



INNOVATION

Du gaz à l'induction

Les nouvelles techniques de cuisson transforment la cuisine professionnelle. Herman Maes a très tôt perçu les possibilités de l'induction et des cuisines ouvertes.

Le gaz a longtemps été le choix de référence. L'induction produit la chaleur directement dans les récipients compatibles. Moins de chaleur se diffuse ainsi dans l'environnement, ce qui peut améliorer le confort de travail.

Herman Maes fait partie des pionniers qui ont adopté l'induction en cuisine professionnelle. Sa vision de la cuisine ouverte associe technique, fonctionnalité et expérience du client.

La transition exige une analyse technique de la puissance électrique disponible, des récipients et des méthodes de travail. Lorsque la construction et l'infrastructure le permettent, Maes Kitchens étudie également la conversion du gaz à l'induction.



Détail d'une installation de cuisson professionnelle.

Innover, c'est commencer par anticiper.