



Schnelligkeit, Qualität und Effizienz in Perfektion Der revolutionäre Helfer für Ihren à la carte Service

Der Antunes Rapid Steamer ist unglaublich schnell, er gart innert weniger Minuten oder regeneriert innert Sekunden! Und er kann noch viel mehr, seine Speisen bestechen durch einzigartige Top-Qualität.

Denn der superheisse, trockene Dampf gart die Speisen, ohne dass sie sich mit Feuchtigkeit vollsaugen. Der trockene Dampf bewahrt so nicht nur den vollen Geschmack und erzeugt eine optimale Konsistenz, er aktiviert zugleich die natürlichen Farben Ihrer Zutaten und lässt Ihr Gemüse in einzigartig satten Tönen erstrahlen. Zudem bildet sich kein Kondenswasser auf den Speisen, Ihre Pasta bleibt „trocken“, Ihre Sauce haftet optimal.

Der Antunes Rapid Steamer vereinfacht Ihre Arbeitsschritte, hilft Ihnen Energie-Kosten zu sparen und unterstützt Sie Food-Waste zu reduzieren. Denn er ist so schnell, dass viele Speisen portionenweise direkt frisch gegart werden können ohne umständliches Vorgaren und Regenerieren oder gar Einfrieren.

Einfach das gewünschte Menu auf dem Touchscreen wählen, Ihre Speisen werden auf den Punkt genau gegart. Lassen Sie sich von den vielen Vorzügen des Rapid Steamers überzeugen und vereinbaren Sie einfach eine persönliche Live-Produktvorführung.

Merkmale:

- Schnellster Countertop Steamer der Welt
- Minimalster Platzbedarf nur circa 45 x 45 x 35 cm
- Kapazität: 2 Schulbalden à 500 gr Füllmenge
Grösse l = 30 cm / b = 11.5 cm / h = 8 cm
- Touch-Screen mit individuell programmierbaren Preset-Programmen und einfacher manueller Funktion
- Auf den Punkt gegarte Speisen ohne Kondenswasserbildung
- Maximal natürlicher, unverwässerter Geschmack mit optimaler Konsistenz und strahlend brillanten Farben
- Einfaches, schnelles, flexibles Arbeiten
- Mehr direktproduzierte Frisch-Produkte, weniger Food-Waste
- Einfacher Direkt-Wasseranschluss, keine Ablufthube erforderlich
- Erhebliches Spar-Potenzial gegenüber grossen (Kombi-) Steamern

