

Invoq



Stackit: Spar kostbar gulvplads

HVIDBOG

Få maksimal fleksibilitet med Stackit ved at kombinere bageteknologier uden at skulle bruge mere af din kostbare gulvplads.

33% større kapacitet med den samme strømforsyning

Bagerier kræver masser af strøm, og en stor del af dit budget går til energiomkostninger. Derfor anbefaler vi, at du grundigt overvejer formålet med ovnen, hvilke produkter du primært tilbereder, og hvor ofte du bruger damp, for at se, hvilken investering er den rigtige for dig.

Spar 50% energi i mindre travle perioder

Du kan nemt justere din bagekapacitet ved at skalere ned og slukke for den ene ovn, når du oplever skiftende produktionsbehov. Du undgår overkapacitet, og du sparer penge og energi.

EKSEMPEL:

- Invoq Bake 9 EN giver dig 9 indstik med en effekt på 18 kW.

I FORHOLD TIL

- Invoq Bake 6 EN + Invoq Bake 6 EN, der giver dig 12 indstik med en effekt på 18 kW.

Denne Stackit-løsning giver:

- 33 % større kapacitet, samme effekt.
- Flexibilitet i bagefunktioner.
- Mulighed for at reducere til 9 kW i mindre travle perioder.
- Hvis den ene ovn rengøres, kan du stadig bruge den anden.



Tilpas efter de mindre travle og travle perioder.

Maksimal fleksibilitet og dobbelt kapacitet

Med Stackit kan du fordoble din kapacitet uden at bruge mere af den kostbare gulvplads.

Når du sætter to ovne oven på hinanden, får du maksimal fleksibilitet. Du kan nemt arbejde med forskellige funktioner, uden at det kræver ekstra plads. Du kan bage wienerbrød i den øverste ovn og samtidig have brød til hævnning i den nederste ovn.



Miks, så det matcher dine behov

DU KAN MIKSE OVNMODELLER EFTER EGET VALG:

- Invoq Bake 6 EN + Invoq Bake 6 EN*
- Invoq Bake 9 EN + Invoq Bake 6 EN*

**Også muligt med PassThrough-modeller.*

DU KAN MIKSE STRØMFORSYNING EFTER EGET VALG:

- Elektricitet + elektricitet
- Gas + gas
- Elektricitet + gas
- Gas + elektricitet

MATCHENDE STANDARDEMFANG:

- En Stackit-kombination af en ovn med 9 plader og en med 6 plader har en samlet højde på under to meter og passer ind under et standardemfang.

Boost din forretning med snackprodukter

Når du føjer varme måltider, takeaway og lækre snacks til dine mere traditionelle bageriprodukter, kan det have en positiv indvirkning på din omsætning. Der er stigende efterspørgsel efter hurtigere betjening og større udvalg. Heldigvis kan du udvide dit sortiment uden at investere i nyt udstyr.

Ved at bruge fugtstyringen kan du bevare saft, farve og udbytte og samtidig have styr på produktets udseende.

En anden positiv ting er et sundere resultat i forhold til den alternative stegepande eller frituregryde, der bruges til at opnå det samme udvalg af snacks.

Stackit er den ideelle løsning til friskbagte produkter og snacks i løbet af dagen, der matcher kundernes appetit på forskellige tidspunkter af dagen og er perfekt til dit butiksbageri.

Fleksibilitet til betjening hele dagen.

Tilpasses til mindre travle og travle perioder.

