

Invoq

# Produktivität und Qualität. Sie können beides haben.

WHITE PAPER

## ClimateControl – optimale Zubereitungsbedingungen

Mit ClimateControl ist Ihnen eine hervorragende Leistung garantiert: Luft, Wärme und Feuchtigkeitsgrade werden optimal gesteuert. Die Funktion optimiert Prozesse und verkürzt sogar die Garzeiten.

So sind einheitliche Ergebnisse und eine zuverlässig hohe Qualität gewährleistet.

# Schnellere Zubereitung. Intelligenterer Zubereitung.

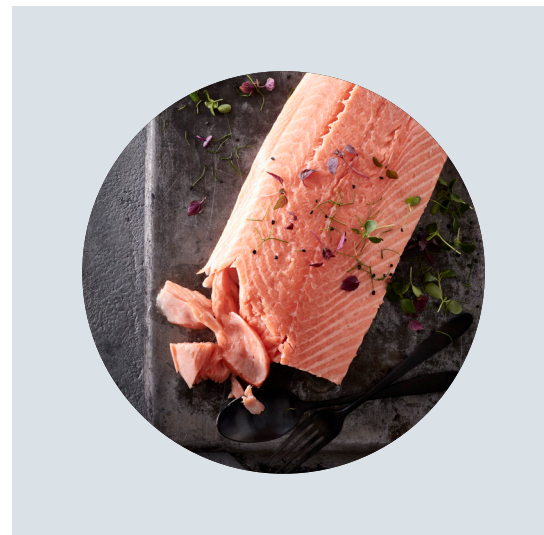
Mit über 45 Jahren Erfahrungen haben wir die optimale Garatmosphäre entwickelt. Wir haben unser Know-how mit intelligenten Sensoren, neuen, aerodynamischen Designs und der neuesten Android 9-Technologie kombiniert. So haben wir ein energieeffizientes System entwickelt, mit dem Sie jederzeit beste Ergebnisse erzielen – mit schnellerer und intelligenterer Zubereitung.

Die Intelligenz, die hinter ClimateControl steckt, kombiniert Wärme, Luftströmung, Feuchtigkeit und Druck, um eine erstklassige Leistung zu gewährleisten – einfach und intuitiv!

## VORTEILE

Bis um 17 % erhöhte  
Produktivität

Mehr als verdreifachte  
Entfeuchtungsleistung



# Vorteile auf einen Blick

## WÄRMEOPTIMIERUNG



- Die richtige Temperatur im gesamten Garraum
- Schnelleres Wiederreichen der Wärme
- Energieoptimierung um bis zu 70%\*

## VERBESSERTE LUFTSTRÖMUNG



- Aerodynamischer Garraum.
- Prallblech zur Steuerung des Luftzugs
- Beschleunigte Lüftergeschwindigkeit
- Gleichmäßige Wärmeverteilung auf allen Ebenen

## ARBEITSUMFELD



- Niedriger Geräuschpegel.
- Niedrige Wärmeemission
- Gute Arbeitshöhe
- Benutzer- und reinigungsfreundlich
- Integrierte Sicherheit

## KOMPLETTE FEUCHTIGKEITSSTEUERUNG

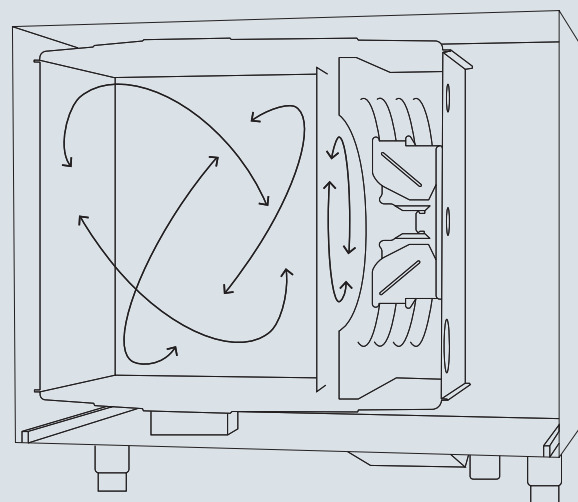


- Präzise Feuchtigkeitseinstellungen.
- Forcierte Entfeuchtung stellt einheitliche, knusprige Ergebnisse sicher.
- Nährwert und Farbe bleiben erhalten.
- Steuerung der Maillard-Reaktion: Karamellisierung und knusprige Oberfläche.

## SCHNELLGAREN MITHILFE VON DRUCK



- Molekulare Garverfahren mit Feuchtigkeitskorrektur auf 1/10 Sekunden genau
- Frisch-Dampf
- Forcierte Wärme



\* Sämtliche Verbrauchsdaten im Vergleich zum Vorgängermodell.

Der reversierende Lüfter stellt die perfekte Wärmeverteilung sicher.

## Tauschen Sie Ihr Gerät aus und verringern Sie Lebensmittelabfälle

Durch Feuchtigkeit im Garprozess lassen sich alle Parameter kontrollieren: natürliches Aroma, Farbe und Produktertrag. Auf diese Weise können Sie Ihre Zutaten optimal verwerten und haben weniger Abfälle. Mit den Invoq-Betriebsarten CombiSense und CombiSpeed können Sie schnellere und präzisere Garergebnisse erzielen.

Holen Sie bis zu 12 % mehr Portionen aus Ihrem Sonntagsbraten heraus.



## Umweltverträgliche Technologie

Umweltschutz ist uns sehr wichtig. Deswegen haben wir wasser- und energiesparende Lösungen entwickelt, die obendrein Arbeitszeit sparen und Ihnen einen äußerst zuverlässigen, langlebigen Kombidämpfer bereitstellen.

Das Design mit 7 Einschüben kann Ihre Produktivität um 17 % steigern

Der 6-1/1 GN bietet Platz für 7 Einschübe. Dabei wurde der Schienenabstand von 65 auf 70 mm erhöht, um die Luftströmung zu verbessern.

Der Invoq 6-1/1 GN ermöglicht eine Kapazität von 56 Hähnchenschnitzeln.

Die ClimateControl-Technologie stellt auch bei voller Beladung perfekte, einheitliche Ergebnisse sicher.