



energieeffiziente koch- und warmhaltesysteme

## FRONT-COOKING-SYSTEME MIT INTEGRIERTER ABSAUGUNG



Den ständig steigenden Ansprüchen der Verpflegungsgäste steht das straffe Kostenmanagement von Verpflegungsbetrieben gegenüber.

Das Leistungsangebot für den Gast von heute entspricht mit dem konventionellen Anlagenbau nicht mehr den neuesten Trends der Essgewohnheiten. Kochen vor dem Gast „Front-Cooking“ ist ein Ausdruck dieser Entwicklung.

Durch unsere innovative „Düsenplatten-Absauganlage“ mit ausgefeilter Technik und optischen Highlights kann ohne jegliche Rauch- bzw. Geruchsbelästigung im Erlebnisraum für den Gast dessen individuelles Gericht vor seinen Augen zubereitet werden.

oteco-Geräte unterstützen Sie optimal bei Ihren Front-Cooking-Aktivitäten, um die wirkungsvolle Inszenierung Ihrer kulinarischen Kreationen und den reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

Die Station kann auf Kundenwunsch maßgefertigt und mit oteco-Geräten nach den individuellen Bedürfnissen und Wünschen ausgestattet werden.

Durch die Konstruktion und das elegante Design ist die Düsenplattenabsaugstation ein Blickfang innerhalb des Front-Cooking-Bereichs.

Die Technik von oteco steht für höchste Qualität und Perfektion im Detail.

