



Augmentez l'efficacité.
Laissez Invoq s'occuper
de vos recettes.

PAPIER BLANC

Choisissez la voie la plus simple pour une complexité moindre, une plus grande cohérence et plus de temps libre pour vous concentrer sur ce qui est important. La fonction de recette vous soulagera et mettra de l'ordre dans vos procédures fréquemment utilisées.

Pourquoi compliquer les choses ?

Heureusement, tout ce qui se passe dans le secteur de la restauration n'est pas un travail difficile. Simplifiez votre charge de travail et libérez du temps pour ce qui compte vraiment.

CUISSON – LA MÉTHODE TRADITIONNELLE

1. Faites préchauffer votre four à 20 °C au-dessus de la température de cuisson.
2. Chargez le four avec votre produit et réglez la température du four.
3. Ajoutez manuellement de l'humidité et fermez l'échappement.
4. Remettez au four pour augmenter la température.
5. Ouvrez l'échappement pour la dernière étape de cuisson et une texture finale croustillante.

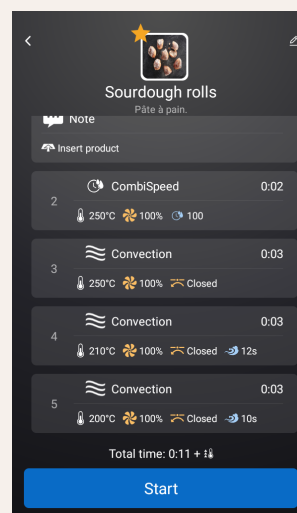
TARTE TATIN – LA MÉTHODE TRADITIONNELLE

1. Préparez le caramel dans une poêle.
2. Laissez refroidir le caramel avant de disposer les fruits en couches.
3. Remettez sur le feu de la cuisinière pour commencer la caramélisation.
4. Déposez la pâte feuilletée sur les fruits.
5. Faites cuire dans un four chaud.
6. Retirez du four et laissez refroidir.
7. Remettez sur le feu de la cuisinière pour détacher la tarte du moule.
8. Retournez à l'envers sur une assiette.

Laissez Invoq être votre «cheval de trait» de la cuisine.

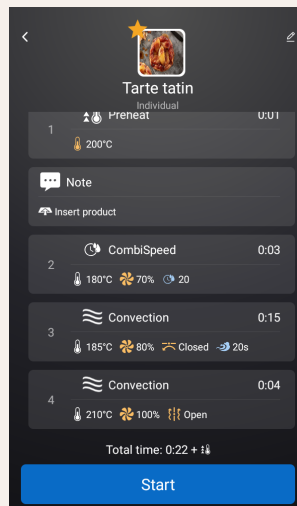
CUISSON – LA MÉTHODE INVOQ

Lancez votre programme de recettes juste après l'essai.



TARTE TATIN – LA MÉTHODE INVOQ

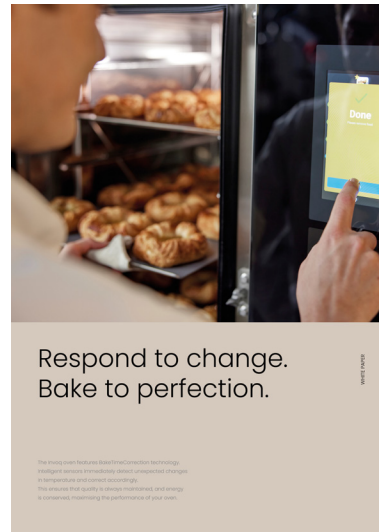
Ajoutez le sucre, le beurre, les fruits et la pâte directement dans le plateau multiple et lancez votre programme de recettes.



Goût constant, apparence uniforme

Lorsque vous laissez votre four suivre une recette, vous obtenez le même résultat parfait à chaque fois. Vos clients s'y attendent. Le préchauffage fait partie de votre recette – une étape de moins à gérer.

En cas d'interruption pendant le processus de cuisson, l'intelligence CookTimeCorrection du four Invoq compensera automatiquement les changements pour vous remettre sur la bonne voie. La régularité des résultats permet de réduire les déchets alimentaires. C'est mieux pour votre entreprise et pour l'environnement.



Respond to change.
Bake to perfection.

The Invoq oven features CookTimeCorrection technology, intelligent sensors immediately detect unexpected changes in temperature and correct accordingly. This ensures that quality is always maintained, and energy is conserved, maximizing the performance of your oven.

Recettes Invoq

- 15 étapes
- 1,500 recettes
- Recettes inspirantes préétablies
- Pas de notes personnalisées
- Accès facile aux documents récemment utilisés, aux favoris et aux groupes.

Maintenez la satisfaction des clients fidèles grâce à un goût, une apparence et une qualité constants.



Chaque équipe, chaque service se déroule sans problème

Même pendant les phases de travail les plus agitées, Invoq facilite votre travail quotidien et vous libère de toute contrainte. Même les utilisateurs inexpérimentés peuvent prendre du plaisir à cuisiner sans se soucier de l'équipement ou de son fonctionnement. Il suffit de cliquer et de cuisiner.

Chaque recette peut être personnalisée en ajoutant des étapes à noter, afin que tous les membres de votre équipe puissent participer à la cuisine. Vous pouvez télécharger vos propres images ou profiter de la bibliothèque d'images. Le verrouillage de l'interface utilisateur ajoutera de la fiabilité, car vous pouvez cuisiner dans un environnement contrôlé avec un moindre risque d'erreurs de la part de l'utilisateur.

Les interactions communes avec d'autres appareils Middleby rendent la formation du personnel encore plus facile et très rentable.

Sécurité alimentaire visible et qualité constante des aliments

Vos fichiers HACCP sont automatiquement stockés et peuvent être téléchargés au format PDF pour valider votre documentation sur la sécurité alimentaire et la qualité. Il est possible d'ajouter plus de temps à un programme de cuisson en utilisant la fonction de bouton d'accélération, même dans l'interface utilisateur verrouillée.

Gestion de la cohérence

Pourquoi ne pas profiter de la fiabilité et de la cohérence de l'ensemble de vos points de vente ? Vous pouvez facilement mettre en œuvre vos nouvelles recettes sur l'ensemble de votre flotte Invoq via une clé USB ou en un simple clic sur votre plateforme cloud Open Kitchen.

Utilisation intuitive. Par n'importe quel membre de votre équipe.

