

SUNNY POCKET

Revolutie in de sandwichwereld !
La révolution dans le monde du sandwich!



Een toestel om sandwiches te maken dat de snackingmarkt op zijn kop zet: Sunny Pocket is de naam. Benelux-verantwoordelijke Jo Bussels kwam in onze Excellis faciliteiten een demonstratie geven met het toestel, waarvan de hoofdzetel en de fabrikant in Frankrijk is gelegen, en dat ook al de Culinary Innovator Award 2024 bij Gault&Millau in de wacht sleepte. Het leverde meteen een totaal andere kijk op het bereiden van sandwiches op.

Immers, met Sunny Pocket kunnen alle clichés over een klassieke sandwichbereiding overboord gegooid worden. Het is dan ook dé revelatie op de snackingmarkt.

Vergeet in eerste instantie die klassieke baguette, want om een gesloten, ronde Sunny Pocket sandwich te maken, à la minute of op voorhand, kan je gebruik maken van zowel toastbrood als hamburger buns, turks brood, pizzadeeg, bladerdeeg, wafels, wraps enz.

De foodcost is ook perfect beheersbaar, want je kan de stevige plexi ringen vullen met eigen gekozen ingrediënten, gaande van hartig over zoet, en van warm tot koud. Hiervoor heb je ongeveer 40 seconden nodig. Voor het bakken mag je rekenen op een 45tal seconden, en dan nog een 5tal seconden voor het

Un appareil à sandwiches qui chamboule véritablement le marché du snacking. Son nom? Sunny Pocket. Jo Bussels, responsable Benelux, est venu dans les installations d'Excellis se livrer à une démonstration de l'appareil, lequel s'est déjà vu décerner le Culinary Innovator Award 2024 de Gault&Millau. Son fabricant est implanté en France, où se trouve également le siège de l'entreprise. Celle-ci a d'emblée livré un regard totalement différent sur la préparation des sandwiches.

En effet, Sunny Pocket fait table rase de l'ensemble des clichés relatifs à la préparation traditionnelle des sandwiches. C'est LA révélation sur le marché du snacking.



Oubliez d'abord la baguette classique, car pour réaliser un sandwich fermé et rond Sunny Pocket, à la minute ou à l'avance, vous pouvez utiliser aussi bien du pain à toasts que des pains à hamburger, du pain turc, de la pâte à pizza, de la pâte feuilletée, des gaufres, des wraps, etc.

Le food cost est également parfaitement maîtrisable, puisque vous pouvez remplir les solides anneaux en plexi avec les ingrédients de votre choix, du salé au sucré, du chaud au froid. Pour cela, vous aurez besoin d'environ 40 secondes. Pour la cuisson, comptez environ 45 secondes, puis 5 secondes environ pour le démoulage, la découpe et le

uithalen, versnijden en dresseren. Conclusie: het gaat sneller dan bij de bereiding van een klassieke sandwich/baguette. In een dubbele unit kan je zelfs gemakkelijk 60 tot 80 sandwiches per uur maken.

Door de gebruiks- en onderhoudsvriendelijkheid van het toestel heb je ook amper een opleiding nodig, laat staan een koksdiploma. Je bent er bij wijze van spreken meteen mee 'vertrokken', en er hoeft ook amper personeel aan te pas te komen.

De energie-vriendelijkheid is nog een belangrijke troef. Een unit verbruikt 530 watt, terwijl een microgolfoven bijna aan het dubbele (900 watt) zit. Om nog maar te zwijgen van een croque monsieur toestel (1.000 à 2.000 watt), of een panini toestel, dat al snel naar 3.000 watt gaat...

Benodigdheden zijn er amper nodig. Het toestel vereist weinig ruimte en heeft ook geen elektrische installatie nodig, noch ventilatie of een dampkap. Dankzij een ingebouwde timer kan je ook altijd de perfecte controle behouden.

Hoe ga je te werk? Vrij eenvoudig. Vul de ring volledig met ingrediënten naar eigen keuze en druk goed aan. Plaats vervolgens de ring in het midden op het toastbrood, leg het toastbrood met de ring in de Sunny Pocket machine, haal de ring eraf, leg de andere snede toastbrood erop en sluit de machine. Het resultaat is verrassend: krokant en warm vanbuiten, fris en knap-erig vanbinnen.

Serveren kan de ganse dag door: ontbijt, brunch, lunch, dessert, vieruurtje, 's avonds als een tapa of als late night snack. Take-away, foodtruck, catering of zelfs roomservice in een hotel... Het kan allemaal.



dressage. Conclusion : c'est plus rapide que de préparer un sandwich/baguette classique. Dans une unité double, vous pouvez même réaliser facilement 60 à 80 sandwichs par heure.

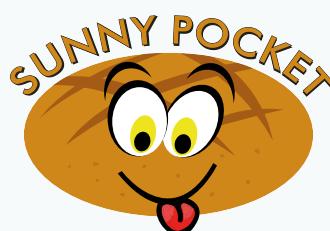
Grâce à sa facilité d'utilisation et d'entretien, vous n'avez besoin d'aucune formation, et encore moins d'un diplôme de cuisinier. Vous êtes immédiatement 'parti', pour ainsi dire, et n'avez pratiquement pas besoin de personnel.

La frugalité énergétique est un autre atout important. Un appareil consomme 530 watts, alors qu'un four à micro-ondes en consomme presque le double (900 watts). Sans parler d'un appareil à croque-monsieur (1 000 à 2 000 watts), ou d'un appareil à panini, qui passe rapidement à 3 000 watts...

Les fournitures sont à peine nécessaires. L'appareil est peu encombrant et ne nécessite pas d'installation électrique, de ventilation ou de hotte. Une minuterie intégrée vous permet également de garder un contrôle parfait à tout moment.

Comment procéder ? Rien de plus simple. Remplissez complètement l'anneau avec les ingrédients de votre choix et pressez fermement. Placez ensuite l'anneau au milieu de la tranche de pain, que vous placez ensuite dans la machine Sunny Pocket; retirez l'anneau, placez l'autre tranche de pain sur le dessus et fermez la machine. Le résultat est surprenant : croustillant et chaud à l'extérieur, frais et croustillant à l'intérieur.

Il peut être servi tout au long de la journée : petit-déjeuner, brunch, déjeuner, dessert, goûter, le soir en tapas ou en fin de soirée. Take-away, food truck, catering voire room service dans un hôtel... Tout est possible.



Het nieuwe logo van Sunny Pocket
Le nouveau logo de Sunny Pocket

Voor meer info over aankoop of leasing?
Mail naar hello@sunnypocket.be of surf naar www.sunnypocket.be. Sunny Pocket zal ook aanwezig zijn op de Horeca Expo vakbeurs in Gent (standnummer hall 7 nr. 7137).

Plus d'infos sur l'achat ou le leasing?
Envoyez un mail à hello@sunnypocket.be ou surfiez sur www.sunnypocket.be. Sunny Pocket sera également présent au salon Horeca Expo de Gand (stand 7137, hall 7).