

Igeho 2019



Chère cliente,
cher client,

Si vous n'avez pas encore noté les dates du 16 au 20 novembre dans votre agenda, c'est

le moment de le faire: durant ces cinq jours, tout tournera autour de l'hôtellerie, de la gastronomie et des repas à l'emporter à Messe Basel. Igeho est le salon international le plus important dans ce secteur. Une visite de ce salon vaut aussi la peine pour les boulangers, pâtisseries et cafetiers.

Sur plus de 300 m², nous vous présenterons une offre étendue d'ustensiles et de machines. Les vitrines chauffantes Flexeserve, qui fêtent leur première en Suisse, sont un véritable highlight.

Nous avons naturellement aussi prévu quelques démonstrations sur place: avec le four ultrarapide Atoll-speed, vous apprendrez à connaître de nouvelles variétés de snacks. Avec le gril à viande BeefCraft de Küppersbusch pouvant atteindre une température de 800 °C, nous grillerons le steak parfait. Vous obtiendrez aussi quelques suggestions et idées pour vos futurs concepts.

Pour vous montrer comment produire facilement et rationnellement une bonne crème glacée, nous avons installé un stand de production complète de crème glacée. Vous pourrez suivre toutes les étapes de la transformation de différents ingrédients de haute qualité en excellente crème glacée. Vous reconnaîtrez clairement la différence par rapport à une glace industrielle.

Nous avons bien entendu aussi concocté des offres de foire exceptionnelles pour vous. L'équipe de Pitec se réjouit de votre visite.

Alors, à bientôt à Bâle!

Gerhard Gau

Une technologie unique rend cela possible! **Emporter des plats chauds**



L'unique technologie de la circulation d'air

Flexeserve Zone® n'utilise pas l'ancienne technologie de la chaleur de contact, mais la chaleur convective: de l'air chaud circule en continuité dans tout le volume de chaque zone et crée une température ambiante inchangée et stable pour vos produits. Cette répartition régulière de l'air chaud à l'intérieur de chaque zone permet d'éviter que les aliments continuent de cuire, contrairement aux dispositifs chauffés selon le principe de la conduction thermique qui agissent comme une plaque chauffante. Dans Flexeserve Zone®, les plats sont gardés à la bonne température et l'intégrité des produits est préservée – pas de dessous durs comme de la pierre, pas de dessus ramollis.

Zones

Un panneau de commande convivial contrôle chaque zone individuellement, afin d'avoir la température idéale pour vos produits. Chaque zone peut être réglée avec sa propre température, et vous pouvez éteindre les températures durant la journée, indépendamment les unes des autres, selon la marche des affaires. Cela permet d'économiser de l'énergie.



Rideaux d'air chauffé

Les rideaux d'air concentré dans Flexeserve Zone® maintiennent l'air chaud à l'intérieur de la vitrine. Ceci ne rend pas seulement l'appareil très efficace en matière d'énergie, mais signifie également que Flexeserve Zone® tolère les températures ambiantes plus fraîches en magasin et qu'il ne laisse pas échapper de la chaleur, ce qui a aussi un effet sur le climat dans le magasin.

Isolation thermique

Des barrières thermiques situées entre les zones évitent l'échange de chaleur entre les zones superposées. Les étagères des zones sont en contact direct avec les parois latérales à double vitrage, ce qui en plus entrave la circulation d'air chaud entre les zones. Les vitres latérales empêchent aussi la perte de chaleur par les côtés de l'appareil et assurent en même temps que les surfaces extérieures puissent être touchées sans danger.

qui ont le goût du fraîchement cuit



Disponible dans différents modèles:

- comme modèle de table ou sur pieds
- de 2 à 5 zones
- de 400 à 1000 mm de largeur
- forme droite ou voûtée



Intéressé?

Nous vous conseillons volontiers.
Contactez votre conseiller de vente.

Live
Igeho

Les avantages en un coup d'oeil:

Garder au chaud

- Les produits restent plus longtemps frais
- Une température à coeur constante
- La préservation de l'humidité des aliments - pas de dessèchement

Convient pour tous les repas journaliers

- Grâce à l'unique technologie de la circulation d'air, vous pouvez garder au chaud un assortiment de produits varié.

Efficacité énergétique

- Réduction de la perte de chaleur grâce aux parois latérales à double vitrage.
- Moins de dissipation de chaleur dans l'environnement.
- Eclairage DEL pour chaque zone – économe en énergie et durable.

Prolongation de la conservation

- La qualité et la température du produit sont maintenues durant toute la durée de conservation.
- Vous pouvez préparer de plus grandes quantités à de plus grands intervalles.

Différentes zones de température

- Zones de température contrôlées individuellement avec précision.
- Isolation thermique de chaque zone, donc pas d'échange de chaleur.
- Des produits de différentes exigences peuvent être gardés au chaud dans un appareil.

Meilleure présentation en vitrine

- Les surfaces plates permettent deux superpositions de produits.
- Une plus large surface de rayonnage.
- Des séparations latérales en verre augmentent la visibilité des produits.

Sécurité et peu d'entretien nécessaire

- Panneau de commande convivial.
- Des composantes plug-and-play solides et de haute qualité.
- Facile à nettoyer, pas de d'échauffement des surfaces.
- Facile à manipuler pour le nettoyage et le déplacement.
- Protection anti-surchauffe intégrée.