



FR Meilleure gestion

La fonction régénération des fours mixtes de la gamme "Cook & Chill by Diamond" vous permet de planifier l'organisation de vos banquets. 1 - Meilleure efficacité, meilleure gestion du temps. 2 - Réduction du temps de préparation. 3 - Pas de dessèchement, pas de perte de poids des aliments. 4 - Pas de gaspillage, meilleure rentabilité.

Plus de stress ni d'erreurs

N'attendez plus la dernière minute pour faire votre mise en place ! Vous pouvez grâce au "Cook & Chill by Diamond" préparer vos plats plusieurs jours à l'avance. Juste avant le service :

- 1 - Mettez les assiettes avec les aliments déjà portionnés sur le chargeur "Banquet System", sélectionnez la fonction régénération (4 à 6 minutes).
- 2 - Sortez le chargeur "Banquet System" moyennant le chariot, couvrez avec la housse thermique : pendant 30 minutes, les assiettes et vos préparations resteront à température. Plus d'attente ni d'assiettes froides, tous vos clients peuvent être servis en même temps.

Facilité de manipulation

Pour chaque étapes, une gamme complètes d'accessoires facilite toutes les manipulations.

NL Beter beheer

De regeneratiefunctie van de combi-ovens uit ons "Cook and Chill by Diamond" gamma laat u toe uw banketten beter te plannen.

- 1 - Betere efficiëntie, betere tijdplanning.
- 2 - Vermindert bereidingsstijd.
- 3 - Geen uitdroging, geen gewichtverlies van de goederen.
- 4 - Geen verspilling, betere rentabiliteit.

Gedaan met de stress en fouten

Wacht niet tot op het laatste moment om uw "bereidingen" te doen. Dank zij "Cook and Chill by Diamond" kan U uw schotels meerdere dagen op voorhand bereiden. Juist voor de service :

- 1- Plaats de reeds geportioneerde borden met voedsel op "Banquet system" lader. Selecteer de regeneratie functie (4 tot 6 minuten)
- 2 - Haal "Banquet system" lader uit en dek ze af met de thermische hoes. Gedurende 30 minuten blijven uw bereidingen hun temperatuur behouden. Geen wachttijden of koude borden, al uw klanten zijn gelijktijdig bediend.

Gemakkelijk te hanteren

Voor elke stap vergemakkelijkt een compleet assortiment accessoires de bediening.

DE Besseres Management

Die Funktion der Regeneration des "Cook & Chill by Diamond" Ofens ermöglicht eine optimale Organisation Ihrer Bankette.

- 1 - Verbesserte Effizienz, besseres Zeitmanagement.
- 2 - Reduzierung der Vorbereitungszeit.
- 3 - Kein Austrocknen, kein Gewichtsverlust der Speisen.
- 4 - Keine Verschwendung, verbesserte Rentabilität.

Kein Stress keine Fehler

Warten Sie nicht bis zur letzten Minute um Ihre Speisen vorzubereiten! Dank des "Cook & Chill by Diamond", können Sie Ihre Gerichte mehrere Tage im Voraus kochen. Kurz vor dem Servieren :

- 1 - Legen Sie die vorbereiteten Speisen auf das "Bankette System" Hordengestell und wählen Sie die Regenerations Funktion (4 bis 6 Minuten).
- 2 - Entfernen Sie das "Bankette System" Hordengestell mit Hilfe des Wagen, abgedeckt mit der thermischen Überzug: die Temperatur Ihrer Teller und Speisen wird 30 Minuten gehalten. Kein Warten oder kalte Teller und alle Kunden können gleichzeitig bedient werden.

Einfache Handhabung

Für jede Etappe gibt es eine vollständige Zubehörserie mit der alle Handhabungen vereinfacht werden.



Banqueting System

by Diamond