



Invoq

Hurtigere tilberedning med hybrid teknologi

HVIDBOG

Invoq Hybrid-ovnen kombinerer automatisk det bedste af injektions- og dampgeneratorbaseret dannelse af damp. Sensorer definerer, om der kræves varme og effekt eller mætning for at opnå optimal dampeffekt.

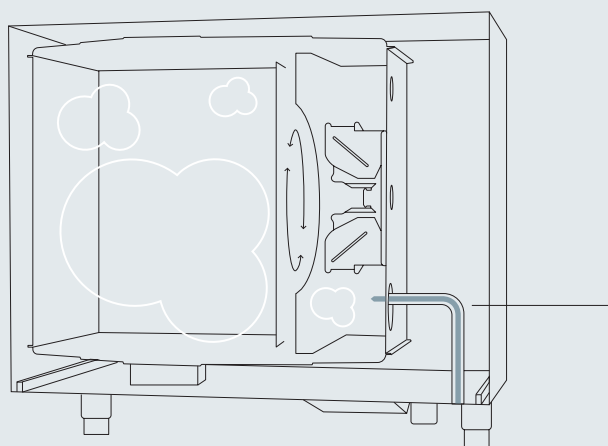
HybridSteam

Ny teknologi ...

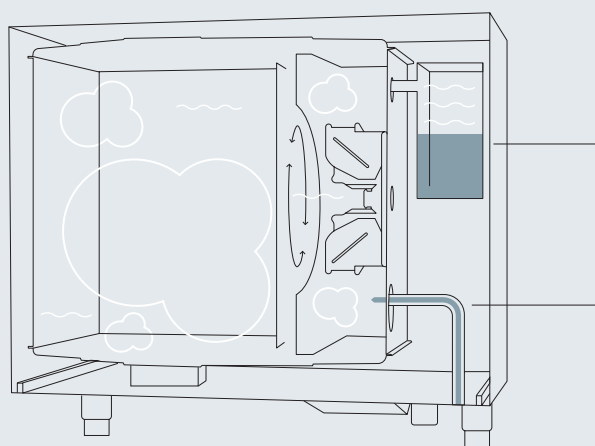
Traditionelt dannes dampen i en dampgenerator. Vandet koger og fylder ovnrummet med damp, så du kan tilberede grøntsager, pochere fisk osv. Moderne teknologi genererer umiddelbar damp ved at sprøjte vand direkte på varmelegemerne og sprede det med blæseren, så der hurtigere og mere effektivt dannes damp. Ved at integrere disse to teknikker, smarte sensorer og intelligent software har vi udviklet et suverænt damptilberedningsmiljø selv ved lave temperaturer.

Vi introducerer HybridSteam.

Med HybridSteam kommer du hurtigere i mål.



Der sprøjtes vand direkte på blæseren, hvorefter det spredes gennem varmelegemet, så der skabes øjeblikkelig dannelse af damp, der fylder ovnrummet på alle niveauer.



Dampen dannes i dampgeneratoren og kombineres med injektionssystemet, så der sikres en hurtig dannelse af damp og en høj mætning, som styres intelligent af ovnen.

Ingen kompromiser, bruger bare mindre

Nogle gange gør dysedampen alt arbejdet, nogle gange er det dampgeneratoren, og nogle gange arbejder de sammen. Resultatet er mindre vand- og energiforbrug og derfor bedre økonomi, selvom der opnås den samme høje ydeevne.

Dampgaranti

Uanset driftstilstand har du altid damp, når der er brug for det. Også selvom dampgeneratoren skal afkalkes. Det giver dig maksimal effektiv driftstid, og den påkrævede service kan vente til et passende tidspunkt, også i forhold til omkostninger.

HybridSteam-teknologi bruger 77 % mindre energi end den tidligere model.*

* I forhold til den tidligere 10-1/1 GN-model med dampgenerator.

Nu kan dit team levere høj kvalitet hver gang – til tiden

Invoq gør det muligt for dit team at levere et ensartet resultat hver gang. Kombinationen af det unikke HybridSteam-system og den intuitive ovnstyring sikrer, at dine kunder får en madlavnings- eller bageoplevelse af høj kvalitet.



Forstå dine behov

CombiSteam

Ved at bruge injektionssystemet, intelligente sensorer og integrerede afløbs- og luftindløbssystemer får du en ovn med fuld dampkapacitet, der er hurtig, effektiv og sikker. Det skaber det perfekte miljø til tilberedning af forskellige produkter på samme tid. Dannelsen af damp styres, så der bruges minimal energi og vand, uden at det går ud over kvaliteten.

SEGMENT

Detail
QSR
Restauranter
Bagerier

HybridSteam

Ved at kombinere en energieffektiv dampgenerator med et injektionssystem får du fremtidens dampteknologi. Med hybriddamp opnår du mere damp end ved at bruge en kombiovn, der kun har en dampgenerator. Den høje dampmætning, der er designet til intensiv dannelse af damp, giver fuld fleksibilitet og uendelige muligheder.

SEGMENT

Kantiner
Hospitaller
Institutioner
Cateringfirmaer
Centralkøkkener

Det bedste fra begge verdener

Uanset dit behov for damp har vi en løsning til din virksomhed.

Dit valg

Invoq Combi
— CombiSteam

Invoq Hybrid
— HybridSteam