



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 **T**OQUE



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** ”*





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.

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.**



Sunny Figs et Foie Gras

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 Glacé



Sunny Caramelo et glace vanille

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 Tapas



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

Pince en silicone

Cette pince en silicone a été pensée pour attraper votre Sunny Pocket directement dans les bols et le transférer sur le plan de coupe en un geste sûr sans aucune rayure.





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 Poulet Kebab



Description

1. Procéder au montage dans l'ordre suivant :

- 1 tranche de pain de mie
- 2 cuillères à soupe d'emmental râpé
- Une petite poignée de salade
- 1 tranche de tomate de 5mm d'épaisseur
- Recouvrir la tomate de sauce
- Mettre une couche d'effiloché de poulet
- 3 rondelles de concombres (3mm d'épaisseur)
- 2 cuillères à soupe d'emmental râpé
- Et la dernière tranche de pain de mie

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 SEC

TEMPÉRATURE : 250°

Prix de revient

0,95€

Prix de vente conseillé

Entre 4 et 8€

Ingrédients	Quantités (g)	Prix de revient (€)
Pain de mie	2 tranches (60g)	0,24
Poulet	30	0,32
Salade	20	0,06
Sauce curry	15	0,13
Tomate	25	0,07
Concombre	25	0,04
Emmental râpé	30	0,09
TOTAL	205g	0,95€

Scannez-moi !





Sunny Dolce Vita



Description

1. Couper la tomate et la mozzarella en tranches.
2. Procéder au montage dans l'ordre suivant :

- Cossette de mozzarella
- Émincés de roquettes
- Tranche de mozzarella
- Pesto
- Tranche de tomate
- Cossette de mozzarella

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 SEC

TEMPÉRATURE : 250°

Prix de revient

1,07€

Prix de vente conseillé

Entre 4 et 8€

Ingrédients	Quantités (g)	Prix de revient (€)
Pain de mie	2 tranches (60g)	0,24
Cossette de mozza	30	0,24
Roquette (salade)	35	0,14
Tomate	40	0,11
Mozzarella	30	0,24
Pesto	10	0,10
TOTAL	200g	1,07€

Scannez-moi !





Sunny Pulled Pork



Description

1. Procéder au montage dans l'ordre suivant :

- Première tranche d'un bun burger
- 2 cuillères à soupe d'effiloché de porc
- Couvrir avec la sauce barbecue puis ajouter des oignons frits
- Mettre une couche de salade
- Remplir le reste de l'emporte-pièce avec du coleslaw
- Puis finir avec la dernière tranche de bun.

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 SEC

TEMPÉRATURE : 250°

Prix de revient

1,25€

Prix de vente conseillé

Entre 6 et 10€

Ingrédients	Quantités (g)	Prix de revient (€)
Buns burger	90	0,46
Pulled pork	60	0,51
Sauce barbecue	15	0,01
Oignons frits	10	0,02
Salade	15	0,05
Coleslaw	60	0,20
TOTAL	240g	1,25€

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 : 20 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 !





Sunny Glacé



Description

1. Procéder au montage dans l'ordre suivant :

- La moitié du bun brioché
- Une couche de chocolat
- Un tiers de banane coupé en tranches
- Une cuillère de speculoos concassé
- Le palet de glace vanille
- Entre 4 à 6 framboises
- Le coulis caramel beurre salé
- Puis le top du bun brioché

TEMPS DE PRÉPARATION : 50 SEC

TEMPS DE CUISSON : 20 SEC

TEMPÉRATURE : 250°

Prix de revient

2,38€

Prix de vente conseillé

Entre 6 et 10€

Ingrédients	Quantités (g)	Prix de revient (€)
Buns brioché	1 pièce (100g)	0,65
Chocolat	10	0,08
Bananes	40	0,24
Speculoos	10	0,015
Palet de glace	60	1,03
Framboises	25	0,32
Caramel beurre salé	5	0,045
TOTAL	250g	2,38€

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.

Est-ce facile à entretenir ?

Oui, notre machine et nos accessoires sont conçus pour un nettoyage rapide et facile. Les pièces amovibles passent au lave-vaisselle, et pour le reste vous aurez simplement besoin d'une lavette, d'un produit dégraissant et d'une brosse de nettoyage idéalement. Nous avons préparé une vidéo de nettoyage exclusive pour nos clients, alors profitez de votre Sunny Pocket sans souci !

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. Et nous pouvons également vous envoyer notre livret de recettes pour plus d'inspiration.

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.

Comment gérer les allergènes et intolérances ?

Grâce à l'emporte-pièce (en inox, ou transparent en plexiglas idéalement), vous pouvez préparer vos garnitures séparément et éviter toute contamination croisée, en plus de la transparence devant votre client.



Contactez-nous

La seule limite de notre machine

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



Scannez-moi !



C'est votre imagination



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**