

Invoq



Skru op for effektiviteten. Lad Invoq håndtere dine opskrifter.

Vælg den nemme løsning med mindre kompleksitet, større ensartethed og mere tid til at fokusere på de vigtige ting. Opskriftsfunktionen letter din arbejdsbyrde og skaber orden i de procedurer, du bruger ofte.

HVIDBOG

Hvorfor gøre det kompliceret?

Heldigvis er ikke alt i forbindelse med tilberedningen af mad hårdt arbejde. Let din arbejdsbyrde, og få tid til det, der er allermest vigtigt.

HELSTEGT KYLLING – PÅ DEN TRADITIONELLE MÅDE

1. Forvarm ovnen til 20 °C over tilberedningstemperaturen.
2. Sæt dit produkt ind i ovnen, og indstil ovntemperaturen.
3. Tilsæt fugtighed manuelt, og luk aftrækket.
4. Gå tilbage til ovnen, og sæt temperaturen op.
5. Åbn aftrækket under den sidste stegning for at få en sprød konsistens.

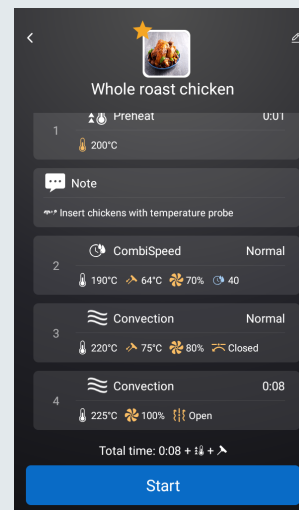
TARTE TATIN – PÅ DEN TRADITIONELLE MÅDE

1. Lav karamellen i en stegepande.
2. Lad karamellen køle af, inden frugten lægges på i lag.
3. Sæt blandingen tilbage på komfuret for at starte karamelliseringen.
4. Læg butterdej over frugten.
5. Bag kagen i en varm ovn.
6. Tag den ud af ovnen, og lad den køle af.
7. Sæt den tilbage på den varme plade på komfuret for at løsne tærten fra panden.
8. Vend den ud på en tallerken med undersiden opad.

Lad Invoq gøre arbejdet i køkkenet.

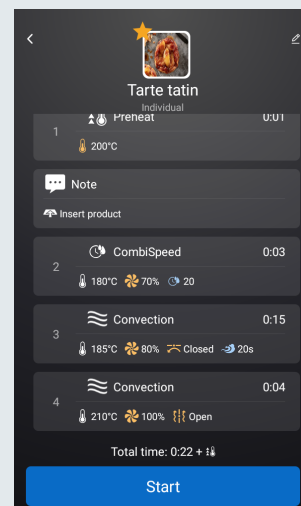
HELSTEGT KYLLING – PÅ INVOQS MÅDE

Sæt dit fjerkræ på kyllingegrillen, og start dit opskriftsprogram.



TARTE TATIN – PÅ INVOQS MÅDE

Kom sukker, smør, frugt og dej direkte på multipladen, og start dit opskriftsprogram.

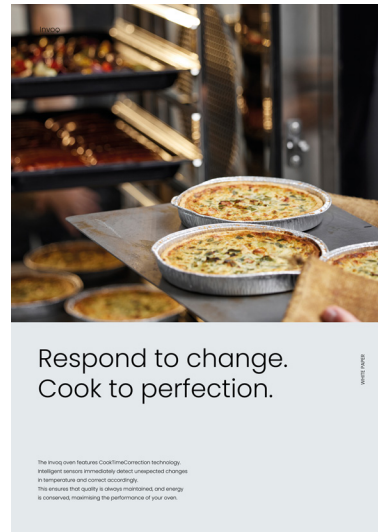


Ensartet smag, ensartet udseende

Når du lader din ovn følge en opskrift, får du det samme perfekte resultat hver gang. Det forventer dine kunder. Forvarmning er en del af din opskrift – et trin mindre at bekymre sig om.

Hvis der opstår en forstyrrelse i tilberedningsprocessen, vil Invoq-ovnens CookTimeCorrection-teknologi automatisk kompensere for ændringen, så du kommer tilbage på sporet.

Med ensartede resultater får du mindre madspild. Det er bedre for din forretning og for miljøet.



Invoq-opskrifter

- 15 trin
- 1.500 opskrifter
- Forudindstillede opskrifter til inspiration
- Tilpassede notetrin
- Nem adgang til senest brugte, favoritter og grupper

Sørg for at tilfredsstille dine loyale kunder med ensartet smag, udseende og kvalitet.



Hver vagt, hver betjening fungerer problemfrit

Selv på de travleste vagter gør Invoq dit daglige arbejde nemt og problemfrit. Også uerfarne brugere kan lave mad uden at skulle bekymre sig om udstyret, eller hvordan det virker. Bare klik og tilbered.

Alle opskrifterne kan tilpasses ved at tilføje notetrin, så alle medlemmer af dit team kan hjælpe med tilberedningen. Du kan uploade dine egne billeder eller bruge dem, der er i billedbiblioteket. Når brugerinterfacet er låst, bliver tilberedningen mere pålidelig i et kontrolleret miljø med minimal risiko for brugerfejl.

Fælles interaktion med andre Middleby-apparater gør det endnu nemmere og mere omkostningseffektivt at uddanne medarbejderne.

Synlig fødevarer sikkerhed og ensartet fødevarer kvalitet

Dine HACCP-filer gemmes automatisk og kan downloades i PDF-format for at sikre dokumentation af din fødevarer sikkerhed og kvalitet.

Det er muligt at tilføje ekstra tid til et tilberedningsprogram ved at bruge boost-knappen, også i det låste brugerinterface.

Ensartet styring

Hvorfor ikke få fordel af pålidelighed og ensartethed i alle dine butikker? Du kan nemt implementere dine nye opskrifter i hele din Invoq-flåde via USB eller bare ved at klikke på din Open Kitchen-cloudplatform.

Intuitiv at bruge. For alle medlemmer af dit team.



QSR - Quick Select Recipes

QSR is a robust, smart user interface that allows any team member to cook the same quality of food consistently with less waste and maximum throughput. Whether they use a keypad, stylus or a finger, this screen time also prevents errors, keeping staff free to focus on other tasks.



Open Kitchen platform and cloud connectivity

Today's smart kitchens need to drive facility and kitchen productivity through simple solutions that create efficiency and focus on your customer. Open Kitchen does just that. Plus so much more.