

Invoq



La solution unique PassThrough

Améliorez la logistique et attirez
davantage de clients

Les fours Invoq Bake PassThrough sont équipés de portes
sur deux côtés. Les aliments entrent dans le four d'un côté et
sont déchargés du côté service. Cela permet d'améliorer la
logistique et d'offrir une devanture de pâtisserie attrayante,

LIVRE BLANC

Avec votre four Invoq PassThrough à deux portes, vous pouvez améliorer la logistique et attirer les clients. Gagnez du temps et dynamisez votre activité.

Attirez davantage de clients. Préparez un festin pour leurs yeux.

Le design scandinave du four Invoq comporte de puissantes LED de longue durée qui illuminent vos créations de manière visuellement théâtrale. Parfait pour la cuisine à l'avant dans une cuisine ouverte. Cela attirera l'attention et suscitera des achats impulsifs, tout en garantissant à vos clients que les aliments sont préparés parfaitement frais.. Et la même personne peut décharger le four et servir le client.

Une réflexion ingénieuse en phase avec votre façon de travailler

Le design à deux portes d'Invoq PassThrough permet de gagner du temps et d'ajouter de la flexibilité à votre flux de travail.

Le four est équipé d'une minuterie et d'une fonction "boost", ce qui vous permet d'ajouter du temps supplémentaire depuis la zone de service pour un fonctionnement plus fluide.

Ergonomie et flux de travail combinés

- Deux portes pour un flux de travail optimal.
- Système d'optimisation de l'espace entre la boulangerie et la zone de service
- Sécurité



PassThrough en un coup d'œil

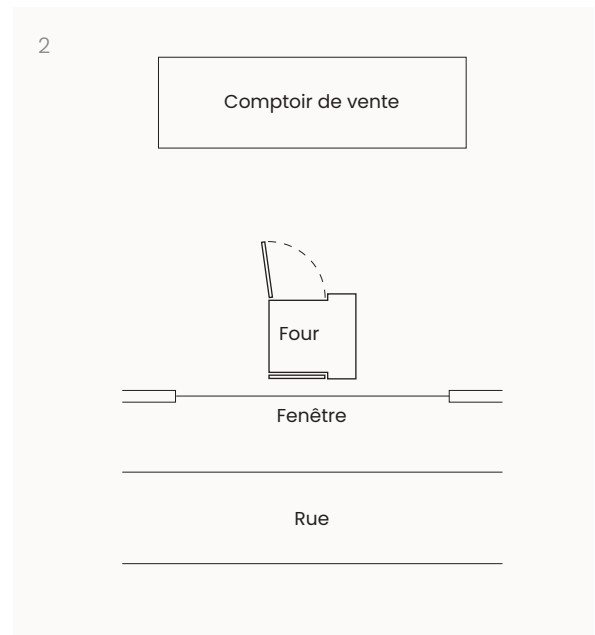
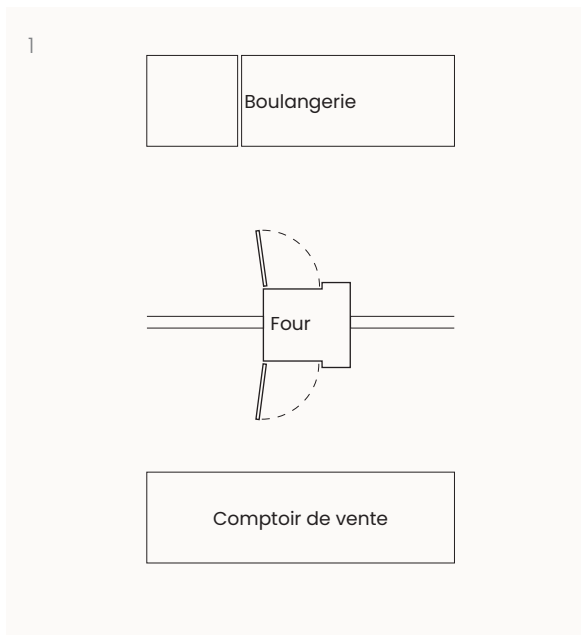
- Four à deux portes.
- Idéal pour les cuisines ouvertes
- Attirez les clients et augmentez les ventes.
- Améliorez la logistique dans votre boulangerie et gagnez du temps.
- Évitez la contamination croisée – séparation claire des aliments crus et cuits.
- Disponible en deux tailles :
Invoq Bake 6 – 400x600 EN et
Invoq Bake 9 – 400x600 EN

Les armoires lumineuses augmentent les achats impulsifs

Placez votre four PassThrough de manière stratégique :

1 — Entre la boulangerie et le magasin

2 — Comme affichage



Élargissez votre offre client

L'utilisation de votre four Invoq Bake permet de facilement proposer un large assortiment pour n'importe quel objectif promotionnel ou offre du jour. Facilitez la vie de vos clients en leur proposant des produits fraîchement cuits dans votre boulangerie.

Du four à pâtisserie pour le petit-déjeuner aux plats chauds pour le déjeuner, en passant par les snacks pour la pause café et même les plats cuisinés du soir. Ou des articles promotionnels pour un jour seulement. Invoq Bake est votre partenaire commercial énergique et infailible pour toutes ces occasions.

Pâtisserie
Snacks
Pain
Grab & Go
Commodité

Évitez la contamination croisée

Comme le four peut être chargé d'un côté et déchargé de l'autre, lorsque les produits sont prêts, vous créez une séparation nette entre les aliments crus et cuits – évitant ainsi tout risque de contamination croisée lorsque vous manipulez de la viande, par exemple.

Pas de contamination croisée de saveurs

Vous pouvez cuire des muffins et du pain à l'ail en même temps sans que les saveurs ne se transmettent d'un produit à l'autre.

