

VITE!

GAGGENAU

Leçons gourmandes

Les cours de cuisine dispensés par de grands chefs dans les galeries d'exposition Gaggenau de Paris et Strasbourg présentent aussi les technologies innovantes de leurs appareils. La table de cuisson Full Zone CX 480, le four micro-ondes BM 270 doté de 3 modes de cuisson, micro-ondes, grill ou chaleur tournante, et le four combi-vapeur grill BS 270 sont très appréciés.

MDY

Un bon plan



Bio2clean a reçu le Prix spécial du jury du Grand Prix de



Le système de détection de glace Indigo fonctionne comme un sonar : il envoie une fréquence sur la plaque de glace pour savoir quand elle est prête.

Pour le lancement de sa machine à glace Indigo Manitowoc, Enodis France avait opté pour un show, en l'occurrence sur la scène du Lido à Paris, où, lors d'une soirée privative d'avant-spectacle, étaient présentés les différents modèles de la gamme. Indigo embarque une technologie au top dont les maîtres mots sont fiabilité, économie et hygiène. Indigo est ainsi la seule machine à glace du marché dotée d'un panneau

ENODIS Indigo, le nouvel âge de glace

de commande interactif pour une utilisation intuitive. Un autodiagnostic prévient notamment l'utilisateur avant que la machine ne soit plus en mesure de produire de la glace. Le système de programmation autorise 3 modes de production : selon le poids journalier (par exemple pour la restauration rapide), les créneaux horaires (adapté à l'hôtellerie aux étages) ou encore le taux de remplissage de la cabine de stockage (idéal pour les discothèques). Diverses fonctions de programmation permettent des économies substantielles : jusqu'à 20 % d'eau, 30 % de temps et 30 % d'électricité. La grande accessibilité des éléments techniques facilite le nettoyage (gain de temps et assurance d'une meilleure hygiène) et est complétée par un traitement antimicrobien et une barrière anticontamination de série. Le tube de distribution d'eau, le détecteur de glace, le tube de vidange et le côté de l'évaporateur sont en effet protégés par Alpha-San (traitement antimicrobien durable à vie). L'option Luminice, quant à elle, injecte de l'air traité aux UV dans la zone de production de glace, lequel aide à garder la machine plus propre plus longtemps et augmente l'intervalle entre les cycles de nettoyage (jusqu'à six mois).

La glace revisitée

[ÉCLATS DE GLACE] Pour présenter Indigo au Lido, Enodis avait notamment fait appel au concept Éclats de glace by Innovation Développement Organisation (IDO), lequel associe des colorants à un dispositif N'ice Box. Celui-ci se connecte sur toute machine à glace et permet de colorer glaçons ou paillettes. Plusieurs couleurs sont proposées. Totalement neutre en goût, le concentré original Éclats de glace se décline en 2 gammes : Synthétique (compatible avec les régimes halal, kasher, végétarien, sans sucre) et Naturel. Ambiance garantie pour rompre la glace !

