



Multitasking – unabhängig von der Erfahrung. Ganz ohne Stress.

WHITE PAPER

MenuPlanner

Die Invoq MenuPlanner-Funktion ermöglicht Ihnen die gleichzeitige, unbeaufsichtigte Zubereitung vieler verschiedener Produkte über einfaches Drag-and-drop. Erfahrenes wie unerfahrenes Personal wird die automatischen Benachrichtigungen schätzen, die effiziente, punktgenaue und gleichbleibende Ergebnisse sicherstellen.

- So ist Erfolg für alle garantiert.
- Zubereitung vieler verschiedener Produkte gleichzeitig.
- Keine Beaufsichtigung erforderlich.

Für einen stressfreien Betrieb

Ob À la Carte oder Mise en Place: Die Funktion MenuPlanner ist immer perfekt, denn so können Sie viele verschiedene Produkte gleichzeitig zubereiten. Die integrierten Timer benachrichtigen Sie automatisch, wenn das Laden oder Entladen von Produkten ansteht, und stellen punktgenaue, effiziente Abläufe in der Küche sicher.

Die intuitive Führung durch den Garvorgang benachrichtigt Sie, wenn Eingriffe erforderlich sind. Mithilfe der CookTimeCorrection (CTC) gleicht der Kombidämpfer Temperaturschwankungen selbstständig aus.

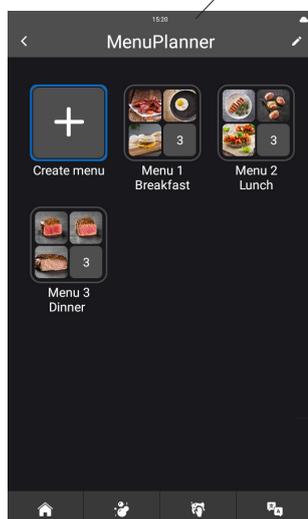
So können Sie stressfrei kochen und die wertvolle Zeit und Energie optimal ausnutzen. Außerdem erhalten Sie die Freiheit, die Dienstpläne Ihres Personals flexibel zu gestalten.

Ganztägiger Betrieb

So werden Planung Ihrer Arbeitsabläufe, die Zusammenstellung Ihrer Menüs und das Management Ihrer Vorproduktion einfacher denn je. Erstellen und organisieren Sie Ihre Menüs ganz einfach an Ihrem Gerät oder über die Cloud-Lösung. Der Kombidämpfer liefert zuverlässig dieselbe Qualität: immer wieder, an jedem Ort und unabhängig vom Personal. Sie können beispielsweise Menüs fürs Frühstück, Mittagessen oder Abendessen zusammenstellen.

Die Produkte können Sie ganz einfach per Drag-and-drop aus den Menüs abrufen: für eine unkomplizierte stressfreie Bedienung. Alle Schienen können einfach überwacht und die Produkte so angepasst werden, dass sie ganz nach Bedarf fertig sind.

Bis zu zehn verschiedene Timer können gleichzeitig gemanagt werden – mit bis zu drei Produkten je Schiene.



TablePlanner – 3 Schienen in 1

Die Funktion TablePlanner ermöglicht Ihnen, bis zu drei verschiedene Produkte mit einem Timer zu kombinieren. Wählen Sie einfach die Produkte für Ihr Menü aus: Der Kombidämpfer gibt Ihnen an, wann welches Produkt in den Garraum muss. So ist alles zur gleichen Zeit servierfertig.

Auf Veränderungen reagieren. Perfekte Kochergebnisse erzielen.

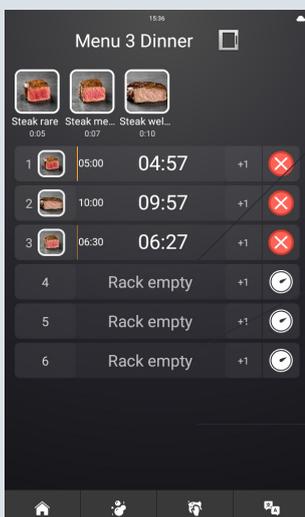
Der Invoq-Kombidämpfer ist mit der CookTimeCorrection-Technologie ausgestattet. Intelligente Sensoren erkennen außergewöhnliche Temperaturschwankungen sofort und gleichen sie entsprechend aus.

So wird die Qualität zuverlässig aufrechterhalten und dabei sogar Energie gespart, um die beste Leistung Ihres Kombidämpfers zu gewährleisten.

VORTEILE

Die intelligente Zubereitung vereinfacht die Abläufe

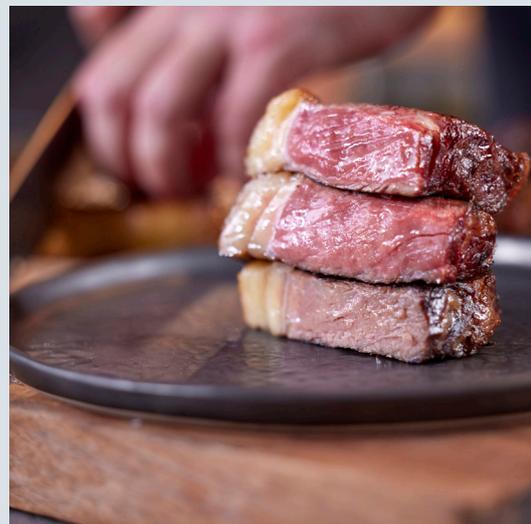
Nutzen Sie das volle Potenzial Ihres Geräts



Schiene aktiv mit TablePlanner

Rare, Medium Well-done ausgewählt

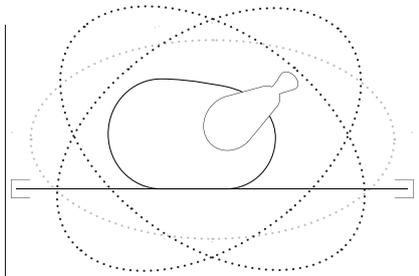
Ihr Kombidämpfer gibt Ihnen an, wann welches Produkt zu laden ist



Einheitliche Produkte

Intelligente Sensoren überwachen und kontrollieren die Prozesse und greifen bei Bedarf ein. So unterstützen Sie sie bei der optimalen Nutzung und Wartung Ihres Kombidämpfers.

Vom Garen bis zur Reinigung: Integrierte intelligente Funktionen führen Sie und helfen Ihnen bei der Organisation Ihrer Menüs für einen optimalen Workflow – so erhalten Sie den nötigen Freiraum, um sich auf andere Aufgaben zu konzentrieren.



Integrierte intelligente Funktionen optimieren Ihren Arbeitsablauf

- Intelligente Sensoren überwachen den Prozess.
- Optimaler Workflow dank Benutzerführung.

Stressfrei kochen und dabei Zeit sparen

