

ACT

Advanced Cooking Technology

Tecnológicamente racional



Así son las cosas...



ACT

El Advanced Cooking Technology es la alianza de tecnologías creada para conseguir:

Procesos estandarizados
Ahorros de Energía
Ahorros de Tiempo
Funcionalidad con poco espacio
Ergonomía
Productividad

Manitowoc **ACT** tecnológicamente racional:

MINI Convothem - Hornos mixtos "Mini size"
Merrychef - Hornos de cocción acelerada
Inducción – Planchas y fuegos de última generación



Hablamos de tecnología?

1970



2010



- Nuevos Procesos
- Ahorro de Energía, Tiempo y Espacio
- Ergonomía
- Alta productividad

ACT



Procesos – Control en todas las etapas de la cocción, homogeneidad de menús, resultados óptimos, siempre repetibles independientemente del personal.

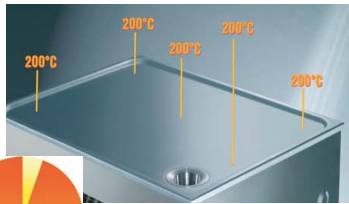
Energía - Desprendimiento de energía controlado. Ahorros energéticos demostrables.

Tiempo – Tiempos definidos, ajustados y medibles

Espacio – Multiplica por 3 la capacidad de una cocina de poco espacio.

Ergonomía - Maquinas con disminución de radiación de calor. Ambiente de trabajo seguro, fresco y agradable.

Producción- Estandarizada, repetible, potencia la creación de platos y menús en la cocina.



Hablamos de tecnología?.



Inducción
Garland

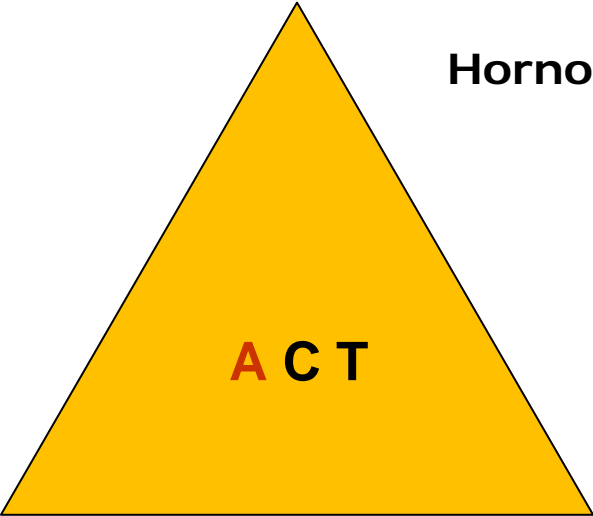
Mini Horno Mixto

CONVOTHERM



Horno Conveccion + Microondas

Merrychef



Manitowoc

Hablamos de tecnología?.



Cocina exactamente igual que un horno mixto de tamaño XL.

- Pantalla Easy touch, con imagen real y capacidad para miles de programas activables pulsando un botón
- Sistema cerrado de cocción, uniformidad, ahorro de energía y efectividad.
- Puerta de cristal doble - caliente por dentro, fría por fuera
- Sonda de temperatura
- Reducción de olores en la cocina gracias al reductor de humos
- Sistema de limpieza asistido

Máxima flexibilidad en una máquina compacta



Mini Horno Mixto



Hablamos de tecnología?.



- ACT™ disminuye el tiempo de cocción de 50-80%
- Proporciona Calidad, velocidad y flexibilidad
- Baja emisión de calor
- Preciso para cocciones delicadas
- Ahorro de espacio
- Cocinar sin humo (uso de catalizadores reduce los olores de cocción)
- El plato giratorio asegura la textura "crujiente"
- Panel ergonómico con control digital
- Press&Go – programación rápida y fácil.
- Compatible con el uso de cazuelas de metal teflonado



**Horno de Cocción
Accelerada - combina
microondas y aire
forzado**

Hablamos de tecnología?.



- RTCSmp control compuesto (SS-Al-SS) plancha griddle con mas de 12 puntos de medición.
- Temperatura de Superficie homogénea con detección de alimentos para garantizar una mejor calida de cocción.
- 3 ½ minutos para calentamiento total 250°.
- Cocción acelerada gracias al rápido tiempo de respuesta de la inducción.
- Baja radiación de calor en la superficie. Disminución de la perdida de energía y mejores condiciones de trabajo.



Cocción horizontal en planchas de inducción



ACT.

Cocina ACT



= **M**áxima producción
Repetible
Económico
Espacio reducido
Ergonómico

Racional.