

Journal Market

le média professionnel de l'électroménager

GEM / PEM / IMAGE & SON

**Performance
et connectivité :**
**voici le printemps 2024
du gros électroménager**

UNOX CASA

La nouvelle marque italienne Unox Casa franchit le pas des fours haut de gamme (12.1), en proposant une série de services personnalisés et différentes possibilités de personnalisation. Voici les supports digitaux et les détails techniques qui font partie de l'univers des nouveautés fours Unox Casa, dans les modèles SuperOven Model 1 et Model 1S :

• **Plateforme digitale "Cook Like a Chef" (12.2) :** cette plateforme propose des courtes vidéos qui illustrent de manière simple les phases de préparation et de cuisson des plats. Directement connectée au four, elle permet de télécharger la recette choisie dans l'appareil.

• **Personal Cooking Trainer :** cette plateforme a été conçue pour réunir une équipe de chefs. Elle est disponible 7 jours sur 7, pour un soutien individuel à la demande des utilisateurs. Un chef proposera un menu sur la base aussi des compétences du client, en assurant le suivi de la réalisation du repas.

• **Technologie personnalisée :** le SuperOven est en mesure de prendre en charge plus de 400 processus de cuisson qui auparavant n'étaient disponibles que pour les cuisines des grands restaurants. L'air à l'intérieur des fours Unox Casa atteint jusqu'à 118 km/h : cette grande vitesse permet de cuire les aliments uniformément, en grande quantité et trois fois plus vite qu'un four normal.

• **Intelligence artificielle en action :** il suffit de sélectionner le type d'aliment et le résultat de cuisson souhaité, pour que SuperOven choisisse les réglages, mesure la charge alimentaire et ajuste le processus de cuisson, en l'adaptant à la nourriture.

• **Efficacité énergétique :** les portes à triple vitrage du SuperOven assurent une isolation impeccable à l'intérieur, maintenant les portes du four fraîches et sûres au toucher. Les couches d'isolation de qualité professionnelle et le verre réfléchissant la chaleur permettent de transférer plus d'énergie aux aliments, ce qui accélère encore le processus de cuisson tout en préservant l'efficacité énergétique.

