**Bossuyt Kitchen lance un passe-plat ergonomique innovant pour les cuisines professionnelles**

**Kuurne, 10 septembre 2024** - Bossuyt Kitchen, le spécialiste des cuisines sur mesure pour les cuisiniers professionnels depuis plus de 95 ans, est fier de lancer sa dernière innovation : l'Ergo-Passe, un passe-plat réglable en hauteur. Cette innovation est conçue pour faciliter considérablement le travail des cuisiniers professionnels et améliorer l'ergonomie dans les cuisines professionnelles.

**Multifonctionnel et convivial**

Bossuyt est quotidiennement présent au cœur des cuisines professionnelles et de l’univers des chefs. Le cuisiniste sait donc quelles innovations sont nécessaires pour répondre à leurs besoins. « Dans les cuisines professionnelles, le dos est souvent fortement sollicité avec les passe-plats traditionnels situés relativement bas. Notre Ergo-Passe offre une solution à ce problème. Grâce à son mécanisme réglable électriquement et en continu, la hauteur du passe-plat peut être ajustée de manière flexible. Il suffit d'appuyer sur un bouton pour que chaque cuisinier trouve sa position de travail ergonomique optimale », explique Karl Bossuyt, directeur de Bossuyt Kitchen.

Les chefs déterminent eux-mêmes la hauteur optimale du passe-plat, si bien qu'ils peuvent toujours travailler confortablement. D'une simple pression sur un bouton, la hauteur du passe-plat peut être facilement réglée, allant d'un minimum de 92 à 95 cm à un maximum de 102 à 105 cm. L'Ergo-Passe peut ainsi être utilisé de manière multifonctionnelle, à une hauteur ergonomique adaptée tant à la mise en place qu’à la phase de passage des plats.

**Zone chaude et zone froide simultanées**En outre, l'Ergo-Passe offre la possibilité d'intégrer un pont thermique à infrarouge, suspendu ou debout. Les rayons infrarouges assurent une répartition uniforme de la chaleur, celle-ci étant réglable en intensité et divisible en plusieurs zones de chaleur. Il est ainsi possible de créer également une zone froide, ce qui permet par exemple de faire passer en même temps des desserts et des plats chauds. Un éclairage LED intégré et indépendant sur toute la longueur garantit que toute la surface de travail du passe-plat est toujours bien éclairée.

**Fabrication et approche sur mesure**Outre la hauteur réglable du passe-plat, d'autres équipements peuvent être entièrement personnalisés. Le fond peut être équipé d'armoires neutres, d'armoires chauffantes et/ou de tiroirs chauffants dont la largeur et la longueur peuvent également être déterminées par le client. Les chefs peuvent ainsi composer un passe-plat qui répond parfaitement à leurs besoins et exigences spécifiques.

---- fin du communiqué -----

**Entretien ou visite**Vous souhaitez obtenir un entretien ou voir l’Ergo-Passe à l'œuvre ? Faites-le savoir à delphine@loud-and-clear.be et nous nous ferons un plaisir de planifier un entretien ou une visite.

**Contact pour la presse**

Loud and Clear

Delphine Van Hoecke

delphine@loud-and-clear.be

+32 498 20 40 49

**À propos de Bossuyt Kitchen**

Bossuyt Kitchen est un fabricant de premier plan de cuisines en acier inoxydable sur mesure pour les chefs professionnels. Avec plus de 95 ans d'expérience et une équipe dévouée de 62 collaborateurs spécialisés, il offre des solutions de cuisine innovantes et de haute qualité qui répondent aux normes les plus élevées du monde de la cuisine professionnelle. Bossuyt Kitchen fournit des cuisines professionnelles à des restaurants, des hôtels, des salles de banquet et des collectivités, et compte de nombreux chefs étoilés parmi ses clients satisfaits. Plus d'informations sur www.bossuyt.kitchen