



Qualité slow-food et rapidité fast-food: c'est ce que promettent les innovations les plus récentes d'Unox: le «frigo» chaud baptisé Evereo et le dispositif Speed-X, le tout premier système de cuisson rapide au monde qui unit la technologie vapeur à la technique à micro-ondes. Il permet de préparer les mets les plus divers avec différentes durées de cuisson.

Unox-Evereo et Speed-X auprès de la maison Bartscher AG, Küsnacht am Rigi:

Qualité slow-food à la vitesse fast-food: deux appareils résolument innovateurs de la marque Unox ouvrent de toutes nouvelles perspectives!

Unox entend bien révolutionner le marché suisse et lance, en collaboration avec la maison Bartscher AG, deux toutes nouvelles technologies innovatrices sur le marché des cuisines: les modèles Unox Evereo et Unox Speed-X promettent une qualité optimale de la préparation de produits alimentaires et une vitesse maximale, tout en révolutionnant par ailleurs la capacité de conservation des mets. Les restaurateurs et chefs de cuisine peuvent donc en profiter à plusieurs titres!

Texte: Irene Infanger | Photos: Aniela Lea Schafroth

La maison Bartscher AG, domiciliée à Küsnacht am Rigi, distribue depuis 1977 dans l'ensemble de la Suisse des appareils de cuisine à usage professionnel destinés à l'hôtellerie, la restauration, la restauration collective et les cuisines industrielles. Grâce à ses nombreuses années d'expérience, l'entreprise est synonyme de qualité et de savoir-faire spécialisé et dispose d'un large assortiment d'appareils de toute premier rang. Son large assortiment est encore complété par des appareils de la marque Unox que l'entreprise distribue en Suisse en sa qualité de représentant général. Unox lance cette année deux appareils innovateurs sur le marché suisse: avec le steamer combiné Speed-X, elle propose une



Le Speed-X d'Unox peut s'utiliser de manière tout à fait traditionnelle pour que la convection et la vapeur garantissent des résultats de cuisson parfaits. En raison de la combinaison avec la technique à micro-ondes, ce steamer combiné garantit des processus de cuisson supplémentaires en mode Speed alors qu'il est également possible de combiner les différents systèmes de cuisson entre eux.



Qu'il s'agisse de légumes, de viande ou de garnitures à base de pommes de terre: dans le Speed-X d'Unox, tous les mets réussissent et convainquent tant par leur goût que par leur apparence.

nouvelle définition de la technologie des steamers et présente le tout premier système de cuisson rapide au monde à allier sa technologie des steamers combinés à une technique de micro-ondes innovante. Il y a mieux encore: avec le premier «frigo chaud» baptisé Unox Evereo, la conservation de produits alimentaires est soumise à une véritable révolution. Les deux appareils se basent sur la devise: qualité slow-food et vitesse fast-food!

Un steamer combiné de la plus récente génération

Qualité et vitesse sans compromis aucun: le Speed-X d'Unox est le premier en son genre – un steamer combiné avec fonction Speed. Le Speed-X permet deux types de préparation. La cuisson combinée traditionnelle qui allie convection et vapeur pour déboucher sur un résultat de cuisson irréprochable. En mode combiné, le Speed-X a une capacité de 10 bacs 2/3 GN (avec 35 mm d'écartement) ou 5 x 2/3 GN (avec 70 mm d'écart). Qu'il s'agisse de 250 macarons, de 7,5 kg de «wedges» ou de 15 cuisses de poulet grillées: le mode combiné garantit des résultats de cuisson parfaits.



Le tout premier steamer combiné au monde doté d'une fonction Speed pour allier à la perfection vitesse et qualité.

Une position particulière dans le Speed-X est prévue pour la plaque Speed. Cette dernière s'utilise en mode Hyper.Speed. Il s'agit d'une technologie révolutionnaire qui allie la technologie des steamers à celle des micro-ondes. Economie de temps: un temps de cuisson réduit de 50 pour cent en moyenne en comparaison à d'autres appareils combinés. En mode Hyper.Speed, il est possible de préparer simultanément certains plats sur l'ensemble de la plaque Speed (Combi.Speed) ou jusqu'à quatre portions individuelles différentes (Multi.Speed). Ce four combiné innovateur permet la cuisson simultanée de plusieurs aliments avec des durées de cuisson différentes mais dans les mêmes conditions. Un grand nombre de professionnels de la restauration et de revendeurs spécialisés ont récemment pu se convaincre des qualités de ces appareils dans les locaux de la maison Bartscher AG tout en découvrant par la même occasion leurs avantages déterminants. Les spécialistes Unox Augusto Sala et Nicolas Forte ont présenté brièvement à cette occasion de délicieux mets de toute première qualité. De la délicieuse

brochette de saucisses et de poulet jusqu'au petits morceaux de pommes de terre parfaitement cuits en passant par des légumes au four encore croquants et des cuisses de poulet préparées en seulement douze (!) minutes: «Le poulet est parfaitement cuit, jusqu'aux os, très juteux et la peau est délicieusement croustillante, comme elle doit l'être» souligne Alex Freiburghaus en présentant le résultat de cuisson lors de sa présentation. Le responsable de la marque Unox auprès de la maison Bartscher AG insiste: «L'Unox-Speed-X permet d'obtenir une qualité slow-food optimale mais à une vitesse fast-food.»

Nettoyage sans problème grâce à un système automatique

Ce résultat est assuré par un système abouti combinant diverses finesses techniques. Ainsi, le Speed-X est équipé de rotors fonctionnant de manière symétriquement inversée qui répartissent l'air chaud de manière homogène sur toutes les plaques de cuisson. Un corps de chauffe hautes performances garantit en outre un développement de chaleur ultra-rapide. Des générateurs verticaux de micro-ondes (appelés Magnetrons) veillent à ce que les aliments soient également chauffés à cœur très rapidement. La plaque Speed.Plane nécessaire en mode Hyper.Speed garantit vitesse, efficacité et homogénéité. Ce qui distingue tout particulièrement le modèle Speed-X de tous les autres systèmes de cuisson rapide est son système d'autonettoyage. Pour ce nettoyage automatique, le Speed-X dispose du système intégré Rotor.Klean. A l'aide de sondes, l'appareil peut reconnaître le degré précis de salissure et propose dès lors le mode de nettoyage qui convient le mieux tout en étant en mesure de ménager au maximum les ressources. Par ailleurs, le modèle Speed-X dispose d'un dispositif intégré de détartrage d'eau et peut donc même être utilisé immédiatement dans les endroits où l'eau est particulièrement dure – sans autres accessoires. Quant au système d'exploitation numérique du Speed-X, il est non seulement très performant grâce à une interface utilisateur rapide et intuitive mais il permet également l'accès par le biais d'un smartphone par exemple. Sa singularité a déjà permis au steamer combiné Speed-X de récolter plusieurs distinctions, entre autres trois Red-Dot-Design-Awards.

La chaleur est le nouveau froid

L'Unox Evereo a également suscité un très vif intérêt positif. Il s'agit du tout premier frigo chaud et annonce rien de moins qu'une véritable

«L'Unox-Speed-X permet d'obtenir une qualité slow-food à la vitesse fast-food.»

Alex Freiburghaus, responsable de la marque Unox auprès de Bartscher AG.

révolution dans le domaine de la conservation. Alors que l'on surgelait jusqu'à présent les produits alimentaires afin de les conserver – normalement en-dessous d'une température de quatre degrés afin d'éviter une multiplication de bactéries responsables de la dégradation des aliments – l'Evereo emprunte une autre voie. En effet, l'appareil permet de conserver les mets et les repas préparés à la température à laquelle ils seront servis, c'est-à-dire au moins à 62 degrés, empêchant ainsi la multiplication de germes. Un tel appareil chauffant à hautes températures faisant office de méthode de conservation est tout à fait unique en son genre et a fait l'objet de plusieurs années d'essais et d'expérimentations scientifiques à l'Université de Parme.

Il est possible d'utiliser l'appareil en deux modes d'exploitation différents. La fonction Superholding permet de conserver les produits alimentaires pendant huit heures dans des bacs GN ouverts et sans les placer sous vide grâce au contrôle très précis de l'atmosphère et des températures exercé par l'Evereo. La variante Multi.Day permet même de conserver les aliments prêts à être servis pendant une période de 72 heures. On distingue deux méthodes différentes:



L'interface utilisateur Digital.ID a entièrement été remaniée. Son design sobre et intuitif permet de surveiller aisément le four et de le commander par un seul contact. Par ailleurs, la commande peut également se faire entièrement par le biais de l'application correspondante.

i

L'appareil adéquat pour chaque cuisine

Evereo – le «frigo» chaud d'Unox est disponible en trois tailles. L'Evereo 600 est une solution compacte idéale pour les petites cuisines et les comptoirs de bars qui ne mesure que 600 mm en profondeur. L'Evereo 900 convient de manière optimale aux environnements qui n'offrent que peu de place en largeur. Avec deux Evereo 900 installés l'un sur l'autre, il est possible de conserver jusqu'à 240 portions de produits alimentaires. L'Evereo Cube constitue une solution compacte à installer dans des pièces exigües en dehors du secteur de la cuisine. L'Evereo Cube a été conçu tout spécialement pour ceux qui produisent de manière centralisée avant de distribuer les produits alimentaires ainsi préparés en divers emplacements.



1 | Préparé le vendredi et servi le lundi: lors d'une présentation, Augusto Sala d'Unox ouvre dans les locaux de la maison Bartscher le bac GN de riz qui a été maintenu au chaud pendant trois jours dans l'Evereo à une température constante.

2 | Le «frigo chaud» peut accueillir jusqu'à dix bacs Gastronom». Unox propose par ailleurs l'Evereo en trois tailles différentes, en fonction des besoins et de la place disponible.

3 | Grâce au dispositif Multi.Day Hot Vacuum, un bac GN de mets chauds peut se placer sous vide en moins de 75 secondes. La base très large et la poignée magnétique ergonomique permettent de travailler de manière rationnelle et efficace.

4 | Même les desserts tels que ce petit gâteau au chocolat liquide peuvent se conserver pendant une période assez longue dans l'Evereo.

- D'une part, les mets peuvent être conservés dans des récipients appelés Multi.Day. Les mets encore chauds après la cuisson sont alors placés sous vide en l'intervalle de 75 secondes à l'aide d'une pompe à vide brevetée baptisée Multi.Day. Lorsque le vide d'air est atteint, la pompe s'arrête automatiquement. Les bacs GN spéciaux ont spécialement été conçus pour éviter toute déformation et les joints permettent de maintenir le vide d'air pendant plusieurs jours.
- Les Multi.Day-Bags ont tout spécialement été conçus pour la cuisson sous vide. Dès que les produits alimentaires sont cuits dans les Multi.Day-Bags, ils sont placés dans l'Evereo sans avoir le temps de se refroidir. Ils sont ensuite conservés à une température constante et sont toujours prêts à être servis. A l'aide de sondes intelligentes, l'Evereo surveille en permanence l'espace de conservation et reconnaît automatiquement si l'une des fermetures des sachets

sous-vide Multi.Day-Bags a par exemple été endommagée. L'appareil intervient alors immédiatement en affichant une mise en garde préconisant de contrôler l'article.

La symbiose parfaite de deux appareils

L'Evereo permet de garder les produits alimentaires au chaud sans qu'ils ne prennent trop de place, de les servir rapidement et – si la nourriture n'a pas été utilisée dans sa totalité – de les pasteuriser à nouveau avant de les emballer sous vide d'air. «Le maintien au chaud pendant plusieurs jours permet de lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire. En effet, non seulement les aliments se conservent pendant plusieurs jours mais ils peuvent également être emballés plusieurs fois de suite sous vide, sans aucune perte de qualité» souligne le responsable Unox Alex Freiburghaus. L'Evereo d'Unox permet au restaurateur de réagir aux fluctuations de la demande avec des mets de toute première qualité.

Simultanément, ce sont les professionnels en cuisine qui décident quel est le bon moment pour préparer un plat. Il peut s'agir d'un plat à mijoter que l'on prépare dans un moment calme et qui sera ensuite entreposé à température ambiante. Toujours prêt à être servi. Le processus de régénération chronophage est donc désormais superflu. Ces innovations les plus récentes permettent aux restaurateurs d'adapter leur modèle de temps de travail et de gagner ainsi en attractivité pour mieux recruter la main-d'œuvre spécialisée.

«Les deux appareils et plus particulièrement l'Evereo sont très intéressants pour les établissements de restauration en tout genre. Ces appareils apportent d'importants avantages aux garderies, hôpitaux ou EMS ainsi qu'à la restauration travaillant pour les sociétés aéronautiques ou les entreprises qui exploitent plusieurs succursales» explique Alex Freiburghaus pour Pot-au-Feu. En effet, l'Evereo permet à la fois une production décentralisée et d'assurer un service en plusieurs endroits différents. «La production occasionne des coûts élevés. Si un établissement peut approvisionner plusieurs succursales depuis un seul et même emplacement centralisé, cela aura certainement un effet positif sur les coûts» se dit-il convaincu. «Pour moi,

la symbiose des deux appareils ou du moins de l'Evereo avec un steamer combiné constitue le cas idéal.» Ainsi, il serait possible de préparer, très rapidement à la commande, des mets prêts à être servis avec un petit plus, par exemple des lasagne prêtes à être servies brièvement gratinées avec du fromage dans le Speed-X.

A peine sur le marché, l'appareil remporte déjà un grand succès dans le monde entier

L'Evereo est présent depuis environ une année sur le marché mondial, le Speed-X l'ayant suivi peu de temps plus tard. Ces deux appareils ont rencontré un très grand succès comme le prouvent le feed-back obtenu d'Europe, d'Australie et d'Inde. En Suisse, il est désormais également prévu d'établir ces appareils innovateurs. Pour cela, la maison Bartscher emploie deux spécialistes qui se rendent avec les appareils auprès des clients pour les présenter et les utiliser sur place. «Il s'agit d'un point très important. C'est la seule façon d'utiliser et de mettre en œuvre les bons appareils correctement et conformément aux besoins des clients.» La maison Bartscher ne se contente pas de vendre des appareils mais veille toujours à fournir la meilleure solution à chaque besoin spécifique.



Facilité de nettoyage: pour le nettoyage automatique, Speed-X dispose du système Rotor.Klean. intégré. Le four reconnaît à l'aide d'une sonde le degré précis de salissure et propose d'appliquer le mode de nettoyage correspondant.



Ils prévoient de révolutionner ensemble le marché suisse: les deux spécialistes Unox Nicolas Forte (à gauche) et Augusto Sala (à droite) en compagnie du directeur de la maison Bartscher AG, Sergio Lämmler (deuxième depuis la g.) et de son responsable de marque Unox, Alex Freiburghaus.



Pour en savoir davantage

Bartscher AG
Industrie Fänn Ost
Zugerstrasse 60
6403 Küssnacht am Rigi
Tél. 041 785 50 00
info@bartscher.ch
www.bartscher.ch



Pour en savoir davantage