PAPIER BLANC

Passez à la vitesse supérieure grâce à la technologie du système hybride

Le four Invoq Hybrid combine automatiquement le meilleur de l'injection et de la génération de vapeur par chaudière.c Les capteurs définissent si c'est la chaleur et la puissance ou la saturation qui sont

HOUNÖ

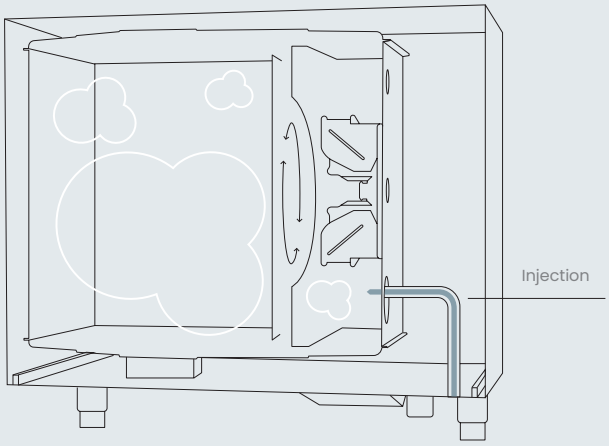
HybridSteam

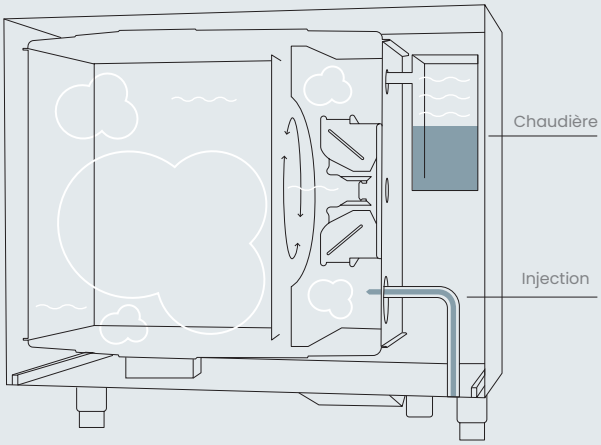
La technologie réinventée...

Traditionnellement, la vapeur est générée dans une chaudière. L'eau bout et sature la cavité de vapeur à mesure qu'elle bout, ce qui vous permet de cuire des légumes, de pocher du poisson, etc.
La technologie moderne génère une vapeur immédiate en injectant de l'eau directement sur les éléments chauffants et en la faisant circuler par le ventilateur, créant ainsi une vapeur plus rapide et plus efficace. En intégrant ces deux technologies, des capteurs intelligents et un logiciel intelligent, nous avons créé un environnement de cuisson à la vapeur supérieur, même à basse température.

Présentation d'HybridSteam.

HybridSteam vous amène là où vous voulez aller, plus rapidement.





L'eau est injectée directement sur le ventilateur et circule
à travers l'élément chauffant pour créer une génération de vapeur instantanée
remplissant la cavité à tous les niveaux.

La vapeur est créée dans la chaudière et combinée au système d'injection, ce qui assure une production rapide
de vapeur et une saturation à haute densité intelligemment contrôlée par le four.

Pas de compromis, mais une consommation moindre

Parfois, c'est la vapeur d'injection qui fait tout le travail, parfois c'est la chaudière, et parfois les deux fonctionnent ensemble. Le résultat est une moindre utilisation de l'eau et de l'énergie et, par conséquent, une meilleure économie, tout en atteignant le même niveau élevé d'efficacité.

Vapeur garantie

Quel que soit le mode de fonctionnement, vous aurez toujours de la vapeur en cas de besoin. Même si un détartrage de la chaudière est nécessaire. Vous bénéficiez ainsi d'un temps de fonctionnement maximal, et tout service requis peut attendre le moment et les coûts appropriés.

La technologie HybridSteam utilise 77 % d'énergie en moins que le modèle précédent*.

*Comparé au modèle précédent 10-1/1 GN avec chaudière.

Faites en sorte que votre équipe fournisse des prestations de haute qualité à chaque fois - à temps

Invoq permet à votre équipe de fournir des résultats cohérents à chaque fois. La combinaison du système unique HybridSteam et de la commande intuitive du four garantit à vos clients une expérience de cuisson ou de pâtisserie de haut niveau.

Comprendre vos besoins

CombiSteam

Grâce au système d'injection, aux capteurs intelligents, aux systèmes intégrés de vidange et d'entrée d'air, vous obtenez un four à pleine capacité de cuisson à la vapeur qui est rapide, efficace et sûr. Cela crée un environnement idéal pour la cuisson de différents produits en même temps. La production de vapeur est contrôlée pour utiliser un minimum d'énergie et d'eau sans compromettre la qualité.

SEGMENT

Vente au détail
QSR
Restaurants
Boulangeries

HybridSteam

En combinant une chaudière à haut rendement énergétique avec le système d'injection, vous obtenez la technologie vapeur du futur. En utilisant la vapeur hybride, vous obtenez plus de vapeur qu'en utilisant un four combiné avec chaudière seule. Cette saturation de vapeur à haute densité, conçue pour une production intensive de vapeur, offre une flexibilité totale et des possibilités infinies.

SEGMENT

Cantines
Hôpitaux
Collectivités
Sociétés de restauration collective
Cuisines centrales

Le meilleur des deux mondes

Quelles que soient vos exigences en matière de vapeur, nous avons
une solution pour votre entreprise.

Votre sélection

Invoq Combi
— CombiSteam

Invoq Hybrid
— HybridSteam