

Invoq

Productivité et qualité. Vous pouvez avoir les deux.

LIVRE BLANC

ClimateControl

- Un environnement de cuisson optimal

ClimateControl garantit des performances optimales, en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité. Il optimise les processus et raccourcit même les temps de cuisson.

Il en résulte une productivité constante et une qualité élevée prévisible.

Cuisson plus rapide. Cuisinez plus intelligemment.

En nous appuyant sur plus de 45 ans d'expérience, nous avons créé un environnement de cuisson optimal. En associant nos connaissances à des capteurs intelligents et à de nouvelles conceptions aérodynamiques, ainsi qu'à la toute dernière technologie Android 9, nous avons créé un moyen économe en énergie pour vous permettre d'obtenir les meilleurs résultats à chaque fois - en cuisinant plus vite, en cuisinant plus intelligemment.

L'intelligence qui sous-tend le ClimateControl combine la chaleur, le débit d'air, l'humidité et la pression pour garantir les meilleures performances de la catégorie - facilement et intuitivement !

AVANTAGES

Jusqu'à 17 % d'augmentation de la productivité

Plus de trois fois la puissance de déshumidification



Les avantages en un coup d'œil

OPTIMISATION DE LA CHALEUR



- Température précise dans toute la chambre.
- Récupération plus rapide de la chaleur.
- Optimisation de l'énergie jusqu'à 70%*.

AMÉLIORATION DU FLUX D'AIR



- Aérodynamisme du cabinet.
- Déфлекteur de protection contre le vent.
- Vitesse accélérée du ventilateur.
- Distribution uniforme de la chaleur à tous les niveaux.

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



- Faible bruit.
- Faible émission de chaleur.
- Bonne hauteur de travail.
- Facile à utiliser et à nettoyer.
- Sécurité intégrée.

CONTRÔLE TOTAL DE L'HUMIDITÉ

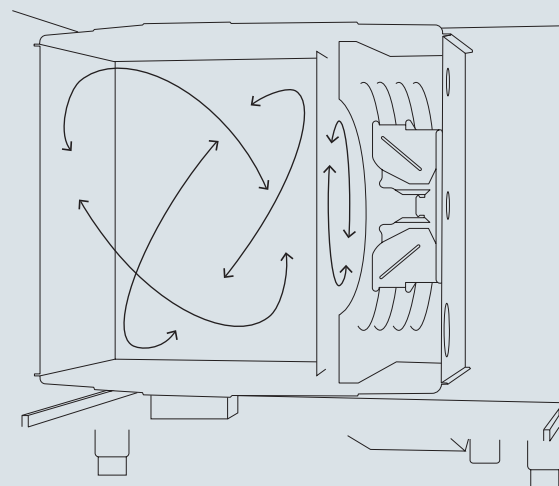


- Réglages précis de l'humidité.
- Une déshumidification poussée assurant des résultats nets et uniformes.
- Conservation des nutriments et des couleurs.
- Maîtriser la réaction de Maillard de caramélisation et de croustillance.

CUISSON RAPIDE INDUITE PAR LA PRESSION



- Techniques de cuisson moléculaire avec correction de l'humidité au 1/10e de seconde près.
- Vapeur directe.
- Chaleur forcée.



* toutes les données de consommation sont comparées au modèle précédent.

Le ventilateur réversible assure une distribution parfaite de la chaleur.

Réduisez les déchets alimentaires en changeant votre four

La cuisson à l'humidité permet un contrôle total de la saveur naturelle, de la couleur et du rendement du produit. De cette façon, vous tirez le meilleur parti de vos ingrédients et vous en jetez moins. Grâce aux modes de cuisson Invoq, CombiSense et CombiSpeed, vous obtenez des résultats de cuisson plus rapides et plus précis.

Obtenez jusqu'à 12 % de portions supplémentaires pour votre rôti du dimanche.



Technologie écologique

Nous nous sommes engagés à protéger l'environnement, ce qui nous a conduits à développer des solutions permettant d'économiser l'eau et l'énergie, avec pour avantages secondaires une réduction des heures de travail et l'obtention d'un four combiné très fiable et d'une longue durée de vie.

La conception à 7 plateaux peut maximiser votre productivité de 17 %.

L'Invoq 6-1/1 GN peut contenir 7 plateaux avec une distance de rack améliorée de 65 mm à 70 mm pour une meilleure circulation de l'air.

Productivité jusqu'à 56 escalopes de poulet dans un Invoq 6-1/1 GN.

La technologie ClimateControl garantit des résultats parfaits et uniformes, même à pleine charge.