



Réagir au changement. Cuire à la perfection.

LIVRE BLANC

Le four Invoq est doté de la technologie CookTimeCorrection. Des capteurs intelligents détectent immédiatement les changements inattendus de température et les corrigent en conséquence. Ainsi, la qualité est toujours maintenue et l'énergie est conservée, ce qui maximise les performances de votre four.

Correction automatique du changement de température

L'intelligence CookTimeCorrection (CTC) de l'Invoq compense automatiquement les irrégularités de la température qui franchissent les seuils prédéfinis. Les capteurs détectent la perte de chaleur lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte pour ajouter ou retirer des produits, ainsi que l'augmentation de la température résultant du comportement de l'utilisateur. Le four s'adapte automatiquement à la baisse ou à la hausse de la température, ce qui garantit un fonctionnement sans souci et des résultats parfaits à chaque fois.

Lorsque vous travaillez avec la fonction Recettes, votre CTC compensera la totalité de la charge dans votre four sans que vous ayez à y prêter attention ou à effectuer un travail supplémentaire. Vous ne vous en rendrez même pas compte. Mais vous remarquerez la différence. Cette fonction intelligente a été perfectionnée pour la préparation de divers articles à l'aide de la fonction MenuPlanner, où elle compense même par rack. Une technologie intelligente simplifiée pour vous !

Certains produits sont plus sensibles que d'autres aux petites variations de température, comme les viandes rares, les fruits de mer et les œufs.

Scénario

Un nouveau membre du personnel est au travail dans le département de service rapide du supermarché. Le four a été préchauffé et ouvert pour l'enfournement. Puis l'assistant s'éloigne pour aider un client. À son retour, il charge le four, mais entre-temps, la température est tombée en dessous de la plage de température idéale. CookTimeCorrection compense désormais cette irrégularité dans le programme de la recette et garantit un résultat parfait.

Vos avantages

- Garantir à chaque fois une haute qualité..
- Pas de pertes – uniquement des produits vendables.
- La cuisson intelligente simplifie les processus.
- Exploitez tout le potentiel de votre four.

Combi

- Évitez les produits insuffisamment ou trop cuits.

Cuire

- Évitez les bords brûlés, les produits qui s'effondrent ou les produits non cuits.

En pratique

- Activez l'utilisation de CTC et le four corrigera automatiquement, si nécessaire.

