



DÉCOUVREZ L'APPAREIL À SANDWICH RÉVOLUTIONNAIRE.

La seule limite de
notre machine,
c'est votre
imagination!



VU SUR



Gault & Millau
Élu produit innovation culinaire 2024 Belgique

LA **TOQUE**



Découvrez l'appareil.

Quoi ?

Sunny Pocket est la nouvelle révélation sur le marché des en-cas pour créer un sandwich rond fermé que vous pouvez préparer à la minute ou à l'avance. Vous pouvez le remplir avec une variété infinie de recettes. Salé ou sucré ? Chaud ou froid ? Sunny Pocket a tout pour plaire.

Pourquoi ?

La seule limite de cette machine, c'est votre imagination ! Vous préparez votre Sunny Pocket avec du pain de mie, des buns hamburger, du pain turc, de la pâte à pizza, de la pâte feuilletée, des gaufres, des crêpes, des wraps, ... Vous choisissez la garniture vous même. Vous préparez un Sunny Pocket en 20 à 45 secondes. Sunny Pocket est très rapide, a une faible consommation d'énergie, est facile à entretenir et simple à utiliser.

Comment ?

Remplissez complètement **l'emporte-pièce** avec les ingrédients de votre choix et tassez fermement. Placez ensuite l'emporte-pièce au centre du pain de mie, placez le pain de mie avec l'emporte-pièce dans la machine Sunny Pocket, retirez l'emporte-pièce, placez l'autre tranche de pain de mie par-dessus et fermez la machine. Au bout de 45 secondes, votre Sunny Pocket sera prêt. Le résultat est surprenant : croustillant et chaud à l'extérieur, frais et croquant à l'intérieur.

Bon appétit !







Fiche technique.



MACHINE
SIMPLE

MACHINE
DOUBLE



MODÈLE	1 BOL	2 BOLS
Tension	220 V	220 V
Puissance	0.53 kW	1.06 kW
Fréquence	50 Hz	50 Hz
Température extérieure	5-32 °C	5-32 °C
Dimensions (mm)	317x475x285	437x475x285
Dimensions avec emballage (mm)	360x510x335	490x510x335
Poids	10 kg	14.8 kg



*“ Tout le monde peut devenir un **Chef Sunny** ”*



Sunny Pulled Pork



Les avantages.



Sunny Oeuf Bénédicte

1. Pour chaque moment de la journée

Un Sunny Pocket peut être apprécié à tout moment de la journée ! Pour le petit déjeuner, un brunch convivial, le déjeuner, le dessert et le goûter.

Le soir à l'apéritif en tant que tapas, pour le dîner et même en tant que snack tardif : **le Sunny Pocket est toujours une option !**

2. Sur mesure

En raison de la préparation simple, vous pouvez préparer un Sunny Pocket sur place. Ainsi, vous pouvez le personnaliser selon vos préférences !

Pas de concombre et plus de tomate ?

Pas de problème : **votre Sunny Pocket peut être entièrement personnalisé.**

Sunny Mozza Tomato Pesto



3. Un sandwich, de nombreuses possibilités

Un Sunny Pocket est disponible pour tous types de concepts. À emporter ou à déguster sur place, food truck, service de traiteur, voire même

en room-service dans un hôtel : **le Sunny Pocket peut tout faire.**



Sunny Saumon Avocado

4. Une solution pour toutes les tendances actuelles

Dans le Sunny Pocket, vous trouverez une réponse à toutes les tendances culinaires : club sandwich pizza, hamburger, kebab, glace, etc...

Sunny Pocket a tout ce qu'il faut.

Sunny Burger





Les avantages.



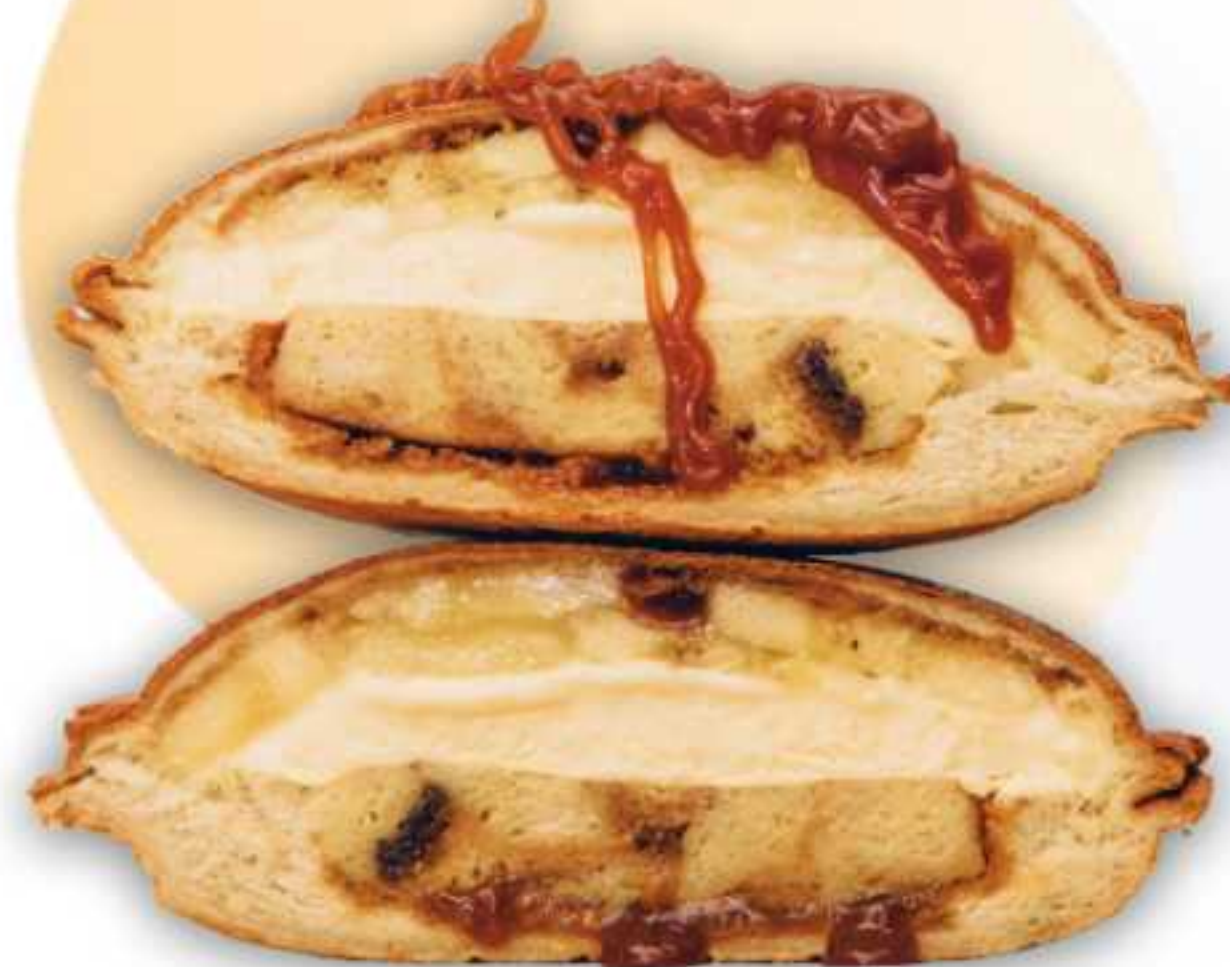
Sunny Figs et Foie Gras

5. Recettes soigneusement élaborées

Cela vous permet d'utiliser toujours des produits de saison. Vous pouvez également créer des pockets culinaires uniques. Ainsi, vous avez le Sunny Glacé avec de la glace à la vanille et des fruits frais, ou un Sunny Foie Gras avec du foie gras et des figues fraîches. Avec le Sunny Pocket, vous créez vos recettes comme vous le souhaitez. **La seule limite de notre machine, c'est votre imagination.**

6. Peu d'équipement nécessaire

Pas d'inquiétudes pour l'appareil Sunny Pocket. L'appareil nécessite peu d'espace, un minimum d'entretien, et ne nécessite pas de ventilation particulière. Placez l'appareil Sunny Pocket sur le comptoir, branchez-le et **il est prêt à l'emploi.**



Sunny Caramelo et glace vanille



Sunny Fruits rouges

7. Facile à utiliser

Pas de long mode d'emploi, ni de formation spécifique nécessaire pour l'appareil Sunny Pocket. Grâce à la minuterie intégrée, vous avez toujours un contrôle parfait. Ainsi, **tout le monde peut devenir un véritable chef Sunny !**

8. Rapide à préparer

Pas d'attente prolongée avec l'appareil Sunny Pocket. En **seulement 20 à 45 secondes**, votre Sunny Pocket est prêt. Vous pouvez ainsi réaliser jusqu'à 70 pockets par heure, voire jusqu'à 140 par heure avec l'unité double.



Sunny Thon crudités et fromage



Accessibilité.

Achat

OU

Location

Leasing via GRENKE

Le leasing est également possible. À cet effet, nous collaborons avec notre partenaire GRENKE.

Vous souhaitez un appareil Sunny Pocket en leasing ?
N'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante :

contact@sunnypocket.fr





Accessoires.

Emporte-pièce

Grâce à nos emporte-pièces en plexiglas, vous disposez de l'outil de cuisine idéal pour votre appareil Sunny Pocket. Ces emporte-pièces robustes sont fabriqués sur mesure pour votre Sunny Pocket. Ainsi, vous pouvez vous assurer que tous vos ingrédients sont toujours parfaitement centrés.

Les emporte-pièces sont également idéaux pour préparer à l'avance vos Sunny Pockets. Vous pouvez remplir les emporte-pièces avec des ingrédients frais et les conserver au frais. Il vous suffit ensuite de les placer entre vos tranches de pain et votre Sunny Pocket est prêt en quelques secondes.



Brosse de nettoyage

Gardez votre machine en parfait état et sans impact grâce à nos brosses de nettoyage





Différents supports de pain/pâte parmi tant d'autres...

Pain libanais



Pain de mie



Pain aux céréales



Pâte crue



Pain focaccia



Pâte à crêpes



Pâte à gaufre



Feuille de riz





Quelques recettes

parmi tant d'autres...

Sunny Thon Crudités



Description

- Égoutter le thon en boîte, puis le mélanger dans un bol avec la mayonnaise, la cébette (ou ciboulette), le jus de citron, sel et poivre pour terminer.
- Procéder au montage dans l'ordre suivant :

- Salade
- Tomate
- Thon
- Fenouil
- Salade
- Thon
- Concombre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 MIN
TEMPS DE CUISSON : 45 SEC
TEMPÉRATURE : 250°

Prix de revient

0.96€

Prix de vente conseillé

Entre 4 et 8€

Ingrédients	Quantité (g)	Prix de revient (€)
Pain de mie	2 tranches (80g)	0,24
Thon	50	0,46
Cebette	5	0,04
Mayonnaise	20	0,12
Tomate	10	0,03
Fenouil	10	0,04
Concombre	10	0,03
TOTAL	185 g	0,96€

Scannez-moi !





Sunny Dolce Vita



Description

1. Couper les tomates et la mozzarella en fines tranches.
2. Procéder au montage dans l'ordre suivant :
 - Pesto
 - Mozzarella
 - Tomate
 - Pesto
 - Mozzarella
 - Tomate

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 SEC

TEMPÉRATURE : 250°

Prix de revient

0.94€

Prix de vente conseillé

Entre 4 et 8€

Ingrédients	Quantité (g)	Prix de revient (€)
Pain de mie	2 tranches (80g)	0,24
Tomate	100	0,28
Mozzarella	40	0,32
Pesto	10	0,10
TOTAL	230g	0,94€

Scannez-moi !





Sunny Bollywood



Description

1. Cuire les cuisses de poulet au four 30 minutes à 190°.
2. Effiloche la chair puis mélanger avec de la mayonnaise et du curry.
3. Procéder au montage dans l'ordre suivant :
 - Salade
 - Tomate
 - Effiloché de poulet au curry
 - Tomate
 - Salade

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 MIN
TEMPS DE CUISSON : 45 SEC
TEMPÉRATURE : 250°

Prix de revient

1,09€

Prix de vente conseillé

Entre 4 et 9€

Ingrédients	Quantité (g)	Prix de revient (€)
Pain de mie	2 tranches (80g)	0,24
Effiloché de poulet	50	0,75
Sauce curry	PM	PM
Salade	10	0,03
Tomate	25	0,07
TOTAL	165 g	1,09€

Scannez-moi !





Sunny Exotique



Description

1. Réaliser un tartare de fruit avec de la mangue, l'ananas et le fruit de la passion.
2. Procéder au montage dans l'ordre suivant :
 - Tartare de fruits
 - Palet de glace
 - Tartare de fruits

TEMPS DE PRÉPARATION: 50 SEC
TEMPS DE CUISSON: 15 SEC
TEMPÉRATURE : 250°

Prix de revient

2,32€

Prix de vente conseillé

Entre 6 et 10€

Ingrédients	Quantité (g)	Prix de revient (€)
Pain au lait	1 pièce	0,11
Glace	1 palet	1,03
Mangue	60	0,39
Fruit de la passion	1/2	0,50
Ananas	0,10	0,29
TOTAL	Variable	2,32€

Scannez-moi !





Glacé aux fruits rouges



Description

1. Couper les fraises en tranches, puis le pain au lait en deux, et procéder au montage dans cet ordre :

- Fraises
- Palet de glace
- Framboises

TEMPS DE PRÉPARATION: 50 SEC

TEMPS DE CUISSON: 15 SEC

TEMPÉRATURE : 250°

Prix de revient

1,65€

Prix de vente conseillé

Entre 6 et 10€

Ingrédients	Quantité (g)	Prix de revient (€)
Pain au lait	1 pièce	0,11
Glace	1 palet	1,03
Fruits rouges	0,06	0,51
TOTAL	Variable	1,65€

Scannez-moi !





F.A.Q

Quel type d'appareil choisir : Bol simple ou double ?

En fonction de la taille de votre établissement/cuisine (selon votre concept/idée), vous faites un choix. Si vous avez très peu d'espace, il est préférable d'opter pour un bol simple. Si vous avez suffisamment d'espace, il est préférable d'opter pour un double. L'avantage de la double est que vous pouvez également désactiver un bol et ainsi réduire votre consommation.

L'appareil consomme-t-il beaucoup d'énergie ?

Non, chaque unité Sunny Pocket consomme 530 watts. Pour comparer, une ampoule à incandescence consomme 60 watts, un four à micro-ondes : 900 watts, un appareil à croque-monsieur : 1000 à 2000 watts, et un appareil à panini peut rapidement consommer 3000 watts.

En quoi consiste le contrat de maintenance ?

Le contrat de maintenance est valable pendant 3 ans. En général, cela signifie que l'appareil est remplacé entre 24 et 72 heures ouvrables après réception d'un e-mail à l'adresse sav@sunnypocket.fr. Ses coûts de remplacement et de déplacement sont inclus. Si des dommages intentionnels ou de la négligence de l'appareil sont constatés, ces coûts seront facturés. Tous les détails à ce sujet se trouvent dans le contrat de maintenance.

Le contrat de maintenance est-il obligatoire ?

Non, tous les coûts éventuels sont en régie, c'est-à-dire que les coûts de réparation et de transport sont à la charge du client.

Combien de temps dure une livraison ?

Après le paiement intégral et la réception des contrats signés, la livraison prend entre 1 à 3 semaines.

Pouvons-nous obtenir des conseils culinaires ?

Oui, nous pouvons toujours vous soutenir par une formation en direct ou en Facetime, selon l'emplacement au moment de l'installation.

Combien de Sunny Pocket peut-on faire par heure ?

Vous pouvez facilement produire de 60 à 80 pièces par heure dans un Sunny Pocket "double bol". Nous comptons environ 40 secondes pour remplir un emporte-pièce d'ingrédients, et 45 secondes pour la cuisson, puis 5 secondes pour la sortie, la découpe, et la présentation. Si les emportes-pièces sont préparés à l'avance, le débit est bien entendu encore plus élevé.



Contactez-nous

La seule limite de notre machine

Oui oui,
c'est bien un Sunny Pocket
avec de la gaufre



C'est votre imagination

Scannez-moi !



www.sunnypocket.fr



+33 1 83 90 10 00



8 rue d'Estienne D'Orves, 94000 Créteil, FRANCE

VU SUR



Gault & Millau
Élu produit innovation culinaire 2024 Belgique

LA **T**  **QUE**