

Invoq



Die einzigartige Pass-Through-Lösung

Der sicherste Weg für Ihre Produkte zwischen Küche und Service

Die Invoq PassThrough-Geräte haben beidseitige Türen. Das Laden der rohen Produkte erfolgt von der Küchenseite aus. Wenn sie fertig sind, werden sie vom Servicebereich aus entladen. Hierdurch verringert sich die Gefahr der Keimübertragung.

WHITE PAPER

Mit Ihrem zweitürigen Invoq PassThrough können Sie die Logistik und die Lebensmittelsicherheit in Ihrer Küche verbessern. Sparen Sie Zeit und vermeiden Sie die Übertragung von Keimen.

Ein ausgefeiltes System – perfekt abgestimmt auf Ihren Workflow

Das zweitürige Design des Invoq PassThrough spart Zeit und vermeidet die Gefahr von Kontamination. Eine Gerätetür ist in der Küche, die andere im Bedienbereich. Das Fettabseidesystem ist unterhalb des Geräts angeordnet, um die Kapazität zu erhöhen und den Platz besser auszunutzen.

Keimübertragung vermeiden

Diese spezielle Gerätelösung haben wir in Zusammenarbeit mit britischen Supermarktketten entwickelt. Bei der Invoq Combi PassThrough-Lösung werden die Geräte zwischen Küchen- und Bedienbereich aufgestellt. Sie können von der Küchenseite beladen und von der anderen Seite entladen werden, wenn die Produkte fertig sind. Das Gerät ist mit einem Timer und einer Boost-Funktion ausgestattet. So können Sie vom Bedienbereich aus mehr Zeit hinzufügen, um den Betrieb einfacher zu gestalten.

Rohe und gegarte Lebensmittel sind auf diese Weise streng voneinander getrennt. Hierdurch wird die Übertragung von Keimen – beispielsweise bei der Zubereitung von Geflügel – vermieden. Sie können das Gerät auch zwischen Küchen- und Bedienbereich aufstellen, um die Zubereitung näher zu den Gästen zu bringen und den Arbeitsablauf beim Auffüllen eines Buffets zu optimieren.

Ergonomie und Arbeitsablauf in perfekter Kombination

- Optimaler Workflow dank zwei Türen.
- Platzsparendes System.
- Sicherheit



PassThrough auf einen Blick

- Gerät mit beidseitiger Tür.
- Keimübertragung wird vermieden – klare Trennung von rohen und gegarten Lebensmitteln.
- Ideal fürs Front-Cooking.
- Kunden anlocken und den Umsatz steigern.
- Bessere Logistik in der Küche und Zeitersparnis.
- Erhältlich in den Größen 6-1/1 GN & 10-1/1 GN.

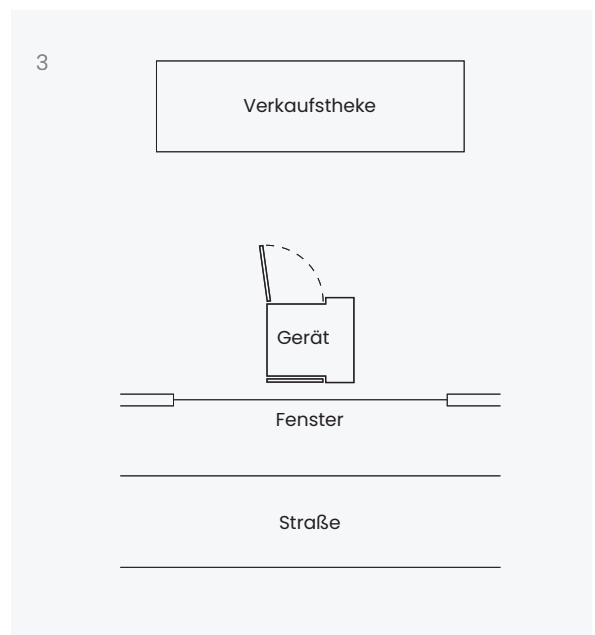
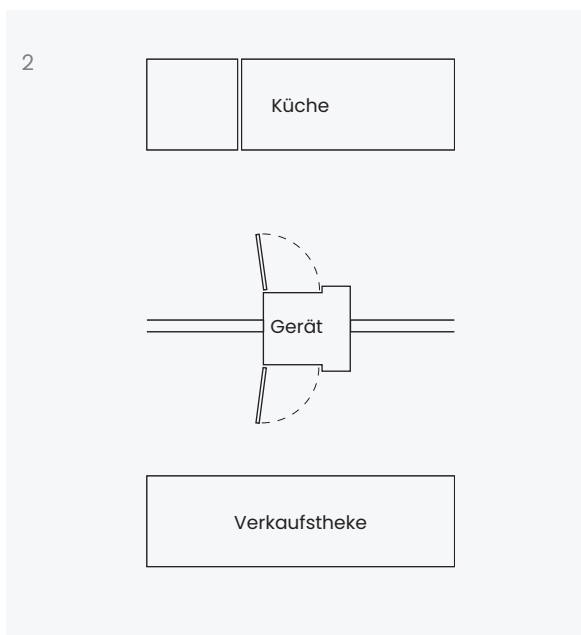
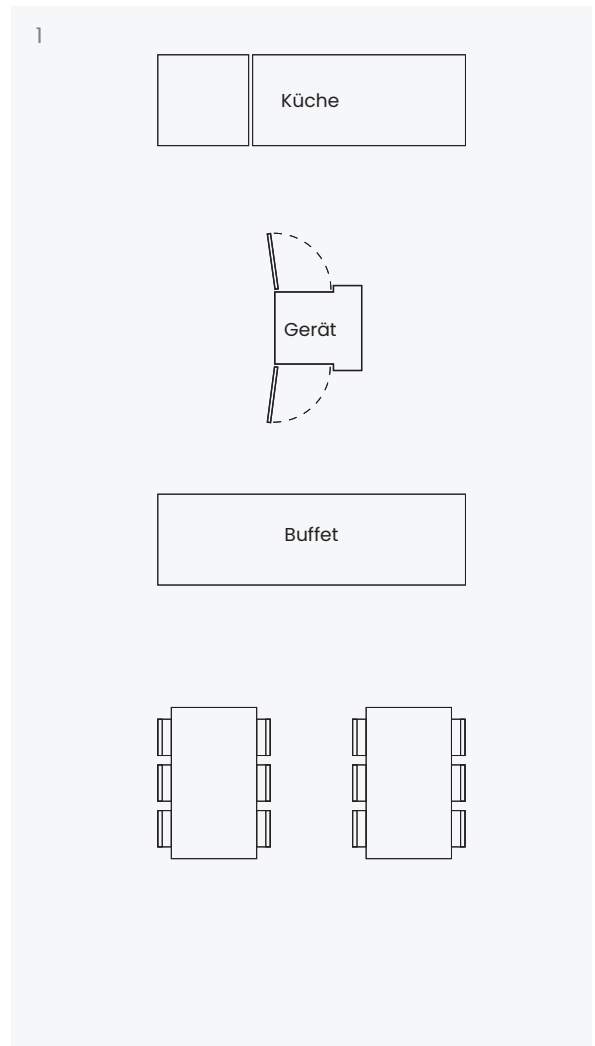
Mehr Kunden anlocken. Die Augen essen mit...

Das skandinavische Design der Invoq-Geräte zeichnet sich durch langlebige LED aus, die Ihre Kreationen ansprechend in Szene setzen. Perfekt fürs Front-Cooking. Front-Cooking lockt die Kunden an und verführt zu spontanen Käufen. Dabei können die Kunden sich immer darauf verlassen, dass alles frisch zubereitet ist. Beladen und Bedienung von Kunden kann von einer Person übernommen werden.

Beleuchteter Garraum als stärkerer Anreiz für spontane Käufe

Strategische Aufstellung Ihres
PassThrough:

- 1 – Zwischen Küche und Essbereich
- 2 – Zwischen Küche und Laden
- 3 – Als Verkaufsauslage



Fett abscheiden – gut fürs Geschäft

Das Invoq-Fettabscheidesystem stellt sicher, dass überschüssiges Fett in einen Auffangbehälter unterhalb des Geräts geleitet wird, um kostspielige Verstopfungen in Abflussrohren zu vermeiden. Da der Behälter außerhalb des Garraums angeordnet ist, können Sie das Gerät effizienter ausnutzen.

Sie sammeln das Fett, nicht Ihre Abflussrohre

Bei allen Invoq Combi-Gerätekonfigurationen ist es möglich, das Fett, das sich während des Garvorgangs ansammelt, unkompliziert und geruchlos aufzufangen und zu recyceln. Da das Fett nicht in die Abflussrohre gelangt, können Sie sich den Klempner hierfür in Zukunft sparen.

VORTEILE

Verstopfung durch
Fett im Abflussrohr
vermeiden

Ideal zum Braten von
fettigen Produkten

Schutz für die Geräte

