



- Excellents résultats après nettoyage automatique (Brevet MKN).
- Aucun contact direct avec les produits.
- Faible consommation d'eau : 55 litres (pour le four le plus grand et le cycle le plus long) et une cartouche sont nécessaires pour une propreté maximale et désinfection.
- Utilisation sûre et simple grâce à une cartouche scellée et au système de nettoyage automatique. Possibilité de récupérer la traçabilité des cycles de nettoyage.
- Sécurité : impossible de mettre en marche le four si la cartouche n'est pas retirée. Phase de rinçage automatique en cas de coupure de courant.
- Meilleur contrôle des coûts de nettoyage.
- Produits entièrement biodégradables.





## En comparaison avec d'autres technologies

- Avantages par rapport aux systèmes avec circuit ouvert et des produits de nettoyage liquides
  - Faible consommation d'eau pour un nettoyage optimal. Produit solide, plus facile à transporter et à stocker, sans risques pour l'utilisateur.
  - Nettoyage complet de l'enceinte de cuisson, de l'échelle de chargement, du déflecteur et de l'axe de la turbine.
  - Pas de difficultés de remplissage de liquides de nettoyage dans des contenants.
  - Aucun produit de nettoyage dans le four pendant le processus de cuisson.
  - Une fiabilité plus haute grâce à moins de composants. Aucun risque de corrosion, le produit lessiviel n'étant jamais en contact avec les pièces du système.



- Avantages par rapport aux systèmes avec circuit fermé et des pastilles de nettoyage
  - Seulement une cartouche est nécessaire. Ceci permet une utilisation plus simple et moins d'erreurs à l'utilisation.
  - Utilisation plus sûre. La cartouche scellée évite le contact du produit de nettoyage avec l'utilisateur.
  - Produit de nettoyage très concentré, frais de transport réduits (poids 60 % inférieur pour un cycle de nettoyage).
  - Stockage plus facile.