



Invoq

Den unikke PassThrough-løsning

Madens sikreste vej fra køkkenet til
betjening

Invoq PassThrough-ovne har døre på to sider. Maden sættes ind i ovnen fra køkkenet. Når den er færdig, tages den ud fra betjeningsiden. Det reducerer den potentielle risiko for krydskontaminering.

HVIDBOG

Med din Invoq PassThrough-ovn med to døre kan du forbedre logistikken og fødevarer sikkerheden i dit køkken. Spar tid og undgå krydskontaminering.

Intelligent tænkning, der matcher den måde, du arbejder på

Invoq PassThrough-designet med to ovndøre sparer tid og reducerer potentiel kontaminering. Den ene ovndør er i køkkenet, og den anden er inde i betjeningsområdet. Og fedtopsamlingsystemet er placeret under ovnen, hvilket giver større kapacitet og bedre udnyttelse af pladsen.

Undgå krydskontaminering

Vi har udviklet denne specielle ovnløsning i samarbejde med britiske supermarkeds kæder. Invoq Combi PassThrough-løsningen er designet til placering imellem køkkenet og betjeningsområdet. Den kan betjenes fra køkkenet og fra den modsatte side, når produkterne er færdige. Ovnen er forsynet med en timer og en boostfunktion, så du kan tilføje ekstra tid fra betjeningsområdet og opnå en problemfri drift.

På den måde kan du lave en skarp adskillelse af rå og tilberedte fødevarer – og dermed forhindre krydskontaminering, når du f.eks. håndterer kylling – eller du kan placere ovnen mellem køkkenet og betjeningsområdet, så tilberedningen kommer tættere på gæsten, og optimere opfyldningen af en buffetlinje.

Ergonomi og arbejdsgang kombineret

- To døre giver en optimal arbejdsgang.
- Pladsoptimeret system.
- Sikkerhed.



PassThrough – en oversigt

- Ovn med to døre.
- Undgå krydskontaminering – tydelig adskillelse af rå og tilberedte fødevarer.
- Perfekt til tilberedning ude foran.
- Tiltræk kunderne, og øg dit salg.
- Forbedr logistikken i dit køkken, og spar tid.
- Fås i størrelse 6-1/1 GN og 10-1/1 GN.

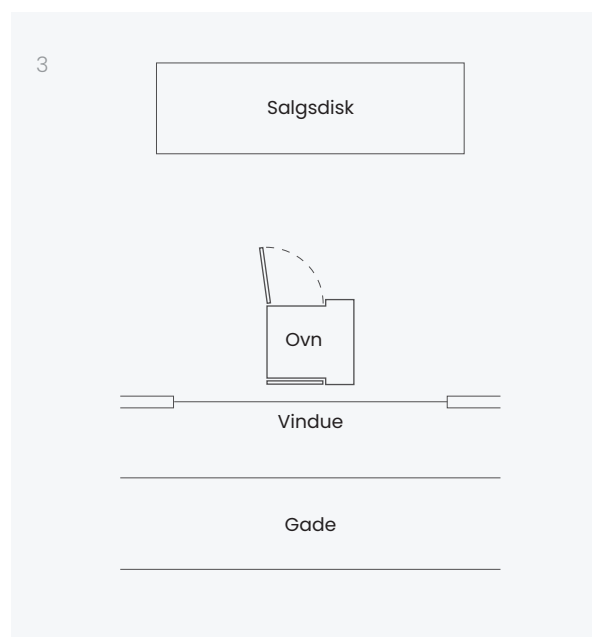
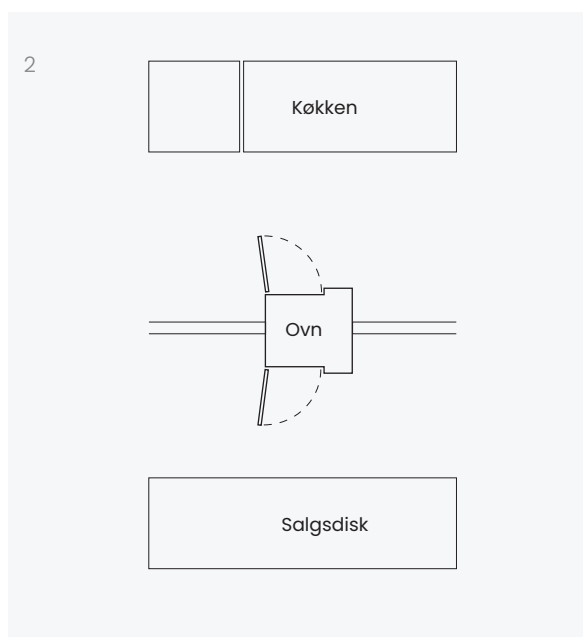
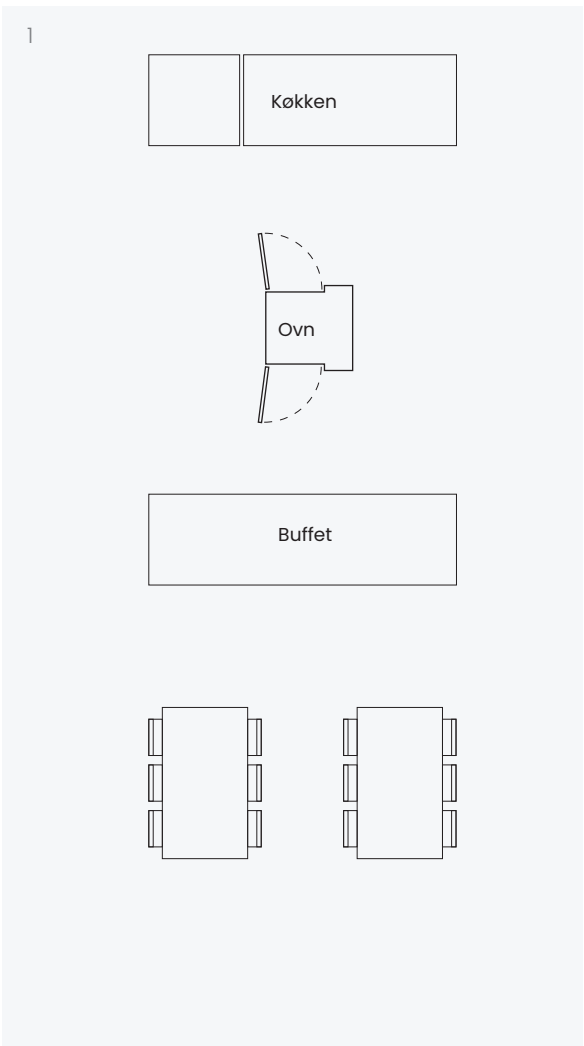
Tiltræk flere kunder. Giv dem noget lækkert at se på.

Invoq-ovnens skandinaviske design har kraftige LED'er med lang levetid, der oplyser dine kreationer på en visuel måde. Perfekt til tilberedning ude foran. Designet tiltrækker kunderne og får dem til at foretage impulskøb, samtidig med at de kan se, at maden er frisklavet. Og den samme person kan tage maden ud af ovnen og betjene kunden.

Oplyst kabiner øger impulskøb

Placér din PassThrough-ovn strategisk:

- 1 – Mellem køkken og kantine
- 2 – Mellem køkken og butik
- 3 – Som udstilling



Fedtopsamling er en god forretning

Invoq-fedtopsamlingsystemet sikrer, at overskydende fedt løber ned i en opsamlingsbeholder under ovnen, så du undgår dyre tilstopninger af afløbet. Og fordi denne beholder ikke er inde i ovnkammeret, har du mere ovnplads, der kan bruges produktivt.

Nu opsamler du fedtet og undgår stoppede afløb

Med alle Invoq-kombiovne kan du uden besvær og lugtfrit opsamle og genbruge det fedt, der samles under madlavningen. Og fordi fedtet ikke løber ned i afløbet, undgår du at skulle tilkalde en blikkenslager.

FORDELENE

Undgå, at fedt tilstopper afløbet

Ideel til stegning af fedtholdige produkter

Beskytter miljøet

