



SmartChef – intelligentes Kochen

WHITE PAPER

So intelligent, dass es Ihnen tatsächlich zeigen kann, wie Sie Ihr Kochen verbessern können.

Mit SmartChef können Sie von Ihrem Gerät lernen und Ihren eigenen Stil perfektionieren. Sie wählen einfach aus, was Sie zubereiten möchten, und geben die Zubereitungsart und Temperatur ein. SmartChef führt Sie automatisch zu einem hervorragenden Ergebnis. Danach können Sie das Rezept speichern und bei Bedarf bearbeiten.

Intelligentes Kochen – spart Ihnen Zeit und Geld

SmartChef ist eine automatische Funktion für intelligentes Garen. Sie ist darauf ausgelegt, Prozesse zu vereinfachen. So bleibt Ihrem Personal mehr Zeit für das Wesentliche wie die Menüplanung und die Präsentation von Speisen. Das Gerät optimiert den Produktertrag und den Energieverbrauch automatisch.

Perfekte Ergebnisse in nur wenigen Schritten...

Wählen Sie einfach das Produkt, das Sie zubereiten möchten, das gewünschte Garverfahren und die Kerntemperatur. Drücken Sie auf Start, das Gerät heizt vor und benachrichtigt Sie, wenn es Zeit ist, die Produkte einzuladen. Danach steuert und reguliert die SmartChef-Funktion das Garverfahren nach dem gewünschten Ergebnis. Anschließend können Sie Ihre Favoriten für schnellen Zugriff speichern. Sie können Ihrem Rezept leicht einen Namen geben oder es bearbeiten. Danach können Sie dasselbe großartige Ergebnis jederzeit aufs Neue erzielen. Beobachten Sie Ihr Gerät und lernen Sie von ihm, um Ihre Rezepte weiterzuentwickeln.

Flexibilität im Betrieb

Mit dieser intelligenten Funktion entfällt der Zeitaufwand zur manuellen Kontrolle der Prozesse und Änderung der Garverfahren. So können Sie stressfrei kochen und haben große Flexibilität bei den Arbeitsplänen.

Verbesserte Konsistenz mit intelligenten, geführten Garverfahren

- Erhöhte Produktqualität.
- Automatische Regulierung für optimales Garen.
- Einfache Anpassung während des Garvorgangs.
- Geführte Garverfahren.
- Automatischer HACCP-Bericht.



Keine Grenzen

SmartChef wurde entwickelt, um die Garfunktionen ausgehend vom Produkt, vom Garverfahren und vom gewünschten Ergebnis zu optimieren.

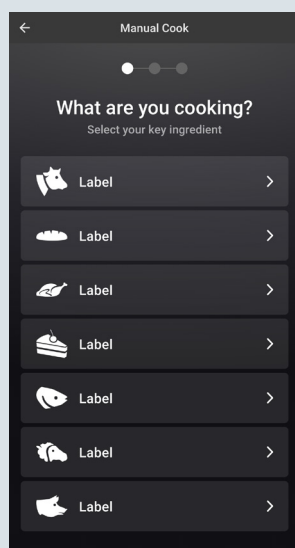
Diese intelligente Funktion kann bei allen Garverfahren angewendet werden. Ob Dämpfen, Braten oder Grillen: Das Gerät wählt automatisch die optimalen Garestellungen aus. Ausgehend von der Beladung werden Anpassungen vorgenommen, um gleichmäßige Ergebnisse sicherzustellen – unabhängig davon, welche Produkte Sie gleichzeitig zubereiten wollen.

Intelligente Sensoren erkennen die Beladung des Geräts und den Produktstatus während des Garprozesses. Hierdurch bleibt das Produkt feucht und saftig. Durch die Steuerung der Maillard-Reaktion ist die Karamellisierung und knusprige Bräunung gewährleistet. So erreichen Sie immer spielend großartige Ergebnisse.

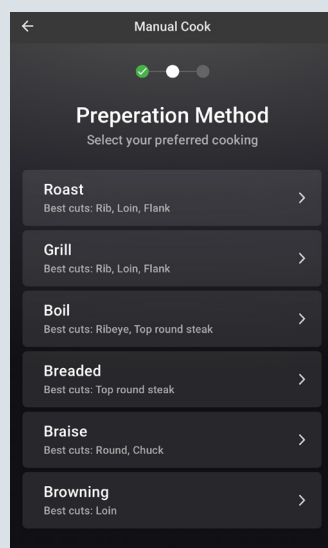


Wenn Sie während des Garvorgangs Änderungen am Rezept vornehmen möchten, können Sie ganz einfach manuell eingreifen und die Garparameter anpassen. So können Sie den Garprozess beschleunigen, die Temperatur erhöhen oder in einen Haltemodus gehen, ohne das Ergebnis zu beeinträchtigen.

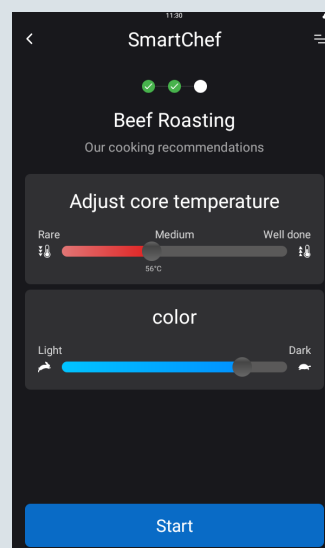
Beobachten, Folgen, Lernen



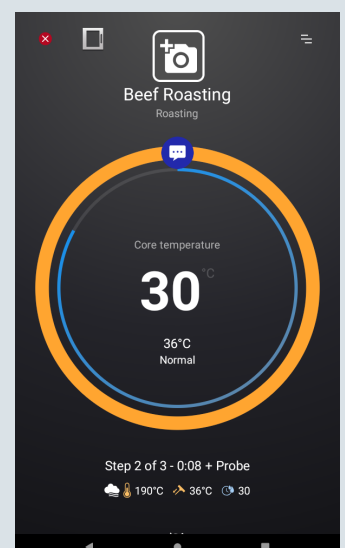
1. Produkt auswählen



2. Methode auswählen



3. Einstellungen anpassen



4. Dem Ablauf folgen

Visualisierte Lebensmittelsicherheit und gleichmäßige Qualität

Ihre HACCP-Dateien werden automatisch gespeichert und können im PDF-Format abgerufen werden, um Dokumentation für Ihre Lebensmittelsicherheit und Qualität bereitzustellen.

Intuitive Bedienung. Durch das gesamte Team

