

Pressemitteilung

27.03.2019

Neues aus dem Hause InoxAir

Grillen ohne Gerüche auf der Internorga 2019

InoxAir hat auf der diesjährigen Internorga in Hamburg ihre CleanAir-Technologie präsentiert. Außerdem wurde mit der brandneuen Indoor-Grillanlage täglich Fleisch auf einem Drehspieß gegrillt.

Das neueste Produkt aus dem Hause InoxAir demonstriert bei der Live-Vorführung die Luftnachbehandlung in Aktion. Erst beim Servieren der gegrillten Speisen wird deutlich: Hier wird das Essen frisch zubereitet. Denn von der üblichen unangenehmen Abluft sei bei der Indoor-Grillanlage in Kombination mit einem Dönergrill überhaupt nichts zu riechen, so die Besucher. Durch eine Kooperation mit Küppersbusch und ascobloc sind die Geräte CAMW und CA 2000-S von InoxAir auch an anderen Messeständen im Einsatz, um Geruchsbelästigungen zu verhindern. Für den Messeauftritt auf der Internorga setzt die Firma ascobloc bereits zum zweiten Mal auf die Lösungen von InoxAir. Theo Sehrbrock, Innendienst Leiter von Küppersbusch, ist ebenfalls von der Technologie überzeugt: „Im vergangenen Jahr kam es auf unserem Stand teilweise zu starker Rauch- und Geruchsentwicklung während der Nutzung unseres 800°C Elektro – Grills BeefCraft. Daher haben wir dieses Mal auf die Produkte von InoxAir vertraut und waren begeistert von der einmaligen Effektivität der CA 2000-S. Auch die Resonanz unserer Standbesucher war durchweg positiv. InoxAir ist, ebenso wie Küppersbusch Großküchentechnik, ansässig in Gelsenkirchen – eine tolle Kooperation.“ Durch das speziell entwickelte mehrstufige Filtersystem der CleanAir-Technologie wird die Abluft von Gerüchen, Rauch und Fett befreit. „Die Expertise und das Wissen darüber, wo die Probleme in dieser Branche liegen, erlauben es uns, die passenden Lösungen anzubieten.“ so René Bruder, Geschäftsführer von InoxAir.

InoxAir ist ein auf Luftnachbehandlung ausgerichtetes Unternehmen. Aufgrund ihrer Markterfahrung hat sie sich auf besondere Bedürfnisse spezialisiert, wie zum Beispiel der Luftnachbehandlung bei Holzkohlegrills oder im Bereich Frontcooking.



Pressekontakt:

InoxAir GmbH
Syuzanna Harutyunyan
Alfred-Zingler-Straße 36
D-45881 Gelsenkirchen
+49 (0) 209 38620-212
marketing@inoxair.de