the eggcheff

Des œufs brouillés dignes d'un chef étoilé, préparés avec des ingrédients frais. Pour un résultat constant.

Hôtel | Cafétéria | À emporter | Points de restauration rapide

Votre meilleur petit-déjeuner, encas ou déjeuner.

Les œufs brouillés, c'est plus qu'un simple plat. Des œufs bien préparés sont une source appréciable de protéines, de vitamines et de minéraux de haute qualité, ce qui en fait un ingrédient de choix pour un repas nourrissant.

Offrez à tout le monde des œufs brouillés personnalisés fraîchement cuits, dignes d'un chef étoilé mais sans la cuisine d'un chef étoilé. Faites-vous plaisir avec des œufs brouillés fraîchement cuits au petit-déjeuner, comme encas ou au déjeuner.

Le Scrambled Eggcheff les réalise en 3 étapes simple

Le Scrambled Eggcheff prépare des œufs brouillés parfaitement moelleux et fraîchement crémeux en une minute seulement. Pour ce faire, une fourchette est automatiquement ajoutée au gobelet, de sorte que chaque œuf est brouillé à la perfection pendant la cuisson. Après la cuisson, le gobelet et la fourchette sont retirés de l'appareil et vous pouvez savourer vos œufs brouillés fraîchement préparés.

Étape 1

Remplissez le gobelet d'ingrédients frais et du mélange d'œufs.

Étape 2

Placez le gobelet dans l'appareil et fermez le couvercle. Lancez la cuisson via l'écran tactile.

Étape 3

Après la cuisson, le couvercle s'ouvre automatiquement. Retirez le gobelet et savourez vos œufs.

À qui convient-il.

Volume de déchets moyen d'œufs brouillés par hôtel : 2 litres par jour.
Économie de déchets moyenne : 4 400 €/an. Pas de personnel nécessaire pour rajouter des œufs brouillés.
Économie moyenne de main-d'œuvre : 2 800 €/an. Économie totale : 7 200 €/an.

Hôtels

- Le Scrambled Eggcheff offre l'expérience d'un hôtel 5 étoiles à n'importe quel endroit.
- Il s'amortit en six mois grâce au système ' zéro déchet '.
- Ne nécessite pas de personnel.
- Le moyen le plus hygiénique de préparer des œufs.
- Une expérience client renforcée, car le client peut contrôler l'appareil, écran tactile interactif parfaitement adapté à des activités de marketing.
- Des œufs fraîchement préparés selon vos préférences au lieu d'œufs devenus secs et rassis.
- Peut se placer à n'importe quel endroit.

Points de distribution de plats à emporter

- Un encas à emporter, fraîchement et rapidement cuit, sain et riche en protéines.
- Des œufs brouillés fraîchement préparés, présentés dans un gobelet avec une fourchette en une minute.
- Un résultat constant, où que vous soyez.
- Réduction de la quantité de déchets alimentaires grâce à des portions individuelles super rapides.
- Marges bénéficiaires élevées dues au prix de revient bon marché des œufs.

Cafétérias

- Un encas à emporter, fraîchement et rapidement cuit, sain et riche en protéines.
- Cuisez des ingrédients frais additionnels selon vos préférences.
- Des œufs brouillés personnalisés dignes d'un chef étoilé en une minute et ce, sans cuisine.
- Sans dispositif d'évacuation, il peut se placer sur chaque type de comptoir.
- Servez des aliments frais plutôt que préemballés.

Contrôlé par le client et bien plus encore!

Rehaussez votre expérience du Scrambled Eggcheff en y ajoutant notre distributeur de mélange d'œufs brouillés. Il remplit automatiquement le gobelet d'un volume prédéfini de votre mélange d'œufs favori, qui est réfrigéré, il préserve sa fraîcheur, est propre et sans risques, et ne nécessite pas l'aide d'un employé pour le remplir, grâce à sa capacité de 2 x 10 L. Économisez sur les coûts de main-d'œuvre et obtenez le contrôle total de votre prix de revient et de la fraîcheur et constance de la qualité alimentaire et du temps de traitement. Naturellement, vous pouvez aussi utiliser votre propre distributeur de liquide comme carafe en verre.

"Un petit-déjeuner toujours frais, sain et naturel.

Préparé aussi rapidement que votre café."

Design soigné.

Le Scrambled Eggcheff se décline dans deux variantes: un modèle haut de gamme et à l'aspect hygiénique de couleur grise, et un modèle raffiné en bois de noyer.

Scrambled Eggcheff au design standard

Le design standard de couleur grise, minimaliste mais fraîche et vive, est associé à une finition blanche et pure, pour un environnement propre mais polyvalent.

Le saviez-vous : l'appareil réalisant des portions individuelles, il est considéré comme étant la méthode de cuisson des œufs la plus hygiénique.

Scrambled Eggcheff au design raffiné

Le look du bois s'inspire du noyer et présente un ressenti et une finition incomparables. Idéal pour les établissements, cafétérias et petites épiceries de premier plan qui mettent volontiers les petits plats dans les grands.

Interaction avec l'utilisateur

Le Scrambled Eggcheff est doté d'un écran tactile multicolore 7 pouces permettant de contrôler l'appareil. L'interface est optimisée pour être utilisée par le client. Pendant la cuisson, un dessin animé divertit les clients, ce qui crée une expérience utilisateur unique.

Personnalisation

Via un port USB, l'interface peut être adaptée à chaque endroit. Le logo de l'écran d'accueil peut être modifié et, par exemple, des publicités peuvent être affichées sur l'écran lorsqu'il se trouve en mode veille.

Économie d'énergie

La technologie élaborée sur mesure du Scrambled Eggcheff fait que la préparation des œufs brouillés dans cet appareil constitue le mode de préparation le plus efficace sur le plan énergétique. Par moins de 85 % de l'énergie qu'il consomme contribuent directement à la cuisson des œufs. De cette manière, chaque watt est utilisé dans un but précis, ce qui minimise la quantité de déchets tout en maximisant les performances de l'appareil.

Interface personnalisée

Affichage marketing personnalisé

Une expérience utilisateur hygiénique sans personnel

Pourquoi le Scrambled Eggcheff?

Des œufs brouillés en une minute, préparés dans un gobelet.

De vrais morceaux d'œufs, exactement comme s'ils étaient préparés par un chef étoilé.

Peut aussi cuire des ingrédients frais additionnels.

Pas de personnel nécessaire pour faire fonctionner l'appareil.

Des œufs brouillés fraîchement personnalisés.

Des œufs brouillés parfaitement moelleux avec des ingrédients frais, cuits en une minute seulement.

Le Scrambled Eggcheff est un appareil destiné à la préparation de repas de petit-déjeuner, contrôlé par les clients et mis au point pour les hôtels, cafétérias, stations-services et autres points de restauration rapide. Avec cet appareil, les clients peuvent préparer des œufs brouillés fraîchement cuits avec des ingrédients frais, en une minute seulement.

Les possibilités de petit-déjeuner et de collation sont ainsi étendues et améliorées, et la quantité de déchets est réduite. Tous ces atouts s'accompagnent d'une polyvalence maximale, l'appareil fonctionnant sans employé ni hotte de cuisine.

the eggcheff

Spécifications.

Nettoyage

- Le moyen le plus hygiénique de cuire des œufs.
- Il n'est pratiquement pas nécessaire de le nettoyer, puisque personne ne touche l'œuf.
- Processus de nettoyage facile, une fois par jour.

Performance

- Temps de cuisson : 60 secondes pour 100 grammes Mélange d'œufs brouillés.
- Peut cuire des ingrédients frais additionnels.
- Ajoute automatiquement une fourchette au gobelet, pour des œufs prêts à être mangés.
- Mesure de la température en temps réel pour un résultat optimal et parfaitement sûr, à chaque utilisation.

Facile à utiliser

- Commande via écran tactile
- Il suffit de remplir le bac à fourchettes, et l'appareil est prêt à préparer des œufs brouillés parfaitement crémeux

Caractéristiques générales

- Consommation d'énergie: 1 200 W
- Dimensions: Hauteur : 60 cm / 23,6 pouces couvercle fermé, 80 cm / 31,5 pouces couvercle ouvert, Largeur : 35 cm / 13,8 pouces, Profondeur : 49 cm / 19,3 pouces
- Tension d'entrée: 230 V, 50 Hz / 110 V, 60 Hz
- Poids: 30 kg / 66 livres
- Certifications: CE et UL

Capacité

- Bac à fourchettes: 45 fourchettes
- Nombre d'œufs cuits par cycle : 50 – 150 grammes (1 à 4 œufs)
- Nombre de cycles/heure: 50 cycles en moyenne
- Ventilateurs: 1 m3/min
- Durée de vie: 5 ans

Propriétés

- Écran tactile multicolore 7 pouces
- Couvercle automatique
- Pièces faciles à nettoyer
- Connectivité IoT

Gobelet

- Taille: 340 grammes (12 onces)
- Matériau: Papier kraft avec revêtement PP
- Commande minimum: 500 pcs / par carton d'emballage
- Divers: Sans risque alimentaire, adapté au four à micro-ondes, recyclable

Fourchette

- Matériau: Bois
- Commande minimum: 1 000 pcs / par carton d'emballage
- Divers: Sans risque alimentaire, adapté au four à micro-ondes, recyclable

Cet œuf de Colomb vous tente?
Contactez-nous:

Eggciting Products BV
Raphaelstraat 6
7031 BA Wehl
Pays-Bas

contact:
e info@theeggcheff.com
i www.theeggcheff.com