

# TOPMANO

*Présentation du concept*



### MISE A DISPOSITION DE LA TOPMANO

Location et  
Entretien du four  
SWS400

Livraison de pizzas  
+  
cartonnettes

Nous avons développé un nouveau procédé de cuisson de produits surgelés, à destination de l'ensemble du secteur de la restauration rapide et du snacking, et plus généralement à la restauration hors foyer.

Le point central de ce système de restauration rapide est un four breveté (*Smart Wav' System*) qui réchauffe et cuit des produits surgelés en 90 secondes, tout en les rendant croustillants et en préservant toutes leurs saveurs.

Nous vous proposons ainsi des pizzas fabriquées spécialement pour le SWS400 : les dimensions sont adaptées pour le four et la cartonnette, et leur fabrication a été minutieusement étudiée pour que leur passage en cuisson soit optimal.

L'introduction des pizzas surgelées directement dans le four -sans décongélation préalable- n'implique ainsi aucune perte produit.

nous avons également mis au point un étui en carton ingénieux. Dès la fin de la cuisson, le produit est déposé dans la TopMano, puis plié, il sera consommé comme un sandwich de façon pratique et propre.

### Présentation



La conception du four a fait appel à des technologies élaborées. C'est d'ailleurs ici tout le génie de l'inventeur, René Henry, qui a su assembler des techniques de chauffe d'une grande fiabilité, et d'une efficacité reconnue. Une sole est ainsi chauffée au moyen d'une résistance et des émetteurs infrarouges sont placés à l'intérieur du four.

Ceux-ci diffusent une chaleur vive qui pénètre dans le produit, le cuisant de façon homogène, en respectant la moindre saveur et en offrant un produit croustillant, contrairement au four à micro-ondes (Brevet FR 05 080 75).

L'opération de préchauffage du four est de l'ordre d'une quinzaine de minutes lors de sa mise en route quotidienne, pour un temps de cuisson de 90 secondes. Grâce à son caisson de protection et son ergonomie, le four est rapide à installer, facile à utiliser, et très simple à nettoyer.

La technologie Smart Wav' System ne nécessite pas d'extraction et peut donc être utilisée dans n'importe quel local.

### Les points forts

- Un avantage concurrentiel très fort lié au temps de cuisson (comparable au four à micro-ondes) et à la qualité du rendu (aliments dorés et croustillants) comme dans un four traditionnel

- Une utilisation d'ondes visibles qui ne sont pas nocives pour l'homme

- Un système de cuisson qui consomme très peu d'énergie et qui ne demande pas d'extraction.

- Les produits surgelés peuvent être directement placés dans le four : zéro perte produit

- Le four est ergonomique (simple d'utilisation, de petite taille, et facile à nettoyer)

## *Caractéristiques techniques*

Taille : 400 x 380 x 200 mm

Poids : 12 kg

Classe protection : IP20

Tension d'utilisation : 230 VAC

Fréquence tension : 50 Hz

Puissance totale : 2 800W

Température de chauffe produits : 60° C entre 1 à 2 minutes

**Cet appareil répond aux directives européennes :**

Basse tension 73/22/CEE

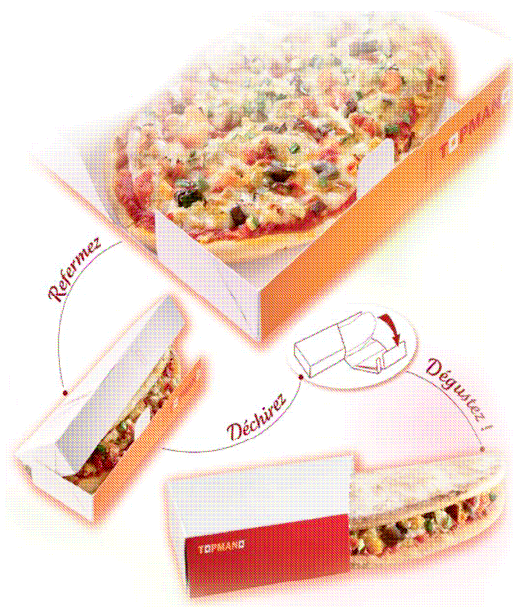
CEM 89/336/CEE

## *Les Pizzas*

DISTRAM vous propose des pizzas aux caractéristiques suivantes :

- Des dimensions qui permettent leur utilisation avec la cartonnnette TopMano
- Un rendu produit avec les fours SWS400 savoureux et croustillant
- Des recettes variées (Jambon fromage champignons, Bœuf Texan, 4 Fromages)

## La cartonette



Il s'agit d'un packaging unique en son genre qui permet une consommation **pratique**, propre et à bonne température des pizzas ou autres snacks (Brevet EP 1 465 495).

Lorsque le produit sort du four, il vous suffit de le déposer dans la cartonette, de plier la TopMano, et de la fermer grâce aux découpes prévues à cet effet.

Votre client peut alors déguster le produit de façon nomade et au moment où il le désire (la TopMano garde la pizza chaude pendant 15 minutes).

Pour ensuite la consommer sans se salir les mains, le client doit juste déchirer la partie haute de la cartonette.

Toutes les cartonettes sont livrées avec les consommables.



### SARL DISTRAM

4 bis rue de Provence  
69800 SAINT PRIEST

☎ : 04 78 20 03 01

📠 : 04 78 20 23 83

✉ : [contact@distram.com](mailto:contact@distram.com)