

SmartChef – la cuisine intelligente

LIVRE BLANC

Il est si intelligent qu'il peut même vous apprendre à améliorer votre cuisine.

SmartChef vous aide à apprendre du four pour développer votre propre style. Vous sélectionnez le type d'aliment, le mode de cuisson choisi et la température, puis SmartChef vous guide automatiquement vers un résultat optimal. Après quoi vous pouvez sauvegarder et, si nécessaire, modifiez la formule.

Cuisine intelligente – vous fait gagner du temps et de l'argent.

SmartChef est une fonction automatique de cuisson intelligente développée pour simplifier les processus et permettre au chef de passer plus de temps sur les éléments essentiels tels que la planification des menus et la présentation des aliments. Le four optimise automatiquement le rendement en produits et l'utilisation de l'énergie.

Des résultats impeccables sont à portée de main...

Il suffit de sélectionner le type de nourriture que vous souhaitez préparer, le mode de cuisson souhaité et la température à cœur. Appuyez sur start, le four va préchauffer et vous avertir quand il faut charger les produits. La fonction SmartChef contrôlera et adaptera ensuite le processus de cuisson pour obtenir le résultat souhaité. Ensuite, vous pouvez enregistrer vos favoris pour y accéder rapidement. Vous pouvez facilement nommer ou modifier votre recette, et vous êtes maintenant prêt à reproduire le même excellent résultat à l'infini. Regardez, suivez et apprenez du four pour élaborer vos propres recettes.

Liberté opérationnelle

Grâce à cette fonction intelligente, vous évitez de passer du temps à vérifier les processus et à modifier les méthodes de cuisson manuellement. Vous disposerez d'un fonctionnement sans souci, ce qui vous permettra d'être extrêmement flexible en matière de les horaires du personnel.

Améliorer la cohérence grâce à des processus de cuisson intelligents et guidés

- Amélioration de la qualité des produits.
- Réglage automatique pour une cuisson optimale.
- Réglage facile pendant la cuisson.
- Processus de cuisson guidés.
- Rapport HACCP automatique.



Aucune limitation

SmartChef est conçu pour optimiser les fonctions de cuisson en fonction du produit, du mode de cuisson et du résultat souhaité.

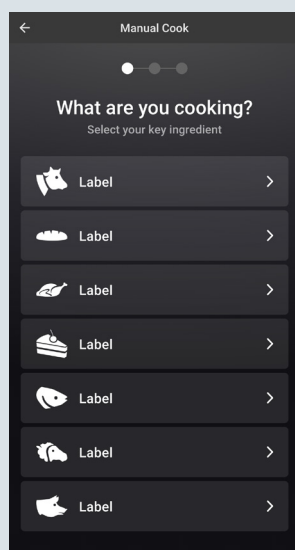
Cette fonction intelligente peut être utilisée avec tous les modes de cuisson. Ainsi, que vous souhaitiez pocher, braiser ou griller, le four sélectionne automatiquement les paramètres de cuisson optimaux. Des ajustements sont effectués en fonction de la charge pour garantir des résultats constants, quel que soit le nombre de produits que vous souhaitez préparer en même temps.

Des capteurs intelligents détectent la charge à l'intérieur du four et l'endroit où se trouve le produit tout au long de la cuisson. Cela permet de conserver l'humidité et la jutosité tout en contrôlant la réaction de Maillard de caramélisation et de croustillance, ce qui vous donne des résultats excellents sans effort à chaque fois.

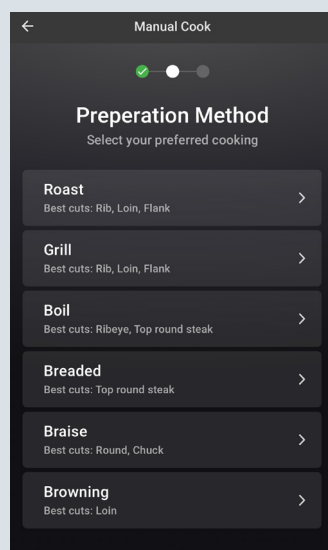
Si vous souhaitez modifier votre recette en cours de cuisson, il est facile d'intervenir manuellement et d'ajuster les paramètres de cuisson. Ainsi, vous pouvez accélérer le processus de cuisson, augmenter la température ou passer en mode maintien sans compromettre le résultat final.



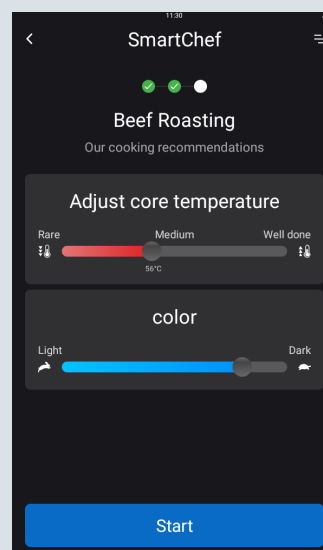
Voir, suivre et apprendre



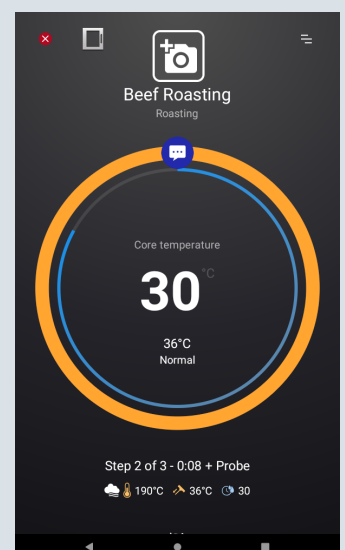
1. Sélectionnez les aliments



2. Choisissez la méthode



3. Ajustez vos paramètres



4. Suivez le processus

Sécurité alimentaire visible et qualité uniforme des aliments

Vos fichiers HACCP sont automatiquement stockés et peuvent être téléchargés au format PDF pour valider votre documentation sur la sécurité alimentaire et la qualité.

Utilisation intuitive.
Par n'importe quel
membre
de votre équipe

