

Invoq



Stackit : Gagnez un précieux espace au sol

LIVRE BLANC

Obtenez une flexibilité maximale avec Stackit en combinant CombiSteam et HybridSteam sans utiliser davantage de votre précieux espace au sol.

40 % de capacité en plus avec la même alimentation électrique

Les cuisines professionnelles ont besoin de beaucoup d'énergie : un pourcentage élevé de votre budget est consacré aux coûts énergétiques. C'est pourquoi nous vous recommandons de bien réfléchir à l'utilisation du four, aux produits que vous préparez fréquemment et à la fréquence de vos besoins en mode vapeur, afin de déterminer quel investissement vous convient le mieux.

Économiser 50 % d'énergie aux heures creuses

Vous pouvez facilement ajuster votre capacité de cuisson en réduisant et en éteignant un four lorsque la demande de production varie. Vous évitez la surcapacité, et vous économisez de l'argent et de l'énergie.

EXEMPLE :

- L'Invoq Hybrid 10-1/1 GN vous offre 10 racks alimentés par 18 kW.

CONTRE

- L'Invoq Hybrid 6-1/1 GN + l'Invoq Combi 6-1/1 GN vous offrent 14 racks alimentés par 18 kW.

Cette solution Stackit vous fournit :

- 40 % de capacité en plus, même puissance.
- Flexibilité dans la technologie de la vapeur.
- Possibilité de réduire à 9 kW aux heures creuses.
- Si l'un des fours est en cours de nettoyage, vous pouvez toujours utiliser l'autre.



Adaptez vos besoins par rapport aux heures creuses et aux heures de pointe. Combinez les technologies de vapeur.

Flexibilité maximale et double capacité

Stackit vous permet de doubler votre capacité sans utiliser davantage de votre précieux espace au sol.

En empilant deux fours, vous bénéficiez d'une flexibilité maximale. Vous pouvez facilement travailler dans différents modes de cuisson sans que cela ne nécessite un espace de travail plus important. Vous pouvez faire rôtir de l'agneau dans le four supérieur et faire cuire des pommes de terre à la vapeur dans le four inférieur.



Combinez-les pour mieux répondre à vos besoins

COMBINEZ LES TAILLES DE FOUR :

- 6-1/1 + 6-1/1*
- 6-2/1 + 6-2/1
- 10-1/1 + 6-1/1*
- 10-2/1 + 6-2/1

**Egalement possible avec les modèles PassThrough disponibles sur demande, fabriqués en usine.*

CHOISISSEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE :

- Électrique + électrique
- Gaz + gaz
- Électrique + gaz
- Gaz et électrique

LA TECHNOLOGIE DE LA VAPEUR MIXTE :

- CombiSteam + CombiSteam
- HybridSteam + HybridSteam
- CombiSteam + HybridSteam

RÉPONDANT AUX EXIGENCES STANDARD DES HOTTES :

- Le Stackit, qui combine un four à 10 et 6 niveaux, a une hauteur totale inférieure à 2 mètres et peut être installé sous une hotte standard.

Soyez plus intelligent : choisissez la technologie adéquate

Vous ferez des économies en évaluant en quoi doit consister votre solution Stackit.

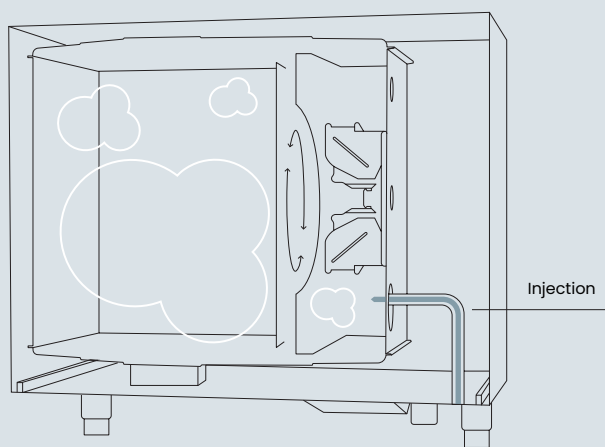
Une alimentation électrique limitée peut être résolue par une combinaison d'électricité et de gaz.

Choisissez un Invoq Combi et un Invoq Hybrid pour bénéficier de la solution la plus économique et la plus flexible, avec la possibilité de combiner les technologies de vapeur pour répondre à vos besoins de production.

Flexibilité pour les services en continus.

Adaptez-vous aux heures creuses et aux heures de pointe.

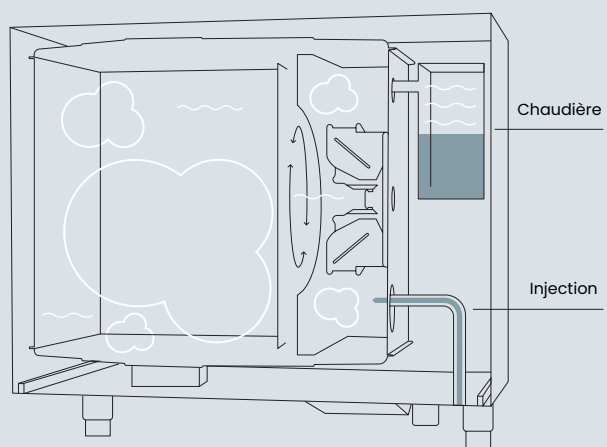
Technologies de la vapeur



Invoq Combi

L'eau est injectée directement sur le ventilateur et circule à travers l'élément chauffant pour créer une génération de vapeur instantanée remplissant la cavité à tous les niveaux.

- Exigences de vaporisation légère
- Moins de maintenance
- Moins de coûts d'investissement
- Moins de frais de fonctionnement
- Réduction des coûts liés à la consommation d'eau et aux produits chimiques grâce à l'absence de détartrage.



Invoq Hybrid

La vapeur est créée dans la chaudière et combinée avec le système d'injection, ce qui assure une production rapide de vapeur et une saturation à haute densité intelligemment contrôlée par le four.

- Exigences élevées en matière de cuisson à la vapeur
- Haute efficacité
- Détartrage automatique
- Temps de cuisson plus rapide
- Vapeur garantie