

Invoq



Accessoirisez votre four Invoq

Profitez d'accessoires en aluminium dotés de capacités uniques de transfert de chaleur.

LIVRE BLANC

Capacités uniques de transfert de chaleur.
Réduit l'utilisation des graisses.
Excellent goût et préparation rapide.
Alliage d'aluminium breveté pour un nettoyage facile.

Les meilleurs accessoires pour votre four

L'alliage d'aluminium breveté confère aux accessoires Imperial® une capacité optimale d'absorption, de stockage et de restitution de la chaleur.

Les accessoires permettent d'obtenir des résultats de cuisson parfaits, de sorte qu'il n'y a aucune limite à ce que vous pouvez cuisiner dans votre four Invoq.

Élargir votre portefeuille

L'ajout de repas chauds, de plats à emporter et d'en-cas savoureux à votre offre boulangère plus traditionnelle peut avoir un effet positif sur votre chiffre d'affaires. La demande est croissante pour un service plus rapide et une offre de produits plus variés. Heureusement, l'élargissement de votre proposition aux clients ne nécessite pas d'investir dans de nouveaux équipements.

Le nouveau MultiRack offre la possibilité d'utiliser simultanément différentes tailles de plateaux. Bénéficiez d'une flexibilité totale de vos opérations et optimisez votre rendement.

Capacité du MultiRack :

- 1/1 GN
- 400x600 mm
- Feuille américaine
- Pan d'hôtel (1/1 GN 65 mm)

Démarrage facile

Pour tirer le meilleur parti de votre four Invoq, nous vous suggérons d'utiliser le pack de démarrage des accessoires.

Le kit de démarrage de cuisson de 400 x 600 mm comprend 2 plaques de cuisson anti-adhésives perforées, 2 plaques de cuisson anti-adhésives lisses et 2 tapis de cuisson en silicone.



Tapis de cuisson en silicone

Le tapis de cuisson en silicone garantit que le produit ne colle pas à la surface.
Disponibles en tailles 400x600 et 1/1 GN.



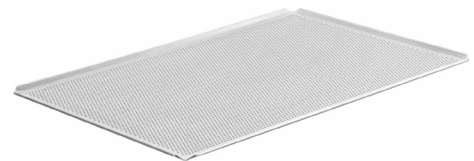
Plaque de cuisson en aluminium lisse

Les plaques de cuisson en aluminium permettent d'obtenir des résultats parfaits lors de la cuisson.
D'une épaisseur de 1,5 mm, elles ne se plient ni ne se déforment sous haute température.
Disponibles en tailles 400x600 et 1/1 GN.



Plaque de cuisson en aluminium perforée

Les plaques de cuisson en aluminium perforées garantissent une croûte croustillante sur tout le pain.
Conçues pour un usage intensif en cuisine professionnelle.
Disponibles en tailles 400x600 et 1/1 GN.



Plaque de cuisson antiadhésive lisse 1/1 GN

Conçue pour des performances professionnelles, cette plaque offre durabilité et entretien facile.
Le revêtement thermoplastique TYNECK assure d'excellentes propriétés antiadhésives pour un nettoyage sans effort.



Plaque de cuisson antiadhésive perforée 1/1 GN

Cette plaque perforée antiadhésive garantit des résultats optimaux et un nettoyage simplifié.
Le revêtement thermoplastique TYNECK offre des propriétés antiadhésives supérieures pour un démoulage facile et un nettoyage rapide.



Plateau Imperial® 20/40/60 mm

Les plateaux Imperial® de haute qualité sont recommandés pour le rôtissage de produits panés tels que le poulet ou le poisson. Les capacités uniques de transfert de chaleur de l'Imperial® rend inutile la pré-friture dans une poêle basculante et réduit l'utilisation de matières grasses.

Les tâches de routine en cuisine sont moins nombreuses et plus simples ; cela facilite le travail et le rend plus efficace.



Plaque multifonctions Imperial®

Le plateau multiple Imperial® de haute qualité est idéal pour la préparation d'œufs au plat, de crêpes, de pommes rôsti, de tarte tatin, etc. La plaque Imperial® possède une capacité unique d'absorption, d'accumulation et d'évacuation de la chaleur qui assure de meilleurs résultats de rôtissage et de pâtisserie.

En outre, l'alliage d'aluminium Imperial® facilite le nettoyage ultérieur.



Plaque combi Imperial® pour pizza et grillades

La feuille combi offre une grande variété d'applications. Elle dispose d'un côté fait pour griller du poisson et les légumes. L'autre côté est plat et idéal pour la cuisson des pizzas.

Avec les capacités de transfert de chaleur exceptionnelles, l'épaisseur de la plaque Imperial® permet d'obtenir des pizzas croustillantes.



Et plus encore...

Ce n'est qu'une sélection des nombreuses grilles et plateaux que nous proposons au format 1/1 GN pour les articles de snacking.