



Multitâche pour tous les niveaux d'expérience. Pas de problème.

MenuPlanner

La fonction MenuPlanner d'Invoq vous permet de cuisiner de nombreux articles différents en même temps, sans supervision, à l'aide d'une interface simple de type glisser-déposer. Les utilisateurs, qu'ils soient expérimentés ou non, apprécieront les notifications automatiques qui garantissent une cohérence efficace, précise et ponctuelle.

- Faire en sorte que tous les utilisateurs réussissent.
- Faites cuire de nombreux articles différents en même temps.
- Aucune supervision n'est nécessaire.

Conçu pour un fonctionnement sans problème

MenuPlanner est parfait pour la cuisine à la carte ou la mise en place, vous permettant de cuisiner de nombreux éléments différents en même temps. Les minuteries intégrées vous indiquent automatiquement quand charger et décharger les plats du four, assurant ainsi une efficacité précise et ponctuelle dans la cuisine.

Grâce au guidage intuitif tout au long du processus de cuisson, vous ne serez averti que lorsqu'une action est nécessaire, et le four compensera même les changements de température grâce à la fonction CookTimeCorrection (CTC).

Vous pouvez ainsi cuisiner sans souci, sans perdre de temps ni consommer d'énergie. De cette façon, vous avez la liberté d'être flexible avec les horaires du personnel.

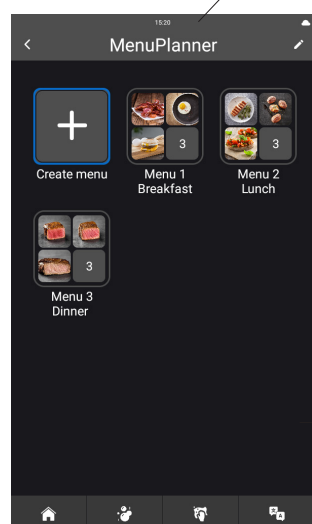
Toute la journée service

L'organisation de vos flux de travail, la préparation de vos menus et la gestion de votre mise en place n'ont jamais été aussi faciles.

Créez et structurez facilement vos menus sur le four ou via la solution «cloud». Le four reproduira la même qualité encore et encore dans toutes les cuisines et les équipes. Vous pouvez par exemple établir des menus pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner.

Il vous suffit de faire glisser et de déposer vos éléments dans les menus pour que l'opération se déroule sans heurts et sans stress. Vous pouvez facilement garder la trace de tous les supports et ajuster les articles pour qu'ils soient prêts au moment voulu.

Il est possible de gérer jusqu'à dix minuteries différentes en même temps, avec jusqu'à trois produits par rack.



TablePlanner – 3 racks en 1

La fonction TablePlanner vous permet de combiner jusqu'à trois produits différents avec une seule minuterie. Il suffit de sélectionner les éléments de votre menu ; le four vous indiquera quand charger chaque élément, et ils seront prêts à être servis en même temps.

Réagir au changement. Cuire à la perfection.

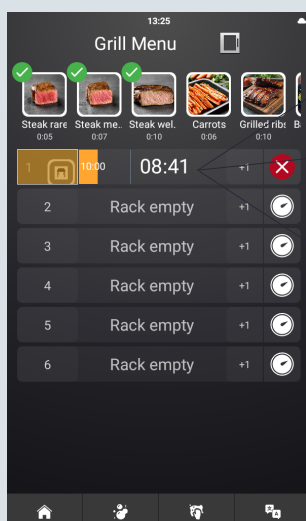
Le four Invoq est doté de la technologie CookTimeCorrection. Des capteurs intelligents détectent immédiatement les changements inattendus de température et compensent en conséquence.

Ainsi, la qualité est toujours maintenue et l'énergie est conservée, ce qui maximise les performances de votre four.

AVANTAGES

La cuisson intelligente simplifie les processus

Exploitez tout le potentiel de votre four



Rack actif avec
TablePlanner

Saignant, moyen,
bien choisi

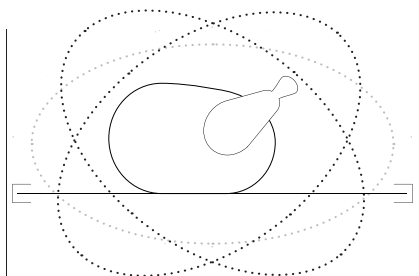
Le four vous indiquera à
quel moment charger
quels produits



Cohérence du produit

Des capteurs intelligents surveillent et supervisent en permanence les processus, intervenant si nécessaire, pour vous aider à utiliser et à entretenir le four de la meilleure façon possible.

De la cuisine au nettoyage, l'intelligence intégrée vous guide et vous aide à organiser vos menus pour un flux de travail optimal, ce qui vous permet de vous concentrer sur d'autres tâches.



L'intelligence intégrée optimise votre flux de travail

- Des capteurs intelligents supervisent le processus.
- Des conseils pour un flux de travail optimal.

Gagnez du temps grâce à un fonctionnement sans faille

