeit möchte man sich unterwegs stärken. Viele Läden haben sich darauf eingestellt und können auch ohne Koch eine breite Palette an Speisen anbieten. Zubereitet wird meist im Frontcooking. Das geht schnell und der Kunde sieht, was er bekommt. Dazu benötigt man leicht zu bedienende kompakte Geräte mit eingespeicherten Backprogrammen. Der OX Speed Oven bietet eine Antwort auf diese Herausforderungen.

Durch die Kombination von Mikrowelle, Heißluft und Impingement, bei dem heiße Luft mit hohem Druck auf die Speise geblasen wird, ist das Essen in Rekordzeit fertig. Darüber hinaus bietet das Gerät eine Fülle von Programmiermöglichkeiten, die die Bedienung auch Laien möglich macht.

Die Combi station von Friulinox verfügt über gekühlte Schubladen für halbfertige oder fertige Speisen sowie über beheizte Schubladen zum Warmhalten von servierbereiten Produkten.

Die gemeinsame Verwendung von Combi station und OX Speed Oven bietet für viele Einsätze eine komfortable, mobile Lösung, sowohl für den Innen- als auch für den Außenbereich, ohne dass eine Küche erforderlich ist.

