

Invoq

Produktivitet og kvalitet. Du kan få begge dele.

HVIDBOG

ClimateControl
– det optimale madlavningsmiljø

ClimateControl sikrer klassens bedste ydeevne og styrer luft-, varme- og fugtighedsniveauer. Den optimerer processerne og forkorter endda tilberedningstiden.

Resultatet er en ensartet produktivitet og forudsigelig høj kvalitet.

Hurtigere madlavning. Smartere madlavning.

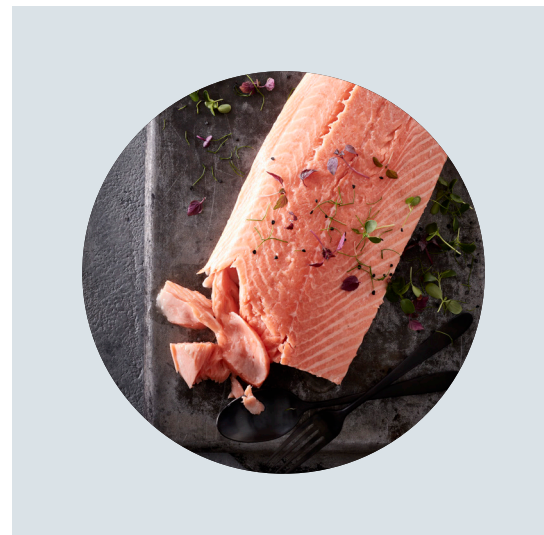
På baggrund af mere end 45 års erfaring har vi skabt det optimale madlavningsmiljø. Ved at kombinere vores viden med intelligente sensorer og et nyt aerodynamisk design samt den nyeste Android 9-teknologi har vi udviklet en energieffektiv metode, så du får det bedste resultat hver gang – hurtigere madlavning, smartere madlavning.

Teknologien bag ClimateControl kombinerer varme, luftgennemstrømning, fugtighed og tryk, så der opnås optimal ydeevne – nemt og intuitivt!

FORDELENE

Op til 17 % øget produktivitet

Mere end tre gange så stor
affugtningsevne



Oversigt over fordelene

VARMEOPTIMERING

- Nøjagtig temperatur i hele ovnrummet.
- Hurtigere varmegenvinding.
- Energooptimering på op til 70 %*

BEDRE LUFTGENNEMSTRØMNING

- Aerodynamisk ovnrum.
- Vindstyret vindskærm.
- Accelereret blæserhastighed.
- Ensartet varmefordeling på alle niveauer.

ARBEJDSMILJØ

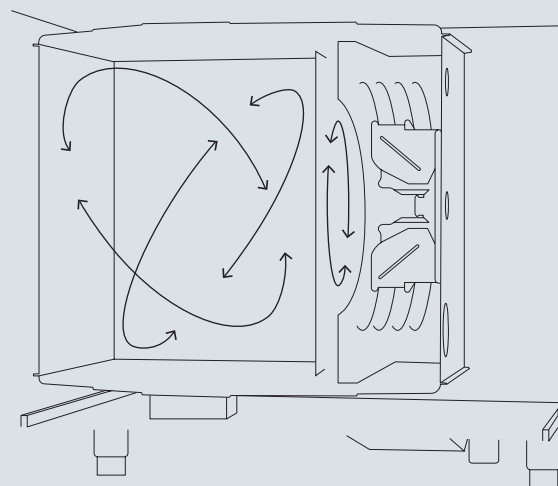
- Lav støj.
- Lav varmeudledning.
- God arbejdshøjde.
- Nem at bruge og rengøre.
- Indbygget sikkerhed.

TOTAL FUGTSTYRING

- Præcise fugtighedsindstillinger.
- Affugtning giver et mere sprødt og ensartet resultat.
- Næringsstoffer og farver bevares.
- Styring af Maillard-reaktionen giver karamellisering og sprødhed.

TRYKINDUCERET HURTIG MADLAVNING

- Molekylære madlavningsteknikker med fugtighedskorrektion med en nøjagtighed på 1/10 af et sekund.
- Direkte damp.
- Forceret varme.



Udskift din ovn, og reducer madspild

Tilberedning med fugtighed giver total kontrol over produktets naturlige smag, farve og resultat. På den måde får du mest muligt ud af dine ingredienser og smider mindre væk. Når du bruger Invoq-ovnfunktionerne, CombiSense og CombiSpeed, opnår du et hurtigere og mere nøjagtigt madlavningsresultat.

Få op til 12 % flere portioner ud af din steg.



Miljøvenlig teknologi

Vi ønsker at beskytte miljøet, og derfor har vi udviklet vand- og energibesparende løsninger, der har den ekstra fordel, at du sparer arbejdstid og får en meget pålidelig kombiovn med en lang levetid.

Design med 7 plader kan øge din produktivitet med 17 %

Invoq 6-1/1 GN har plads til 7 plader med forbedret afstand mellem indstikkene fra 65 mm til 70 mm for bedre luftgennemstrømning.

Produktivitet med op til 56 kyllingeescaloper i en Invoq 6-1/1 GN.

ClimateControl-teknologi sikrer et perfekt og ensartet resultat, selv når ovnen er helt fuld.