



Invoq

Auf Überholspur mit der Hybridsystem- Technologie

WHITE PAPER

Der Kombidämpfer Invoq Hybrid kombiniert automatisch das Beste aus zwei Welten: Frisch-Dampf-System und Dampfgenerator. Sensoren bestimmen, ob Hitze und Energie oder Sättigung erforderlich sind, um die optimale Dampfleistung zu erzielen.

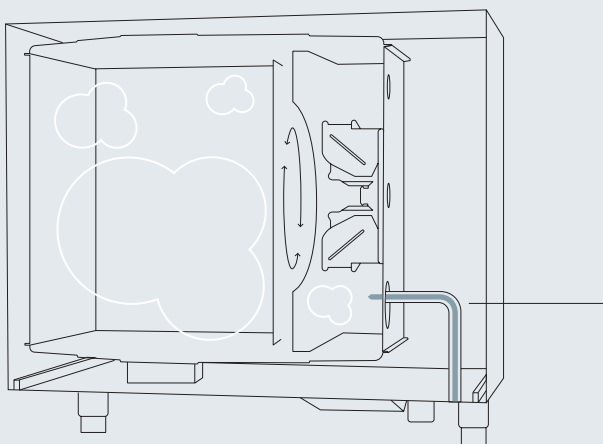
HybridSteam

Technologie neu gedacht...

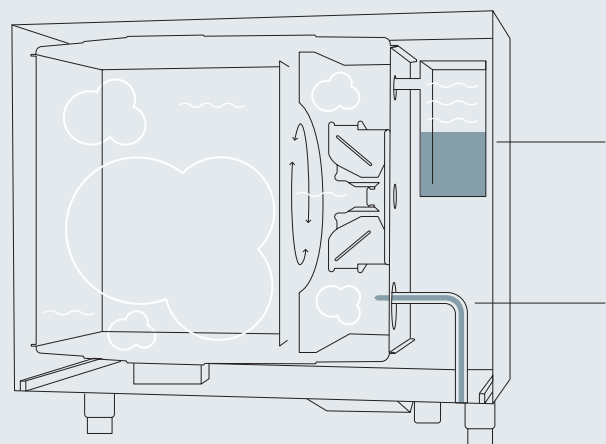
Traditionell wird Dampf in einem Kessel erzeugt. Das Wasser kocht und füllt den Garraum beim Kochen mit Dampf. So können Sie Gemüse, Fisch usw. garen. Dank moderner Technologie lässt sich Frisch-Dampf erzeugen, indem Wasser direkt auf die Heizelemente gesprüht wird. Mithilfe des Lüfters wird der entstandene Dampf schneller und effizienter verteilt. Durch die Integration beider Technologien, vernetzter Sensoren und intelligenter Software haben wir eine Umgebung geschaffen, die auch bei niedrigeren Temperaturen ideal zum Dampfgaren ist.

Die innovative Betriebsart HybridSteam.

HybridSteam bringt Sie zum gewünschten Ergebnis – und das schneller.



Wasser wird direkt auf das Heizelement aufgesprüht und vom Lüfter verteilt, um Frisch-Dampf zu erzeugen, der den Garraum auf allen Ebenen füllt.



Dampf wird im Dampfgenerator erzeugt und mit dem Frisch-Dampf-System kombiniert. So sind eine schnelle Dampferzeugung und eine hohe Dampfsättigung sichergestellt – intelligent vom Gerät gesteuert.

Keine Kompromisse – nur niedrigerer Verbrauch

Mal erledigt der Frisch-Dampf die ganze Arbeit, mal der Dampfgenerator, manchmal arbeiten auch beide Systeme zusammen. Das Ergebnis ist auf jeden Fall ein niedrigerer Wasser- und Energieverbrauch und deshalb bessere Wirtschaftlichkeit – bei der gewohnten hohen Leistung.

Dampf garantiert

Unabhängig von der Betriebsart: Wenn Dampf benötigt wird, ist er da. Auch wenn der Dampfgenerator entkalkt werden muss. So können Sie sich auf optimale Verfügbarkeit verlassen. Alle anstehenden Wartungsarbeiten lassen sich auf eine günstige Zeit verschieben und können kosteneffizient erledigt werden.

Die HybridSteam-Technologie verbraucht 77 % weniger Energie als das Vorgängermodell.*

*Verglichen mit dem Vorgängermodell 10-1/1 GN mit Dampfgenerator.

So kann Ihr Team jederzeit hochwertige Ergebnisse liefern – immer zum richtigen Zeitpunkt

Mit Invoq kann Ihr Team zuverlässig eine gleichbleibende Leistung liefern. Die Kombination aus dem einzigartigen HybridSteam-System und der intuitiven Gerätesteuerung sorgt dafür, dass Sie Ihren Kunden zuverlässig ein erstklassiges Gar- oder Backerlebnis bieten können.



Ganz nach Ihren Bedürfnissen

CombiSteam

Das Frisch-Dampf-System ist mit intelligenten Sensoren und einem integrierten Ablauf- und Luftzufuhrsystem ausgestattet. So können Sie sich auf einen Kombidämpfer mit einer schnellen, effizienten und sicheren Bereitstellung von Feuchtigkeit verlassen. Hierdurch entsteht die ideale Umgebung, um verschiedene Produkte gleichzeitig zuzubereiten. Die Dampferzeugung wird so gesteuert, dass sie möglichst wenig Energie und Wasser verbraucht, ohne dabei die Qualität zu beeinträchtigen.

SEGMENT

Einzelhandel
QSR
Restaurants
Bäckereien

HybridSteam

Die Kombination aus energieeffizientem Dampfgenerator und Frisch-Dampf-System sichert Ihnen die Dampf-Technologie der Zukunft. HybridSteam stellt Ihnen mehr Dampf bereit als ein Kombidämpfer, der ausschließlich mit Dampfgenerator arbeitet. Die hohe Dampfsättigung, die auf eine intensive Dampfatosphäre ausgelegt ist, bietet volle Flexibilität und unendliche Möglichkeiten.

SEGMENT

Kantinen
Krankenhäuser
Öffentliche Einrichtungen
Cateringfirmen
Großküchen

Das Beste aus beiden Welten

Unabhängig von Ihrem Dampfbedarf,
wir haben eine Lösung für Ihr Unternehmen.

Ihre Wahl

Invoq Combi
— CombiSteam

Invoq Hybrid
— HybridSteam