

PR-Mitteilung

READY for SMART KITCHEN – ascobloc erhält auf der Internorga das Zertifikat „kiconn ready“

ascobloc hat bereits 2018 mit der Elektro-Fritteuse die elektronischen Steuerung e.Cook in der großen Geräteserie Ascoline 850 eingeführt. Seit Mitte des letzten Jahres bietet ascobloc auch die Kippbratpfannen, Bratkessel sowie Schnellkochkessel dieser Serie mit der elektronischen Steuerung e.Cook an. Die elektronische Steuerung – e.Cook – bietet vielerlei Vorteile für den Koch.

So kann bei der Fritteuse manuell, elektronisch gesteuert oder mit hinterlegten Rezepten frittiert werden. Werkseitig sind Grundrezepte hinterlegt, welche individuell angepasst werden können. Insgesamt ist eine Speicherung von bis zu 100 Rezepten möglich. Die Frittierzeit und Frittiertemperatur sind individuell einstellbar und für jedes Becken separat elektronisch regelbar. In Kombination mit der automatischen Hebe- und Senkvorrichtung lassen sich mit der elektronischen Steuerung e.Cook präzise und wiederholbare Frittierprozesse, zugeschnitten auf das Frittiergut, durchführen. Dies ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für die Einhaltung der seit dem 11. April 2018 gültigen Acrylamid-Verordnung der EU.

Die Steuerung der Kippbratpfanne ermöglicht eine elektronische Temperaturregelung inkl. Vorheizen bis zur Zieltemperatur. Des Weiteren können über die Rezeptsteuerung bis zu 100 frei programmierbare Rezepte gespeichert werden, womit immer ein gleiches Garergebnis ermöglicht wird, da das Rezept den Kochablauf vorgibt. Der Bratkessel der großen Serie ist auch mit der elektronischen Steuerung – e.Cook – mit den genannten Features erhältlich.

Der Schnellkochkessel verfügt zusätzlich zur elektronischen Temperaturregelung über eine Ankochautomatik. Das bedeutet automatisches Vorheizen bis zur Wunschtemperatur mit anschließendem Fortkochen mit verringerter Leistung mit frei programmierbarem Timer.

Die Steuerung der genannten Bratgeräte ermöglicht des Weiteren eine automatische Wasserbefüllung. Die Steuerung erfolgt bei allen Geräten der neuen Generation über einen Touchscreen hinter Glas und erleichtert durch anschauliche Piktogramme die intuitive Bedienung und damit fehlerfreie Bedienung. Alle Texte in der Bedienoberfläche können in mehreren Sprachen angezeigt werden. Über Schnellwahltasten kann der Anwender je vier häufig verwendete Werte, wie z. B. Gartemperatur oder Wassermenge, speichern. Des Weiteren verfügt die elektronische Steuerung e.Cook über eine Schnittstelle zum Auslesen der Betriebsdaten (HACCP).

Neben diesen ganzen Möglichkeiten und sich daraus ergebenden Vorteilen für den Anwender bzw. Koch kommt noch ein ganz entscheidender Vorteil hinzu - über die genormte Datenschnittstelle nach DIN TS 18898 können die ascobloc Kochgeräte problemlos mit einem Küchenleitsystem vernetzt werden. Verschiedenste Koch- und auch Gerätedaten werden automatisch erfasst und grafisch ausgewertet. Hierzu zählen z. B. Gerätetyp, Gerätezustand (z.B. Aus, Aufheizen, Frittieren, Eco-Mode, Ölfilterung, Fehler), Solltemperatur, tatsächliche Temperatur (kann für HACCP-Protokollierung zyklisch abgefragt und zentral im Küchenleitsystem gespeichert werden), eingestellte Garzeit und noch verbleibende Garzeit und Position des Korbliftes (oben, unten). In weiteren Entwicklungsschritten sind auch noch mehr Funktionen denkbar, wie z. B. vorbeugende Wartungshinweise basierend auf der Nutzungshistorie sowie intelligente Fehlermeldungen (auch zur Unterstützung beim Service).

kiconn, ein führender Anbieter von herstellerneutralen Küchenleitsystemen hat die Datenschnittstelle erfolgreich getestet und ascobloc auf der Messe das Zertifikat "kiconn ready" verliehen. Mit der neuen Steuerung e.Cook bietet ascobloc als einer der ersten Gerätehersteller voll digitalisierbare Großküchengeräte an.

www.ascobloc.de

Foto 1: Elektro-Fritteuse e.Cook

Foto 2: Elektro-Bratkessel e.Cook

Foto 3: Elektro-Kochkessel e.Cook

Ansprechpartner: Cathrin Macht – Marketing & PR

marketing@ascobloc.de

www.ascobloc.de