

Život v kuchyni: stres a zhon, aby bolo všetko pripravené súčasne a včas. To je výzva pre každého šéfkuchára, či už používa papier a ceruzku alebo nejaký softvér. Až doteraz. Pretože konvektomat iCombi Pro s funkciou iProductionManager túto starosť preberá za vás: jednoducho vyberte požadované jedlo na displeji a hneď uvidíte, čo sa dá variť spoločne. Teraz už stačí len zadať, či chcete variť časovo alebo energeticky efektívnym spôsobom. Systém sleduje každý zásuv samostatne, takže doby varenia sú inteligentne prispôbené ako množstvu, tak požadovanému výsledku. Vy rozhodujete, či má byť jedlo dokončené v rovnakom čase, alebo naopak chcete začať variť v rovnakom čase. V každom prípade vám konvektomat iCombi Pro povie, kedy a ktoré jedlo máte vložiť, et voilà: jedlo je hotové. Ušetríte svoje organizačné úsilie, zefektívните výrobu a minimalizujete nároky na zamestnancov. To všetko pri stále rovnakej kvalite. Život v kuchyni budúcnosti: pohoda a klúd.

Prehľad

iProductionManager pomáha inteligentne a flexibilne riadiť à la carte, mise en place a zložité varné procesy: pripravovať súčasne najrôznejšie produkty, pripravovať s časovou a energetickou optimalizáciou, organizovať efektívne postupnosť pokrmov alebo dodržiavať zadanú dobu prípravy. Bez straty kvality u výsledkov.

Pohodová príprava à la carte.

Mnoho želania hostí a iba jedno zariadenie: vďaka režimu iProductionManager môžete v jednom varnom priestore pripravovať súčasne rôzne pokrmy. Minútky, pokrmy pripravované v pare, grilované alebo fritované pokrmy - iProductionManager kontroluje každý zásuvný rošt a poradí vám, čo môžete pripravovať súčasne. Jednoducho pretiahnite požadovanú surovinu na vybraný zásuvný rošt a funkcie iProductionManager zaistí, aby bolo všetko dokonale pripravené. Pritom zohľadní množstvo vložených pokrmov a dokonca aj otvorenie dverí a inteligentne prispôbia doby prípravy. Budete tak mať stále prehľad a môžete sa spoľahnúť na vysoký štandard kvality. Ak chcete, môžete použiť vo funkcii iProductionManager niekoľko časových ikon a kontrolovať zásuvné rošty ručne.

Jeden zásuv, dva plechy.

Ešte väčšiu flexibilitu umožní iProductionManager s dvoma plechy alebo s dvoma rôznymi pokrmy v jednom zásuve: Pretože v prípade potreby môžete umiestniť na jeden plech dve odlišné potraviny. Obe sleduje funkcia iProductionManager oddelene. Vďaka praktickému pozdĺžnemu zásuvného roštu možno na gastronádobách ½ GN pripravovať každú surovinu na svojom vlastnom príslušenstve.

Plánovanie prípravy.

Dobré plánovanie pomáha minimalizovať stres pri práci v kuchyni. Preto môžete pomocou funkcie iProductionManager presne naplánovať celý priebeh prípravy. Za týmto účelom zadajte priamo do varného systému, aké pokrmy chcete pripravovať a či má príprava prebiehať s časovou alebo energetickou optimalizáciou. iProductionManager vám poradí, aké produkty a v akom poradí môžete vkladať do zariadenia iCombi Pro alebo, či ich môžete pripravovať súčasne. Bony preto automaticky umiestni na príslušné zásuvy. Varný systém vás zavolá iba v prípade, že je potrebné pokrmy vkladať alebo vynímať. Všetko ostatné prebieha automaticky. Prípravu máte stále pod kontrolou, s minimálnou nutnosťou monitorovania a kontroly a tiež nezaškolený personál môže bez problémov pracovať. Všetko pre vyššiu flexibilitu a vysokú účinnosť.