

# Qui peut le plus peut le moins

avec la **1HUNDRED**

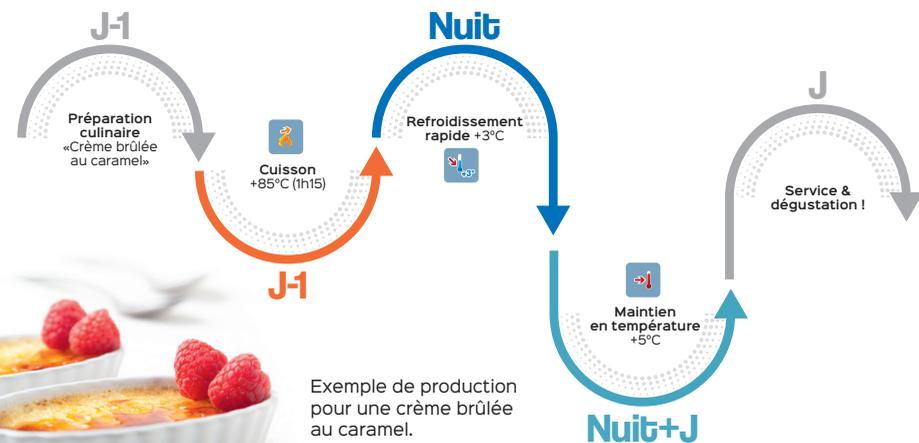
Une armoire multifonctions unique et innovante pour cuire jusqu'à **+100°C** et refroidir jusqu'à **-40°C**



**1 appareil, 7 fonctions, un vrai gain de temps !**

-  Cuisson vapeur
-  Maintien en température
-  Levage des pâtes
-  Décongélation
-  Conservation
-  Surgélation
-  Refroidissement rapide

Enchaînement jusqu'à 6 cycles pour optimiser sa productivité et faire des économies, sans manipuler le produit entre chaque étape.





## Innovation technologique et exclusivité commerciale

Eberhardt commercialise en exclusivité cet appareil multifonctions capable de cuire en basse température ou à la vapeur jusqu'à 100°C, de maintenir en température, refroidir rapidement, surgeler et décongeler, tout en conservant les qualités organoleptiques et gustatives des aliments.

## La promesse d'une production régulière



**Anticiper et planifier** ses actions en amont pour un gain de temps et une tranquillité d'esprit.



**Uniformiser la production** pour une qualité constante et maîtrisée ainsi qu'une offre stable.



**Rationaliser le coût du personnel** et optimiser les process de fabrication.



**Augmenter son rendement matière** en alliant une faible consommation d'énergies.

La **1Hundred** est un outil complet et polyvalent qui vise à valoriser un savoir-faire artisanal. Elle ne prétend pas remplacer les professionnels mais garantit une régularité dans la préparation des produits et permet aux artisans de se recentrer sur leur cœur de métier que sont la créativité et le goût.

## Les modes de cuisson possibles



Cuisson vapeur



Cuissons longue et basse température



Cuissons de légumes (sauf légumineuses) et viandes



Cuisson en bocaux et par stérilisation



Cuisson sous-vide ou maintien



Déshydratation



**Laurent Paillard**  
Expert cuisson chez Eberhardt et chef de cuisine pendant plus de 20 ans

## Quel plat préférez-vous préparer avec la 1Hundred d'Afinox ?

Sans hésiter, du jambon ou de la galantine. **La qualité de cuisson des viandes à basse température est extraordinaire avec ce four.** Avec une montée en température par paliers, on travaille le produit sans le choquer. **Il perd moins d'eau et reste plus tendre et savoureux.** La possibilité de programmer les cycles de cuisson et de refroidissement sur les heures de nuit permet d'optimiser la productivité en cuisine. **Avoir deux appareils en un, c'est un gain de place évident, mais aussi des économies considérables en temps et en argent.**

## Quels sont les avantages en termes de traçabilité et de respect de la chaîne du froid ?

*Les 7 cycles permettent de cuire à la vapeur jusqu'à 100°C, de refroidir et de surgeler sans aucune manipulation entre les étapes. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée et les risques de contamination croisée sont fortement diminués.* Toutes ces données sont collectées par le tableau de bord numérique, ce qui permet de **justifier de manière très fiable la traçabilité des produits.** L'ordinateur de bord permet par ailleurs de paramétrer en option l'appareil à distance et d'enregistrer ses propres habitudes de cuisson pour les réutiliser ensuite. Cela **garantit une qualité régulière et des clients satisfaits.**

## Quel accompagnement Eberhardt propose à ses clients sur le terrain ?

L'entreprise Eberhardt est d'abord là pour préconiser aux professionnels des solutions qui répondent à leurs besoins réels et quotidiens. La 1Hundred est un appareil qui a été élaboré à partir des remontées d'informations du terrain. **Les clients voulaient un four vapeur qui monte jusqu'à 100°C et qui combine toutes les étapes du froid, nous l'avons fait avec notre partenaire Afinox.** Lors de l'acquisition d'une nouvelle machine, **le client et son équipe sont formés sur place, mais la simplicité d'utilisation les rend rapidement autonomes.** Notre réseau de 3500 revendeurs et techniciens présents dans toutes les régions de France permet un accompagnement personnalisé et une rapidité d'intervention si nécessaire.