



Kombinér Figaro og Invoq – og udvid dine muligheder

HVIDBØG

Den multifunktionelle Figaro braiserpande og Invoq kombiovn udgør tilsammen en stærk og fleksibel løsning, der giver uovertruffen alsidighed i køkkenet – samtidig med at tid og omkostninger optimeres. Kombineret dækker disse enheder mere end 90% af de mest anvendte tilberedningsteknikker.

Optimer din drift med fokus på:

- Plads
- Tid
- Energi

Køkkenernes behov for fleksibilitet og alsidighed

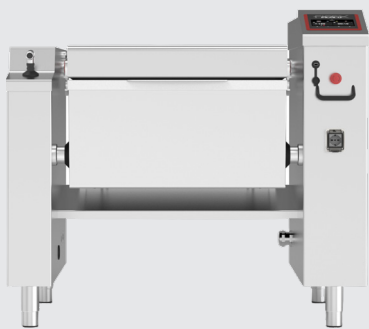
I foodservice-branchen kræver de mange daglige opgaver en bred vifte af køkkenudstyr. Ved at kombinere løsninger, der forenkler arbejdsgange, sparer værdifuld plads og reducerer tidsforbrug – samtidig med at madkvaliteten forbedres – kan du optimere driften markant.

Disse to centrale og kraftfulde køkkenenheder dækker alt fra dampning og kogning til grillning og stegning og imødekommer både dine og dine gæsters behov for varierede tilberedningsmetoder og menuer.

Det perfekte kulinariske makkerpar

De fleste køkkener står over for udfordringer som skiftende kundesmagpræferencer, nye madtrends og varierende råvaretilgængelighed. Derfor er der behov for udstyr, der kan multitaske og levere hurtigt og effektivt.

Sammen dækker den multifunktionelle Figaro braiserpande og Invoq kombiovn mere end 90 % af de mest anvendte tilberedningsmetoder.



Figaro DFIE100A

- Boiling
- Braising
- Pan frying
- Deep-frying
- Steam cooking
- Pressure cooking
- Sous vide



Invoq Combi 10-1/1 GN

- Poaching
- Steaming
- Sous vide
- Braising
- Roasting
- Slow-cooking
- Pan frying
- Baking
- Defrosting
- Proving
- Baking
- Dehydrating
- Regenerating

Energi- og pladseffektivitet

Ved at anvende disse to enheder i samspil kan du optimere energiforbruget i dit køkken. Ikke kun fordi køkkenopsætningen kræver færre energikrævende apparater, men også takket være de avancerede styringsmuligheder for effekt og energi i begge enheder.

Særligt i mindre køkkener, kantiner og andre foodservice-miljøer med begrænset plads giver en løsning med Figaro og Invoq side om side en markant pladsbesparelse. Med blot to enheder kan du dække de fleste behov – hvor der tidligere kunne være behov for op til seks forskellige typer udstyr.

Til storkøkkener med behov for produktion i store mængder vil en løsning med en 150L Figaro og en 20-stiks roll-in Invoq sikre høj effektivitet. Samtidig optimeres arbejdsgangene i køkkenet, og kapaciteten er tilstrækkelig til at håndtere spidsbelastninger.

Reducer dine lønomkostninger

Automatiseringen og den enkle betjening af disse to systemer gør det muligt at reducere de lønomkostninger, der er forbundet med madlavning, og frigør samtidig tid til andre vigtige opgaver.

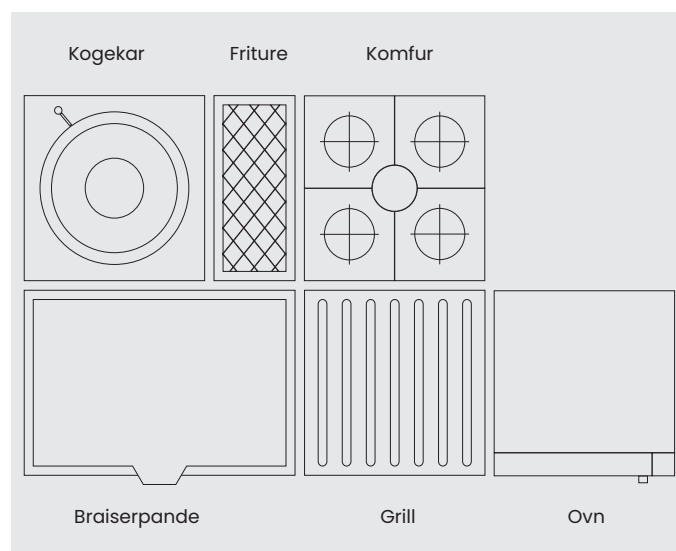
Den fælles touchbaserede brugerflade er intuitiv og let at anvende, hvilket giver en komfortabel og effektiv brugeroplevelse. Den ensartede betjening sikrer høj genkendelighed og gør oplæring hurtigere og mere effektiv – med en stabil og høj kvalitet som resultat.

Synlig fødevarer sikkerhed og ensartet kvalitet

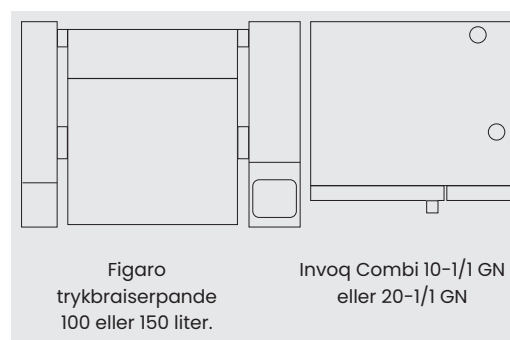
Både Figaro og Invoq er udstyret med integreret HACCP-overvågning, som hjælper dig med at opretholde høje standarder for fødevarer sikkerhed og overholde gældende lovkraft.

Dine HACCP-data gemmes automatisk og kan downloades i PDF-format, så du nemt kan dokumentere både fødevarer sikkerhed og kvalitet.

TRADITIONELT KØKKENLAYOUT



FIGARO + INVOQ KØKKENLAYOUT



Lige så enkel som en smartphone

Nem at bruge – for alle medarbejdere

Enkel og effektiv dokumentation af fødevarer sikkerhed

Skalér i takt med efterspørgslen

Når din forretning vokser, kan du nemt udvide kapaciteten ved at tilføje flere Figaro- og Invoq-enheder efter behov. Den fælles og brugervenlige styring betyder, at personalet ikke skal oplæres i forskellige typer udstyr.

Begge enheder er desuden cloud-forbundne og giver adgang til Open Kitchen-plattformen til overvågning og distribution af opskrifter. Du kan opdatere alle enheder i din installation med ét enkelt klik.

Fælles styring
- Lær én – brug begge



Lad os se på fakta

Figaro

- Tidsbesparelse på 30–40 %*
- Energibesparelse på 40–70 %*
- Vandbesparelse på 70 %*
- Alsidig i tilberedning, hurtig opvarmning, kompakt design
- Ny varmeteknologi gør Figaro op til 4 gange hurtigere end en traditionel braiserpande
- Opvarmes fra 18 °C til 200 °C på kun 3 minutter
- Trykkogning op til maks. 0,45 bar
- Meget præcis temperaturstyring
- Mindre madspild med trykstyring

Invoq

- Avanceret teknologi – gjort enkelt
- Nyttænkt dampteknologi med både injektionsdamp og hybrid damp
- Opstart på under 3 sekunder
- 17 % mere kapacitet i Invoq Combi 6-1/1 GN**
- 70 % lavere energiforbrug ved damp**
- Recirkulerende og omkostningseffektivt
- CareCycle-rengøringsssystem
- CareCycle bruger 27 % mindre vand og 63 % mindre tid**
- Intelligente funktioner guider tilberedningen og øger udbyttet
- Kombitilstande sikrer hurtigere og mere præcise resultater

* Sammenligninger er foretaget i forhold til en traditionel braiserpande uden tryk.

** Sammenligninger er foretaget i forhold til tidligere modeller.