

Invoq



# Séparation de la graisse est une bonne affaire

LIVRE BLANC

Le système de séparation des graisses de l'Invoq permet de diriger les graisses excédentaires vers un plateau de collecte situé sous le four, ce qui évite les blocages coûteux des canalisations. Et comme ce plateau n'est pas à l'intérieur de la chambre du four, vous avez plus de four à utiliser de manière productive.

Le système de séparation des graisses est disponible pour toutes les configurations de fours mixtes Invoq.

## La méthode de séparation des graisses réinventée

Grâce à une coopération étendue avec des détaillants de classe mondiale, nous avons réinventé le système de séparation des graisses.

En mettant l'accent sur la simplicité à tous les niveaux, nous avons développé un système offrant une sécurité accrue pour vous et une protection renforcée de votre équipement, tout en le rendant accessible en tant qu'option installée en usine pour tous les modèles ONE : four combiné.

Le système de séparation des graisses est idéal pour rôtir les produits très gras tels que les poulets, les côtes, les saucisses et le bacon. Ainsi, il est souvent utilisé sur les fours PassThrough.

Le système de séparation des graisses permet d'acheminer l'excédent de graisses directement dans un bac de récupération monté sous le four. De cette façon, vous évitez les blocages coûteux des canalisations. Et comme le plateau collecteur ne prend pas de place dans la chambre du four pendant le processus de cuisson, vous gagnez en capacité de production.



## Maintenant, vous collectez la graisse, pas vos canalisations

Toutes les configurations de fours mixtes Invoq vous permettent de collecter et de recycler les graisses qui s'accumulent pendant la cuisson, sans tracas ni odeur. Et comme les graisses ne seront pas évacuées dans les canalisations, vous n'aurez pas besoin de faire appel à un plombier.

- Évitez que la graisse n'obstrue le drain.
- Idéal pour rôtir les produits gras.
- Protéger l'équipement.

# Les avantages en un coup d'œil

## LA SIMPLICITÉ EST LA CLÉ



### En usage

- Plateau de séparation amovible pour guider la graisse hors du four.
- Système de branchement automatique.
- Récipient amovible pour la collecte des graisses.



### En maintenance

- Pas de drains bouchés.
- Empêcher la graisse de passer dans l'égout.



### Dans le domaine du nettoyage

- Tuyau vertical d'évacuation des graisses.
- Nettoyage CareCycle.

## GRANDE FLEXIBILITÉ



- Disponible pour tous les fours ONE : fours combinés.
- Solution empilable où les deux fours peuvent être équipés de la séparation des graisses.
- Fours à chariot avec bac de récupération intégré dans le chariot.

## LA SÉCURITÉ D'ABORD



- Système anti-éclaboussures.
- Fixez le couvercle du récipient de séparation des graisses pour éviter les déversements.
- Système de fermeture étanche à la vapeur et à l'air.

## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



- Contribuer à atteindre les objectifs environnementaux locaux.
- Aidez à atteindre les objectifs écologiques de l'entreprise.

## CAPACITÉ SUPPLÉMENTAIRE



- Réduction du temps de production.
- Augmentation du nombre de plateaux (par exemple, le GN 6-1/1 offre sept plateaux).
- Amélioration du flux d'air.
- Conteneur externe de séparation des graisses.



## Le système de séparation des graisses en pratique

Le système laisse les graisses se séparer du produit sans le laisser refroidir ou stagner.

Le graisse est évacuée dans un réservoir séparé et est évacuée vers l'égout. Le produit est servi chaud et est évacué vers l'égout. Le produit est servi chaud et est évacué vers l'égout. Le produit est servi chaud et est évacué vers l'égout.

