25 % Energie-ersparnis

1. **Wärmedämmung des Doppelmantels**
2. **Mikroprozessorgesteuerte Temperaturkurve**
3. **Automatische Wasserbefüllung** auf 1 Liter genau

Display / PID



Garzeit – 10 h – 99 °C – 15 kW

Analog / Thermostat



Garzeit – 10 h – 99 °C – 20 kW

HAUPTVORTEILE FÜR IHRE KÜCHE



- **Höherer Ertrag und mehr Portionen** – Gewinn für den Betreiber
- **Zartes und saftiges Fleisch** – Zufriedenheit für den Gast
- **Zeit- und Energieersparnis** – leichtere Arbeit für das Personal

TOP 5 MERKMALE

- **Präzise Einstellung** von **Temperatur** und **Leistung**
- **Zertifiziert für Betrieb ohne Aufsicht** – Garen bei Niedertemperatur & über Nacht
- **Garprogramme**
- **HACCP-Daten online** + Überwachung von Wasser & Energieverbrauch
- **Konnektivität:** WiFi, USB, WLAN





VORTEILE GEGENÜBER ANDEREN MULTIFUNKTIONS-GERÄTEN

1. **Geringere Anschaffungs- & Investitionskosten**
2. **Große Garvolumen**
3. **Praktische und sichere Handhabung**

IHR ANSPRECHPARTNER

BSZ GmbH

Schorberger Str. 66
42699 Solingen
Tel. +49 178 2041410
info@gastrohaal.de

gastrohaal.de

Gastro-Haal

Der smarte Kochkessel

Talent

NEU



Elektro

gastrohaal.de

Der smarte Kochkessel, der kocht, während Sie entspannen!

- INTUITIVE BEDIENUNG
- SPEZIALPROGRAMME
- STARTVERZÖGERUNG
- KERNTEMPERATURFÜHLER
- ÜBERNACHTGAREN

STANDARDAUSSTATTUNG:



230-V-Steckdose, IP 65



integrierte Druckbrause



Hochwertiges Edelstahl-ventil

Verfügbare Volumen
85 ℓ | 100 ℓ | 150 ℓ | 200 ℓ | 300 ℓ | 400 ℓ | 500 ℓ



Meister der langsamen Brühe

Präzise Einstellung von Temperatur oder Leistungsstufen





Übernachtgaren | Sous-Vide | weitere Wärmebehandlungen





HACCP-Protokolle | Verbrauchs-überwachung | Servicemeldungen





Einzigartiger Geschmack

„In meinen Adern fließt kein Blut … sondern Knochen-brühe.“

Spezialist für Brühen, Fleisch, Saucen und Beilagen.

Anwendungsbeispiele:

Rinderbrühe

1. Automatische Wasserdosierung
2. Garkörbe einsetzen
3. Fleisch, Knochen, Gemüse zugeben
4. Übernacht-Garzyklus starten (12 h / 85 °C)
5. Morgens die Brühe mühelos in den Elektro-Hubwagen ablassen
6. Der Hubwagen hebt die Brühe auf eine Ausgabehöhe von 85 cm
7. Garkörbe einfach aus dem smarten Kochkessel nehmen



EINFACHE HANDHABUNG