

# Four à cuisson rapide SO 4



# Avantages du four SO 4

Préparation rapide et de qualité des aliments



## SO 4 vapeur

Technologie avancée combinant la vapeur et l'injection d'air pour une cuisson plus rapide.



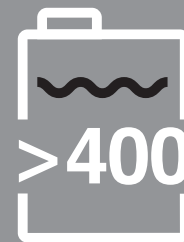
## Prix attractif

D'excellents résultats à un prix défiant toute concurrence.



## Recettes

Jusqu'à 18 recettes personnalisables.



## Performances de haut niveau

Jusqu'à 400 cycles de cuisson avec un seul réservoir d'eau (3 litres).



## Mode d'économie d'énergie

Réduction des coûts grâce au Energy saving mode.



## Prêt à l'emploi

L'appareil est facile d'utilisation et ne nécessite pas d'installation.

# Un plat parfait en quelques minutes

## Technologie S04

Préparez des paninis, des sandwiches, des toasts, des pizzas ou des wraps – jusqu'à 6 pièces à la fois – en moins de 2,5 minutes.

Le four à préparation rapide est doté d'un contrôle précis de la vapeur et de l'air.

Cette combinaison révolutionnaire vous permet de cuire, de réchauffer et de régénérer les aliments plus rapidement et avec de meilleurs résultats.

L'intérieur des aliments atteint une température idéale de 65 °C, tandis que la surface reste croustillante et croquante, sans la texture « caoutchouteuse » que l'on connaît avec les micro-ondes.



3<sup>min</sup>

Croque  
Madame



2<sup>min</sup>  
.45

Pizza



2<sup>min</sup>  
.30

Focaccia



# Faites des économies

## Un prix attractif et bien plus encore

Le four à cuisson rapide SO 4 est proposé à un prix défiant toute concurrence. Grâce à l'absence de micro-ondes, l'appareil dispose d'une plaque en aluminium sur laquelle vous pouvez disposer directement les plats. Vous n'aurez pas besoin d'ustensiles supplémentaires et économiserez du temps. Les grands avantages de l'appareil sont sa taille compacte, la facilité d'utilisation, d'installation et de transport de l'appareil. Le four SO 4 est prêt à l'emploi et utilisable pratiquement n'importe où. À un prix attractif, le four SO 4 assure une préparation rapide des plats, est facile d'entretien et permet donc de gagner du temps.



### Sandwich



2.30 min

### Paninis



3 min

### Pizza



2.45 min

### Croque Monsieur



3 min

### Focaccia



2.30 min

### Wrap



2.45 min

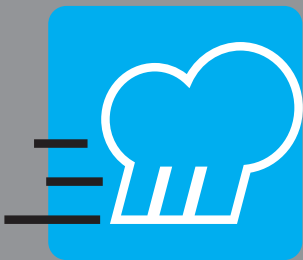
# Rapidité et qualité

La meilleure combinaison pour un résultat optimal

SO 4 a été créé spécifiquement pour les pubs, les bars, les bars à vin, les bistrotts et autres entreprises qui souhaitent offrir à leurs clients des plats de qualité en peu de temps.

Le mode de cuisson doux garantit des valeurs nutritionnelles plus élevées et une plus grande quantité de vitamines.

En outre, vous pouvez utiliser le four pour réchauffer ou régénérer des aliments tels que des lasagnes, des légumes cuits à la vapeur, des hamburgers, des cheeseburgers ou des frites.



Restauration  
rapide



Bars,  
brasseries



Bars à vin



Bistrotts,  
stations-service



Cafés,  
boulangeries

# Branchez l'appareil et cuisinez

De façon simple et pratique

Grâce au réservoir d'eau intégré, le SO4 peut être placé n'importe où. Il n'a pas besoin d'être raccordé à l'alimentation en eau, une prise électrique suffit.

Selon la recette, le réservoir d'eau de 3 litres permet de préparer jusqu'à 400 cycles de cuisson.

Grâce à l'isolation thermique, le coût énergétique de chaque plat préparé est extrêmement faible. L'utilisation d'eau en bouteille évite la formation de calcaire à l'intérieur des tuyaux d'eau.



# Facile d'utilisation

Cuisiner facilement au quotidien

S04 est extrêmement facile à utiliser. Son écran tactile de 7 pouces permet à l'utilisateur de sélectionner des recettes prédéfinies ou d'en créer de nouvelles et de les enregistrer.

La plaque de cuisson antiadhésive 2/3 GN permet de placer les aliments directement sur la plaque sans avoir besoin de papier sulfurisé. Le plateau et les autres composants internes sont amovibles pour faciliter le nettoyage.



