

Invoq



# Fett abscheiden – gut fürs Geschäft

Das Invoq-Fettabscheidesystem stellt sicher, dass überschüssiges Fett in einen Auffangbehälter unter dem Gerät geleitet wird. So gelangt es nicht in die Abflussrohre, wo es zu kostspieligen Verstopfungen führen könnte.

Da der Behälter außerhalb des Garraums angeordnet ist, können Sie Ihr Gerät effizienter ausnutzen.

WHITE PAPER

Das Fettabscheidesystem ist für alle Invoq Combi-Gerätekonfigurationen erhältlich.

## Fettabscheidung neu gedacht

In einer umfassenden Zusammenarbeit mit erstklassigen Händlern haben wir das Fettabscheidesystem völlig neu konzipiert.

Bei der Entwicklung haben wir darauf geachtet, dass jeder Schritt möglichst einfach ist. So ist ein System entstanden, das für Sie und Ihr Gerät mehr Sicherheit bietet und als werkseitig installierte Option für alle Invoq Combi-Gerätemodelle verfügbar ist.

Das Fettabscheidesystem ist ideal zum Braten sehr fettiger Produkte wie Hähnchen, Rippchen, Wurst oder Speck. Deswegen wird es häufig bei PassThrough-Geräten eingesetzt.

Das Fettabscheidesystem sorgt dafür, dass das überschüssige Fett direkt in einen Auffangbehälter unter dem Gerät abgeleitet wird. So vermeiden Sie kostspielige Verstopfungen in Abflussrohren. Da der Auffangbehälter keinen Platz im Garraum beansprucht, gewinnen Sie nebenbei eine höhere Produktionskapazität.



## Sie sammeln das Fett, nicht Ihre Abflussrohre

Bei allen Invoq Combi-Gerätekonfigurationen ist es möglich, das Fett, das sich während des Garvorgangs ansammelt, unkompliziert und geruchlos aufzufangen und zu recyceln. Da das Fett nicht in die Abflussrohre gelangt, können Sie sich in Zukunft hierfür auch den Klempner sparen.

- Vermeidung von Verstopfungen durch Fett in Abflussrohren.
- Ideal zum Braten von fettigen Produkten.
- Schutz für die Geräte.

## Vorteile auf einen Blick

### DURCH EINFACHE HANDHABUNG



#### Im Betrieb

- Abnehmbarer Abscheidebehälter zum Ableiten von Fett aus dem Gerät.
- Auto-Plug-System.
- Abnehmbarer Fettauffangbehälter.



#### Wartung

- Keine verstopften Abflussrohre.
- Verhindert, dass Fett in die Abflussrohre gelangt.



#### Reinigung

- Senkrechtes Fettablaufrohr.
- CareCycle-Reinigung.

### HOHE FLEXIBILITÄT



- Für alle Invoq Combi-Modelle erhältlich.
- Stapelbare Lösung, bei der beide Geräte mit Fettabscheidung ausgestattet werden können.
- Roll-in-Modelle mit in den Wagen integriertem Auffangbehälter.

### SICHERHEIT AN ERSTER STELLE



- Spritzschutzsystem.
- Schutzdeckel auf dem Abscheidebehälter, um Fettaustritt zu vermeiden.
- Dampf- und luftdichtes Wassersammelsystem.

### UMWELTBEWUSST



- Trägt zur Verwirklichung lokaler Umweltziele bei.
- Trägt zur Verwirklichung der Umweltziele Ihres Unternehmens bei.

### KAPAZITÄTSGEWINN



- Verkürzte Produktionszeit.
- Mehr Einschübe (6-1/1 GN bietet beispielsweise 7 Einschübe).
- Verbesserte Luftströmung.
- Fettabscheidebehälter außerhalb des Garraums.



## Das Fettabscheidesystem in der Praxis

Das System leitet Fett durch den Boden des Geräts ab, ohne Dampf oder Luft austreten zu lassen.

Fett aus dem Geräteinneren wird durch einen Trichter in einen Auffangbehälter außerhalb des Geräts geleitet. Durch das Design entsteht im Betrieb ein Dampfdeckel, der verhindert, dass Dampf aus dem Garraum austritt.

