

Eglfing, 2010

## Standardmäßige Ausstattung aller Combi Dämpfer der mini Welt mit dem antibakteriellen Türgriff „Hygienic Handle“

Ab April 2010 stattet Convotherm seine mini Combi Dämpfer mit dem antibakteriellen Türgriff „Hygienic Handle“ aus, welcher bereits seit einem Jahr erfolgreich bei der +3 Combi Dämpfer Serie eingesetzt wird. Dieser einzigartige Türgriff ist aus einem innovativen Kunststoff mit eingebetteten Silber-Ionen gefertigt. Die antibakterielle Wirkung bleibt permanent unverändert und ist medizinisch und ökologisch unbedenklich. Laut Convotherm wird der Hygienic Handle den Kunden serienmäßig und ohne Aufpreis angeboten.

Der Praxisvorteil liegt auf der Hand: keine Bakterien- oder Mikrobenübertragung (zum Beispiel Salmonellen) vom Türgriff auf GN-Behälter oder Teller. Das Arbeiten mit den Combi Dämpfern ist dadurch bereits beim Öffnen der Garraumtür besonders hygienisch. Der Hygienic Handle ist auch ein weiterer Beitrag zur Schonung der Umwelt, da auf den Einsatz aggressiver Chemikalien zur Reinigung verzichtet werden kann.

Die Firma CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH hat Ihren Hauptsitz im oberbayerischen Egging, Deutschland. Als Tochterunternehmen des weltweit agierenden Konzerns Manitowoc Foodservice beschäftigt das Unternehmen derzeit über 300 Mitarbeiter. Die Manitowoc Foodservice Gruppe gehört weltweit zu den führenden Anbietern in der Küchentechnik. CONVOTHERM entwickelt seit der Firmengründung im Jahr 1976 Heißluftdämpfer mit Spitzentechnik und ist technischer Marktführer. Der Gesamtumsatz des Unternehmens betrug im Geschäftsjahr 2009 über 60 Millionen Euro.



CONVOTHERM  
Elektrogeräte GmbH  
Talstraße 35  
82436 Egging  
Deutschland  
Anja Vollrath  
Telefon: +49 (0) 8847 67-831  
Fax: +49 (0) 8847 414  
Email:  
[a.vollrath@convotherm.de](mailto:a.vollrath@convotherm.de)  
Web: [www.convotherm.com](http://www.convotherm.com)