

Communiqué de presse

Alto-Shaam va présenter les fours multi-cuisson Converge® au SIRHA

(Stand – 5B129 – SIRHA, Lyon, Janvier 19-23, 2023) – Alto-Shaam, leader mondial reconnu et innovant dans le secteur des équipements de restauration, lancera ses dernières innovations dans la catégorie multi-cuisson, les fours Converge®, au SIRHA 2023.

Les fours multi-cuisson Converge® offrent aux utilisateurs la possibilité développer un menu utilisant moins d'empreinte carbone, par combinaison de l'humidité contrôlée et le flux d'air vertical breveté de la technologie Structured Air Technology. Avec jusqu'à trois compartiments indépendants, maintenant, les utilisateurs peuvent cuire en mixte, à la vapeur, griller et frire en même temps, dans un même four, sans sacrifier la qualité. Le Converge® a également une capacité d'autonettoyage, qui économise du temps et de la main-d'œuvre supplémentaire.

« Le SIRHA offre la première occasion d'introduire le Converge® sur le marché français », explique Thierry Molla, Directeur Alto-Shaam France. « Nous sommes emballés de présenter comment le Converge® est différent de tout ce que vous avez vu précédemment dans l'industrie de la restauration, permettant aux utilisateurs d'obtenir encore plus qu'un menu varié avec seulement un seul équipement de cuisine ».

Les nouveaux fours ont des commandes avancées et sont faciles à utiliser, nécessite peu voire aucune formation de l'utilisateur. Les fours peuvent également être commandés à distance grâce au système de gestion à distance basé sur le Cloud d'Alto-Shaam, ChefLinc™. Avec son tableau de bord intuitif, ChefLinc permet aux opérateurs de créer, gérer et distribuer en toute transparence des recettes en contrôlant les fours via le Cloud. Les responsables de services de restauration peuvent ainsi contrôler entièrement leurs équipements, leurs menus et leurs restaurants, où qu'ils se trouvent.

Avec une offre de produits pour tout usage et à tous les besoins, Alto-Shaam présentera aussi son système complet de solutions durant l'événement, y compris la dernière version des fours multi-cuisson Vector® H Series, ses fours Cook & Hold Cuisson & Maintien, ses fours-fumoirs, ses armoires de maintien de température et ses postes de découpes chauffants.

-Fin-