

GROSSKÜCHE

Seit seinem sechsten Lebensjahr hat sich der österreichische Starkoch Marcel J. Vanic nach eigenen Angaben dem Köchen verschrieben. Wer seine Profession so früh beginnt, hat sicher besondere Anforderungen an sein berufliches »Handwerkszeug«. In das Casino in Velden am Wörthersee, der Wirkungsstätte des Starkochs, wurden beim Umbau 12 Mio Euro investiert. Gekocht wird an einem 5,50 m langen, »schwebenden« Induktionsherd mit Induktions-Grill. Daneben gibt es auch eine weitere Bankett- und Produktionsküche sowie eine Bistro- und Terrassenküche für insgesamt bis zu 40 Mitarbeiter, die auf 200 m² Küche ihr lukullisches Werk verrichten.

Induktions-Herdanlagen erzeugen Hitze nur dort, wo sie gebraucht

wird und sorgen dafür, dass keine unnötige Wärme freigesetzt wird. Die RTS Technologie (Real Time Control System) passt die Hitze ständig vollautomatisch an. Selbst bei großen Koch- und Grill-Mengen bleibt die Leistung stabil und bietet damit die Grundlage für erstklassige Kochergebnisse.

Das österreichische Großküchenunternehmen FHE Franke lieferte für Velden nicht nur die Küchenkomponenten, sondern unterstützt generell weltweit Architekten mit seiner Planungs- und Fachkompetenz, wenn es um die Einrichtung und Ausschreibung von Großküchen geht. ~rm

{ FHE Vertrieb von Gastronomie-
einrichtungen Ges.m.b.H.
www.fhe.at



4