



Viden er styrke.
Fugtighed er kontrol.
Resultatet er kvalitet.

HVIDBOG

Du har fuld kontrol. Intelligensen bag ovnen
hjælper dig og tilpasser sig ændringer.

Kontrolleret fugtighed

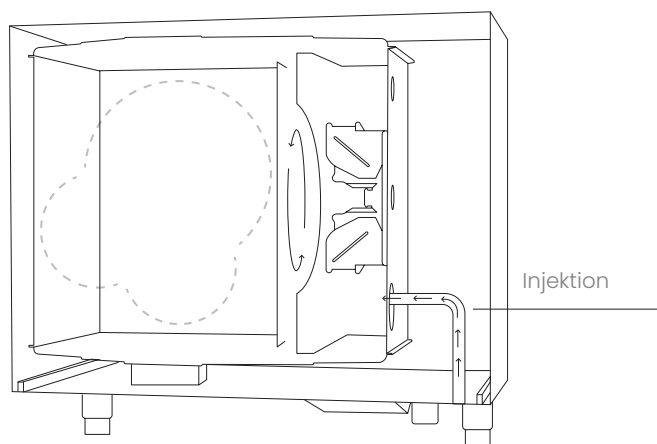
Sammen med temperatur og luftgennemstrømning udgør fugtighed en vigtig variabel faktor i mange bageprocesser. Invoq Bake har direkte dysedamp, der sammen med smarte sensorer, integreret afløb og luftindtagssystemer giver dig en ovn med fugtighedskapacitet, der er hurtig, effektiv og sikker. Det skaber det perfekte miljø til bagning af forskellige produkter på samme tid. Dannelsen af damp styres, så der bruges minimal energi og vand, uden at det går ud over kvaliteten. Og luftindtagssystemet sikrer en sprød og knasende overflade.

FORDELENE VED AT TILFØRE FUGT

- Sprød skorpe med en flot farve.
- Øget produktvolumen.
- Fugten bevares inde i produktet, så det holder længere.
- Beskytter overfladen på sarte produkter som croissanter.
- Kontrolleret hævningsmiljø.
- Ét enkelt udstyr til desserter, kager og brød.

Dysedamp

Ved at bruge injektionssystemet, intelligente sensorer og integrerede afløbs- og luftindløbssystemer får du en ovn med fuld dampkapacitet, der er hurtig, effektiv og sikker. Det skaber det perfekte miljø til tilberedning af forskellige produkter på samme tid. Dannelsen af damp styres, så der bruges minimal energi og vand, uden at det går ud over kvaliteten.



Der sprøjtes vand i små portioner direkte på varmelegemet, hvorefter det spredes af blæseren, så der opnås øjeblikkelig dannelse af damp, der fylder ovnrummet på alle niveauer.



Den intuitive touchskærm guider dig igennem indstillingerne og de spændende egenskaber og funktioner. Du kan benytte en nem træk-og-slip-funktion.

Udvid dit sortiment

Ved at bruge en Invoq Bake-ovn bliver det nemt at have et bredt sortiment i forbindelse med salgskampagner eller tilbud på bestemte tidspunkter i løbet af dagen. Gør det nemt og praktisk for dine kunder med friskbagte varer fra dit butiksbageri.

Du kan endda bage forskellige produkter på samme tid, f.eks. muffins og hvidløgsbrød, uden at smagen overføres fra det ene produkt til det andet.



Wienerbrød
Snacks
Brød
På farten
Dagligvarer

CombiSense

Med automatisk fugtighed kan du styre slutresultatet og opnå et skinnende, sprødt resultat med en saftig og luftig krumme. Ensartet resultat hver gang med længere holdbarhed.

Indstil det ønskede fugtniveau, så sørger ovnen for høj produktkvalitet – uanset hvor meget der er i ovnen.



Kyllingespyd
Kartoffelbåde
Paninier
Salte snacks
Og mere ...

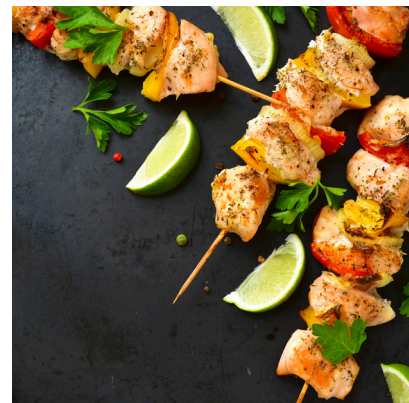
Fugtighed i konvektion

Fugtighed kan tilføres, så der kan bruges damp efter behov. Dette giver et kontrolleret miljø og et optimalt bageresultat.

Tilførsel af fugtighed kan indstilles til en kort periode eller efter behov. Ovnrummet kan nemt bortlede fugtigheden ved hjælp af aftrækket, så produkterne opnår en flot farve og konsistens.

Hævning

En skånsom proces, der kræver balance mellem fugtighed og temperaturstyring. Med kombinationen af direkte fugtinjektion og fuldstændig blæserkontrol kan du fremskynde hævningsen uden at beskadige produktet undervejs.

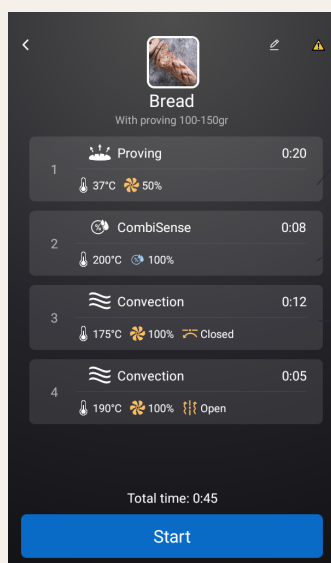



Arbejd smartere ved at kombinere funktionerne


Brug SmartBaker – den ovnfunktion, der styrer de forskellige metoder afhængig af proces og produkt. Når du laver opskrifter, kan du også drage fordel af denne funktion ved at strukturere arbejdsgangen. Hævning og bagning i samme ovnrúm på én gang uden at flytte produktet.





Hæve, bage
og færdig



 Lad dit produkt hæve.

 Øg temperaturen, uden at det går ud over kvaliteten.

 Juster bagemiljøet.

 Opnå det ønskede slutresultat.