

Invoq



Auf Veränderungen reagieren. Perfekte Kochergebnisse erzielen.

Der Invoq-Kombidämpfer ist mit der CookTimeCorrection-Technologie ausgestattet. Intelligente Sensoren erkennen außergewöhnliche Temperaturschwankungen sofort und nehmen entsprechende Korrekturen vor. So wird die Qualität immer beibehalten und gleichzeitig Energie gespart. So kann Ihr Gerät optimale Leistung erbringen.

WHITE PAPER

Automatische Korrektur von Temperaturschwankungen

Werden voreingestellte Grenzwerte überschritten, gleicht die intelligente Funktion Invoq CookTimeCorrection (BTC) die Temperaturabweichungen automatisch aus. Die Sensoren erkennen Wärmeverluste, die entstehen, wenn die Garraumtür zum Be- und Entladen geöffnet bzw. geschlossen wird, sowie Temperaturanstiege infolge von Bedienerverhalten. Das Gerät gleicht absinkende oder ansteigende Temperaturen automatisch aus und stellt auf diese Weise einen reibungslosen Betrieb sicher – immer mit den gleichen perfekten Ergebnissen.

Wenn Sie die Rezeptfunktion nutzen, gleicht Ihre CTC die volle Beladung Ihres Geräts aus – ganz ohne Eingriffe oder zusätzliche Arbeit. Sie werden diesen Prozess gar nicht bemerken. Den Unterschied dagegen umso mehr. Die intelligente Funktion wurde für die Zubereitung verschiedener Produkte mit der MenuPlanner-Funktion weiterentwickelt. Hier erfolgt der Ausgleich sogar auf Schienenebene. Intelligente Technologie leicht gemacht!

Manche Produkte wie rohes Fleisch, Meeresfrüchte und Eier reagieren empfindlicher auf geringfügige Temperaturschwankungen als andere.

Fallbeispiel

Ein neuer Mitarbeiter arbeitet an der Imbissstheke eines Supermarkts. Nach dem Vorheizen wurde die Garraumtür zum Beladen geöffnet. Der Mitarbeiter verlässt das Gerät, um Kundschaft zu bedienen. Als er zurückkommt, belädt er das Gerät. In der Zwischenzeit ist die Temperatur allerdings unter den idealen Temperaturbereich gefallen. Hier greift die CookTimeCorrection ein, gleicht die Abweichung im Rezeptprogramm aus und stellt ein perfektes Ergebnis sicher.

Ihre Vorteile

- Zuverlässig hochwertige Qualität – jederzeit.
- Kein Ausschuss – nur verkäufliche Produkte.
- Die intelligente Zubereitung vereinfacht die Abläufe.
- Nutzen Sie das volle Potenzial Ihres Geräts.

Combi

- Zu lang oder kurz gegarte Produkte vermeiden.

Backen

- Verbrannte Ecken, zusammengefallene oder ungebackene Backwaren vermeiden.

In der Praxis

- Aktivieren Sie die CTC-Funktion. Das Gerät nimmt bei Bedarf automatisch Korrekturen vor.

