



# Stackit: Sparen Sie wertvolle Bodenfläche

WHITE PAPER

Möchten Sie maximale Flexibilität haben, ohne noch mehr kostbare Bodenfläche zu opfern? Dann ist die Kombination von CombiSteam und HybridSteam mit Stackit die perfekte Option für Sie.

## 40 % mehr Kapazität bei gleichem Anschlusswert

Der Energiebedarf von Großküchen ist hoch. Sicher planen auch Sie einen hohen Anteil Ihres Budgets für Energiekosten ein. Unsere Empfehlung ist deshalb, im Vorfeld gründlich zu überlegen, zu welchen Zwecken Sie Ihren Kombidämpfer einsetzen werden, welche Produkte Sie hauptsächlich zubereiten und wie oft Sie Dampf verwenden. So können Sie genau herausfinden, welche Investition für Sie die Richtige ist.

## 50 % Energie in Zeiten mit geringer Auslastung sparen

Bei schwankender Produktionsnachfrage können Sie Ihre Kapazität ganz einfach reduzieren, indem Sie ein Gerät ausschalten. So vermeiden Sie Überkapazität und sparen Zeit und Geld.

### BEISPIEL:

- Invoq Hybrid 10-1/1 GN mit 10 Schienen bei einem Anschlusswert von 18 kW.

### GEGENÜBER

- Invoq Hybrid 6-1/1 GN + Invoq Combi 6-1/1 GN mit 14 Schienen mit einem Anschlusswert von 18 kW.

Die Stackit-Lösung bietet:

- 40 % mehr Kapazität mit gleichem Anschlusswert.
- Flexible Dampftechnologie.
- Option zur Senkung auf 9 kW in Zeiten mit geringer Auslastung.
- Wenn ein Gerät gerade gereinigt wird, steht Ihnen immer noch das andere für den Betrieb bereit.



Anpassung an Zeiten mit geringer und hoher Auslastung. Kombinieren Sie Dampftechnologien.

## Maximale Flexibilität und doppelte Kapazität

Mit Stackit können Sie Ihre Kapazität verdoppeln, ohne mehr von Ihrer kostbaren Bodenfläche zu beanspruchen.

Indem Sie zwei Geräte aufeinanderstellen, gewinnen Sie maximale Flexibilität. Sie können ganz leicht in verschiedenen Gararten arbeiten, ohne hierfür mehr Arbeitsfläche zu benötigen. Während Sie im oberen Gerät Lamm zubereiten, können Sie im unteren Gerät Kartoffeln dämpfen.



## Stellen Sie Ihre Geräte ganz nach Bedarf zusammen

### KOMBINIEREN SIE GERÄTEGRÖSSEN:

- 6-1/1 + 6-1/1\*
- 6-2/1 + 6-2/1
- 10-1/1 + 6-1/1\*
- 10-2/1 + 6-2/1

*\*Auf Anfrage auch als PassThrough-Modell (werkseitige Ausführung) erhältlich.*

### ENERGIEVERSORGUNGSOPTIONEN:

- Elektro + Elektro
- Gas + Gas
- Elektro + Gas
- Gas + Elektro

### MÖGLICHE DAMPFTECHNOLOGIE-KOMBINATIONEN:

- CombiSteam + CombiSteam
- HybridSteam + HybridSteam
- CombiSteam + HybridSteam

### VORGABEN FÜR PASSENDE STANDARD-ABLUFTHAUBEN:

- Bei einer Stackit-Kombination aus einem Gerät mit 10 Schienen und einem Gerät mit 6 Schienen beträgt die Gesamthöhe unter 2 Metern. Sie passt unter ein Standard-Ablufthaubensystem.

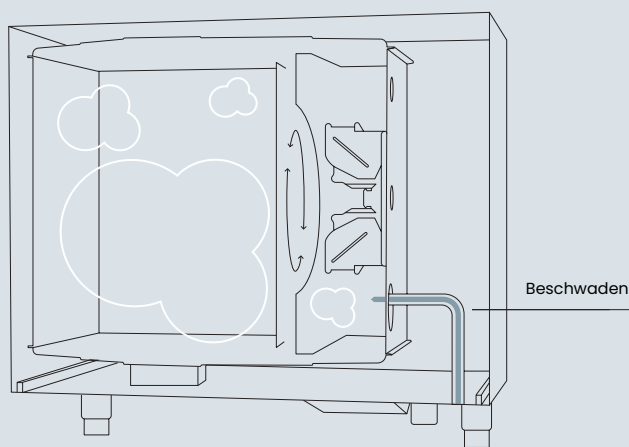
# Intelligenter denken – die richtige Technologie wählen

Bei der Überlegung, woraus Ihre Stackit-Lösung bestehen sollte, spielen wirtschaftliche Faktoren eine große Rolle. Bei eingeschränkter Verfügbarkeit von Strom ist die Kombination von Elektronik und Gas eine Option.

Mit der Wahl eines Invoq Combi und eines Invoq Hybrid sichern Sie sich die wirtschaftlichste und flexibelste Lösung mit der Option, Dampftechnologien ganz nach Ihrem Produktionsbedarf zu kombinieren.

Flexibilität für ganztägigen Betrieb.  
Anpassung an Zeiten mit niedriger  
und hoher Auslastung.

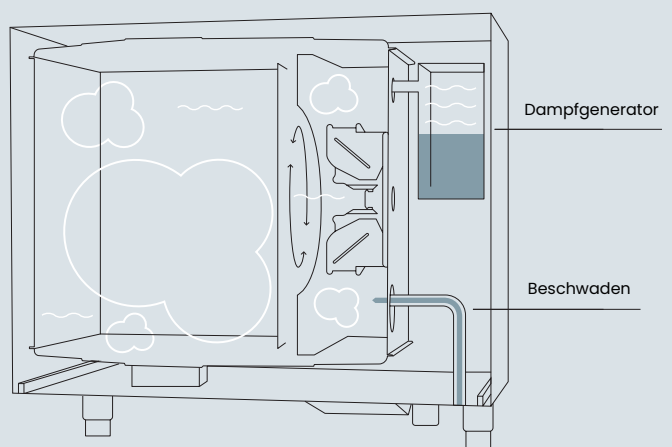
## Dampftechnologien



### Invoq Combi

Wasser wird direkt auf das Heizelement gesprüht. Der so erzeugte Frisch-Dampf wird vom Lüfter gleichmäßig auf allen Ebenen des Garraums verteilt.

- Niedriger Dampfbedarf
- Weniger Wartung
- Niedrigere Investitionskosten
- Niedrigere Betriebskosten
- Weniger Wasser- und Chemikalienkosten, da Entkalkung entfällt



### Invoq Hybrid

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

- Hoher Dampfbedarf
- Hohe Effizienz
- Automatisches Entkalken
- Kürzere Garzeiten
- Dampf garantiert