



Stackit : Gagnez un précieux espace au sol

LIVRE BLANC

Obtenez une flexibilité maximale avec Stackit en combinant les technologies de cuisson sans utiliser plus de votre précieux espace au sol.

33 % de capacité en plus avec la même alimentation électrique

Les boulangeries 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 l'investissement qui vous convient le mieux.

Économiser 50 % d'énergie aux heures creuses

Vous pouvez facilement ajuster votre capacité de cuisson en réduisant ou 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 Bake 9 EN vous offre 9 racks alimentés par 18 kW.
contre
- L'Invoq Bake 6 EN + l'Invoq Bake 6 EN vous fournissent 12 racks alimentés par 18 kW.

Cette solution Stackit offre :

- 33 % de capacité en plus, avec la même puissance.
- Flexibilité dans les modes de cuisson.
- 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.

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 sans que cela ne nécessite un espace de travail plus vaste. Vous pouvez cuire des pâtisseries dans le four supérieur, tout en faisant cuire du pain dans le four inférieur.



Combinez pour mieux répondre à vos besoins

VOUS POUVEZ COMBINER LES MODÈLES DE FOUR DE

VOTRE CHOIX :

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

**Aussi possible avec les modèles PassThrough.*

VOUS POUVEZ COMBINER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE

VOTRE CHOIX :

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

RÉPONDANT AUX EXIGENCES STANDARD DES HOTTES :

- Le Stackit, qui combine un four à 9 et 6 niveaux, a une hauteur totale inférieure à 2 mètres et peut être installé sous une hotte standard.

Boostez votre activité avec les produits snacking

L'ajout de repas chauds, de plats à emporter et d'en-cas savoureux à votre offre boulangère plus traditionnelle peut avoir un effet positif sur votre chiffre d'affaires. La demande est croissante pour un service plus rapide et une offre de produits plus variés. Heureusement, l'élargissement de votre proposition aux clients ne nécessite pas d'investir dans de nouveaux équipements.

L'utilisation du contrôle de l'humidité vous permet de préserver le moelleux, la couleur et le rendement tout en contrôlant l'apparence du produit.

Un autre point positif est un résultat gustatif plus sain par rapport à une cuisson à la poêle ou à la friteuse pour réaliser le même assortiment de snacks.

Le Stackit est la solution idéale pour les viennoiseries fraîches et le snacking cuits tout au long de la journée, répondant à l'appétit du moment et étant parfait pour votre magasin.

Flexibilité pour la production en continue, toute la journée.
Adaptez-vous aux heures creuses et aux heures de pointe.

