



Invoq

La solution unique PassThrough

Le chemin le plus sûr pour les
aliments entre la cuisine et le
service

Les fours Invoq PassThrough sont équipés de portes sur deux
côtés. Les aliments entrent dans le four du côté de la cuisine.
Une fois cuit, ils sont déchargés du côté du service. Cela réduit
le risque potentiel de contamination croisée.

LIVRE BLANC

Avec votre four Invoq PassThrough à deux portes, vous pouvez améliorer la logistique et la sécurité alimentaire dans votre cuisine. Gagnez du temps et évitez la contamination croisée.

Une réflexion ingénieuse en phase avec votre façon de travailler

La conception à deux portes de l'Invoq PassThrough permet de gagner du temps et de réduire les risques de contamination. Une porte de four se trouve à l'intérieur de la cuisine, l'autre à l'intérieur de la zone de service. Tandis que le système de séparation des graisses est placé sous le four, ce qui augmente la capacité et permet d'utiliser l'espace plus efficacement.

Évitez la contamination croisée

Nous avons élaboré cette solution spéciale de four en collaboration avec des chaînes de supermarchés britanniques. La solution Invoq Combi PassThrough est conçue pour être placée entre la cuisine et la zone de service. Elle peut être chargée du côté de la cuisine et déchargée du côté opposé, lorsque les produits sont prêts. Le four est équipé d'une minuterie et d'une fonction "boost", ce qui vous permet d'ajouter du temps supplémentaire depuis la zone de service pour un fonctionnement plus fluide.

De cette façon, vous créez une séparation nette entre les aliments crus et les aliments cuits, ce qui permet d'éviter toute contamination croisée lorsque vous manipulez de la volaille, par exemple. Vous pouvez également le placer entre la cuisine et la zone de service afin de rapprocher la cuisine des clients et d'optimiser le flux de travail pour remplir une ligne de buffet.

Ergonomie et flux de travail combinés

- Deux portes pour un flux de travail optimal.
- Système optimisé en termes d'espace.
- Sécurité



PassThrough en un coup d'œil

- Four à deux portes.
- Évitez la contamination croisée – séparez clairement les aliments crus et cuits.
- Idéal pour la cuisson en façade.
- Attirez les clients et augmentez les ventes.
- Améliorez la logistique dans votre cuisine et gagnez du temps.
- Disponible en taille 6-1/1 GN et 10-1/1 GN.

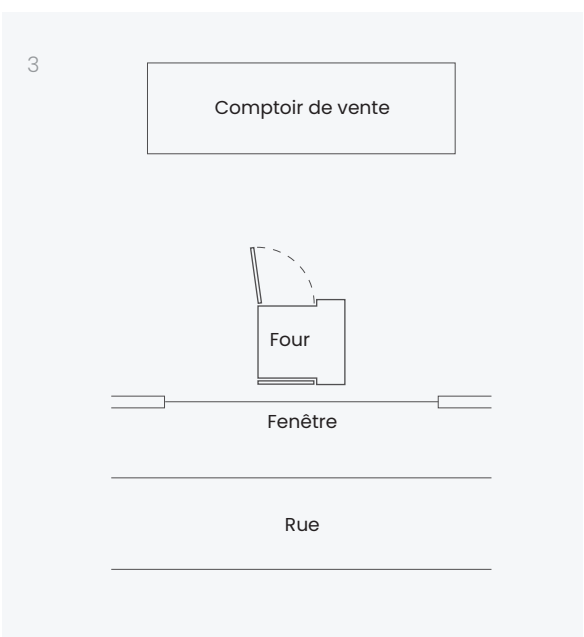
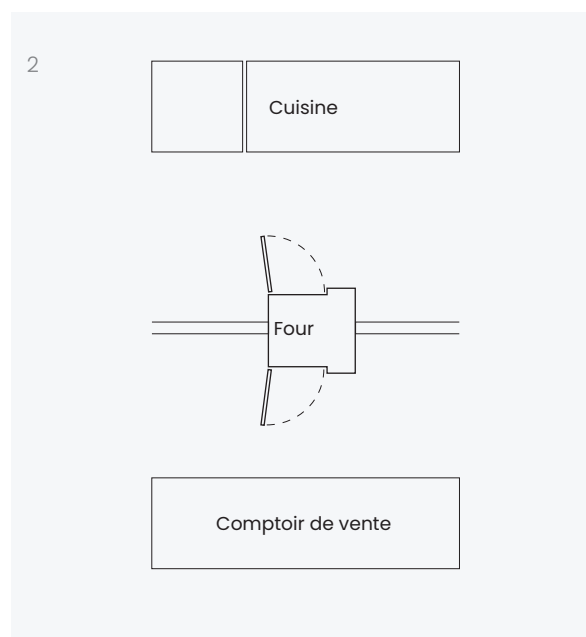
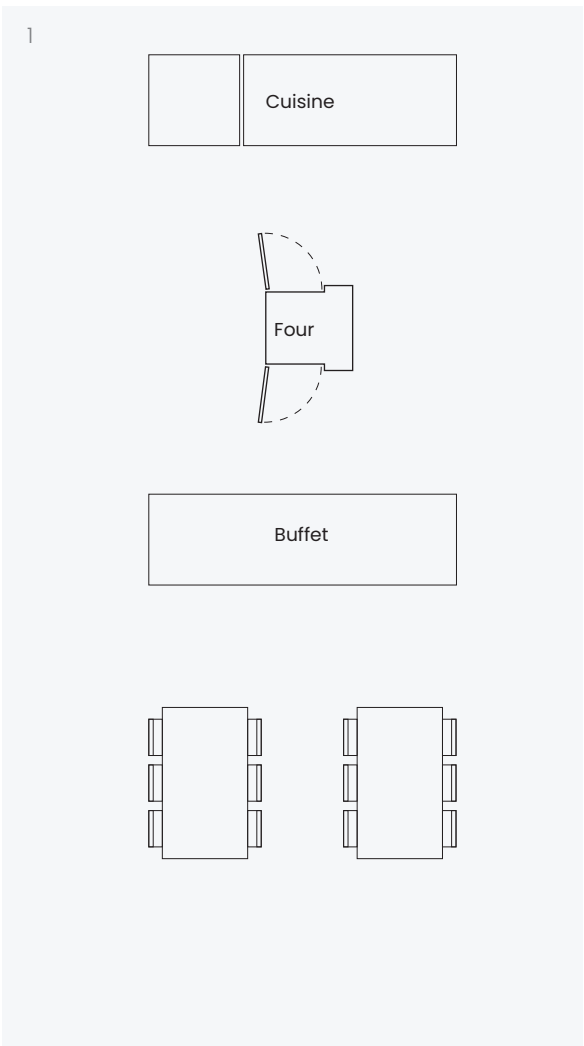
Attirez davantage de clients. Préparez un festin pour leurs yeux.

Le design scandinave du four Invoq comporte de puissantes LED de longue durée qui illuminent vos créations de manière visuellement théâtrale. Parfait pour le "front cooking". Cela attirera l'attention et suscitera des achats impulsifs, tout en garantissant à vos clients que les aliments sont préparés parfaitement frais.. Et la même personne peut décharger le four et servir le client.

Les armoires lumineuses augmentent les achats impulsifs

Placez votre four PassThrough de manière stratégique :

- 1 - Entre la cuisine et la cantine
- 2 - Entre la cuisine et le magasin
- 3 - Comme affichage



Séparer la graisse est une bonne affaire

Le système de séparation des graisses Invoq garantit que les graisses excédentaires sont dirigées vers un conteneur de collecte situé sous le four, ce qui évite les blocages coûteux dans les égouts.

Et comme ce conteneur ne se trouve pas à l'intérieur de la chambre du four, vous disposez de plus de four à utiliser de manière productive.

Maintenant, vous collectez la graisse, pas vos canalisations

Toutes les configurations de fours mixtes Invoq vous permettent de recueillir et de recycler les graisses qui s'accumulent pendant la cuisson, sans tracas ni odeurs. Et comme la graisse ne sera pas évacuée dans les canalisations, vous n'aurez pas besoin d'un plombier.

AVANTAGES

Évitez que les graisses ne bloquent l'écoulement

Idéal pour rôtir les produits gras

Protection de l'équipement

