

22.03.2023

Backen und Snacken am PoS

Bäck'n'Snack-Station: WIESHEU Minimat 43S und Atollspeed AS 300T

Die Bäck'n'Snack-Station ist der platzsparende und energieeffiziente Einstieg ins Snackgeschäft. Die steckerfertige Station mit 230-Volt-Anschluss besteht aus dem Backofen WIESHEU Minimat 43S und dem Highspeed-Ofen Atollspeed 300T plus. Mit der Kombination werden Backwaren und Snacks am PoS gebacken, erhitzt und regeneriert. Die Station lässt sich auf den vier Rollen einfach verschieben und sicher arretieren. Die Bäck'n'Snack-Station ist neben den sechs Einschüben für Backbleche zudem mit einem Staufach für Handschuhe und Backschaufel ausgestattet.

Mit dem Minimat lassen sich Backwaren aus Frischteig, tiefgekühlte oder halb gebackene Teiglinge produzieren. Die Kapazität von drei Backblechen (440 x 350 mm), die integrierte Programmsteuerung, die zwei Lüftergeschwindigkeiten und die Tanklösung zum Beschwaden ohne Wasseranschluss sind ideal für Kleinflächen oder temporäre Verkaufsstellen. Entsprechend der örtlichen Gegebenheiten kann der Backofen auch fest an einen Wasseranschluss angeschlossen werden.

Ergänzt wird der Backofen mit dem Highspeed-Ofen AS Atollspeed 300T plus. Gekühlte und tiefgekühlte Produkte wie Brotsnacks, Burger und Pizzen werden mit der Hybridofen-Technologie bis zu 20-mal schneller als mit herkömmlichen Verfahren zubereitet. Gekühlte Produkte werden in nur 30 bis 90 Sekunden zubereitet, tiefgekühlte sind in zwei bis drei Minuten verzehrfertig. Der Highspeed-Ofen verbindet die positiven Eigenschaften der Impingement- mit der Mikrowellen-Technologie. Bei der Impingement-Technologie wird mit Düsen ein Hochgeschwindigkeits-Luftstrom auf das Gargut geleitet.

„Burger, Hot Dog und vor allem Pizza haben sich längst etabliert und werden zunehmend als vegane, vegetarische oder regionale Varianten angeboten. Deshalb haben WIESHEU und Atollspeed zusammen mit Dr. Oetker Professional ein Pizza-Konzept entwickelt“, erklärt Julia Rümmele-Hauser, Leitung Marketing und Produktmanagement bei WIESHEU. „Im Trend

Seite 1/2

LADENBACKÖFEN | SEMINARE | SERVICE | IN-STORE BAKING OVENS | TRAINING

WIESHEU GMBH
SCHLEIFWIESENSTRASSE 27
71723 GROSSBOTTWAR
GERMANY

PHONE +49 7148 1629-0
FAX +49 7148 1629-111
INFO@WIESHEU.DE
WWW.WIESHEU.DE

GESCHÄFTSFÜHRER
MANAGING DIRECTORS
MARCUS GANSLOSER

HANDELSREGISTER
REGISTER OF COMPANY
STUTT GART HRB-NR. 310389
CERTIFICATION
DIN EN ISO 9001

VOLKSBANK BACKNANG
IBAN DE30 6029 1120 0135 3090 00
BIC-CODE GENODES1VBK

BW-BANK
IBAN DE34 6005 0101 0008 0100 92
BIC-CODE SOLADEST

sind zudem schnelle und gesunde Gerichte wie Handbrote und Bowls. Handbrote mit herzhaften und veganen Zutaten lassen sich zentral produzieren, in der Theke gekühlt lagern und mit dem Highspeed-Ofen schnell regenerieren. Die Brote können selbst produziert und mit eigenen Kreationen befüllt werden.“

Über WIESHEU

Die WIESHEU GmbH ist Pionier und Marktführer beim Backen am PoS. Am Hauptsitz in Großbottwar und am Standort Wolfen werden jährlich mehr als 10.000 Backöfen „Made in Germany“ gefertigt. WIESHEU hat sich in fünf Jahrzehnten seit Gründung im Jahr 1973 zum weltweit agierenden Unternehmen in einer starken Unternehmensgruppe entwickelt. Das Unternehmen ist mit eigenen Gesellschaften in Frankreich, Polen und Spanien vertreten und bietet mit internationalen Partnern ein Vertriebs- und Servicenetzwerk vor Ort.

www.wiesheu.de



WIESHEU Bäck'n'Snack-Station.jpg

Die Bäck'n'Snack-Station ist der platzsparende und energieeffiziente Einstieg ins Snackgeschäft.
Foto: WIESHEU

Medienkontakt:

Volker Simon
nota bene communications GmbH
Telefon: +49 7151 994567 - 11
E-Mail: presse@wiesheu.de

LADENBACKÖFEN | SEMINARE | SERVICE | IN-STORE BAKING OVENS | TRAINING