



Vergeet ruimte verslindende kooktoestellen en laat de iCombi Pro het werk doen. Op minder dan ca. 1 m². Vlees, vis, gevogelte, groenten en gebak. À la carte, catering, bezorgservice en informeel dineren. Hoge productiviteit dankzij de medewerking van de intelligente assistenten. Met krachtige luchtcirculatie en ontvochtiging genereert iDensityControl 50% * meer productiviteit met ongeveer 10% * kortere kooktijden. Het levert ook consistente en uniforme resultaten op. Tegelijkertijd biedt het intuïtieve bedieningsconcept het hoogste niveau van gebruikersondersteuning en minder kans op fouten. Zodat de productie gewoon door kan gaan.

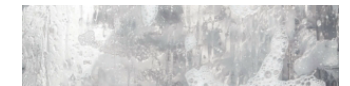
* vergeleken met zijn voorganger



Je hebt een doel, streef dit na zonder compromissen met de kookintelligentie van de iCombi Pro. Bijvoorbeeld: soms moet u 5 steaks tegelijk klaarmaken, soms 100, allemaal met dezelfde kwaliteit. Om dit te bereiken, controleert de iCombi Pro continu de staat van het voedsel tegen het gewenste resultaat, berekent het de voortgang van het koken en past het de temperatuur intelligent aan. Wat als de gasten vroeg aankomen en de gegrilde groenten nog niet klaar zijn? Schakel dan over van een enkele naar gemengde lading. De iCombi Pro regelt de kookparameters zodat je beide tegelijk kunt bereiden. Of ben je van gedachten veranderd en wil je een ander resultaat? Ga dan naar het kookproces en verander het gewenste resultaat. De iCombi Pro past de temperatuur en tijd optimaal aan. Het resultaat zal u keer op keer overtuigen. Het kan ook op elk moment worden gereproduceerd. Het maakt niet uit wie het kookstelsel bedient.



Het leven in de keuken: de stress en de drukte om alles tegelijk en op tijd klaar te hebben. Een logistieke uitdaging, of het nu gaat om pen en papier of software. Niet meer. Omdat nu de iCombi Pro met de iProductionManager het overneemt: plaats het gerecht gewoon op het scherm en de iCombi Pro zal u laten zien wat u nog meer tegelijkertijd kunt produceren. U hoeft alleen maar aan te geven of u met tijd wilt koken, of energiezuinig wilt zijn. Het systeem controleert elk niveau afzonderlijk, zodat de kooktijden intelligent worden aangepast aan de hoeveelheid en het gewenste resultaat. U beslist of u wilt dat het eten tegelijkertijd begint met koken of tegelijkertijd klaar is met koken. Hoe dan ook, de iCombi Pro vertelt u wanneer er iets in de oven moet – et voilà, het eten is klaar.



Bij het grillen van elke hoeveelheid voedsel blijft er hardnekkig vuil achter, waardoor de iCombi Pro niet direct kan worden gebruikt om andere gerechten te bereiden. Nou, niet langer. Inclusief de ultrasnelle tussentijdse reiniging in ca. 12 minuten, wat betekent dat u snel door kunt gaan met het koken van de broccoli, zonder smaakoverdracht of onaangename geuren. En als het gaat om vlekkeloze hygiëne aan het eind van de dag, zal de iCombi Pro u precies vertellen hoe vuil het is. U beslist of u een eco- of standaardreiniging uitvoert. Met ontkalken. Gedurende de nacht. Met 50%* minder chemicaliën. Fosfaatvrij en altijd super schoon. De iCombi Pro kan uw voorkeuren onthouden en zal u de volgende keer het bijbehorende reinigingsprogramma laten zien.

* vergeleken met zijn voorganger