

iCombi Pro et iVario Pro

Solutions de cuisson pour restaurant

**L'innovation en cuisine, la précision dans l'assiette****Précision et qualité constante**

- Cuissons parfaites et reproductibles, y compris sous-vide, de nuit.
- Respect du produit, préservation des saveurs, des textures et des qualités nutritionnelles.
- Adaptabilité totale à votre créativité.

Gain de temps et d'efficacité

- Appareils polyvalents et intelligents : des commis qui travaillent sans erreur 24/24.
- Automatisation des process, réduction du temps de nettoyage et d'organisation.
- Travail en équipe réduite tout en maintenant un haut niveau d'exigence.
- Appareils connectés, intuitifs & aide à la prise en main.

Maîtrise des coûts et rentabilité

- Économies sur l'énergie, l'eau, les matières premières (jusqu'à -40 % sur certains postes).
- Optimisation des marges grâce à la gestion précise des cuissons et des portions.
- Possibilité de leasing pour préserver votre trésorerie.



Témoignage
Bistrot Brigitte



Démo
Inscrivez-vous

