

Invoq | Bake

Invoq katalagreviðering 03/2024

Making service simple

◀ HOUNÖ

*"Invoq är till för alla,
helt enkelt"*

Juha Laukkanen, Dieta

Innehållsförteckning

Inledning	4
Innovation Circle	6
Invoq Bake-ugn	8
Bakning. På ett helt nytt sätt	12
Jämn bakning	14
Baka ett större sortiment	16
Lyft ditt företag	18
Användargränssnitt	20
Krångelfri hantering	22
Hållbarhet	24
Förbrukning	26
Enkelhet	28
Foodservice ligger i vårt DNA	30
Uppkoppling	32
Produktportfölj	36
Lösningar: PassThrough	38
Alternativ: Kondens	40
Alternativ: Stackit	41
Stativ, rack och vagnar	42
Tillbehör	44
Rengöring och underhåll	46
Berättelsen om HOUNÖ	48
Kontakt	50

Vad ser du?

Invoq är en ugn som inte liknar någon annan. Men det som kommer att övertyga dig om att den är den bästa ugnen för dig har inte mycket med estetiken att göra.

Det här är faktiskt en av de mest avancerade och kapabla ugnar som någonsin tillverkats. Den har tagits fram i ett samarbete mellan sex internationella varumärken inom foodservice. På så sätt blev Invoq en ugn som kan konfigureras för att passa alla miljöer, bagerier eller serveringssituationer världen över.

Ett stort urval av ugnar, som utgår från en grundläggande plattform. Som passar för kompromisslös drift i bagerier över hela världen.

Det här är en intuitiv
ugnsplattform för bakning,
tillagning och ångkokning som
är lika enkel som den ser ut.



Designad i samarbete. Inte av en kommitté eller fokusgrupp

Innovation Circle är ett unikt internationellt samarbete mellan sex ledande ugnsvarumärken. Vart och ett med sina relationer till bagare och foodservice-partner.

Dessa varumärken besitter djupa kunskaper om sina egna geografiska, sociala och kulturella marknader och miljöer. Från brittiska bensinstationer till nederländska bagerier. Från korv i bröd till desserter med Michelin-stjärnor. Varje partner bidrog till en ugnsplattform som kunde skräddarsys för varje tänkbar situation, var som helst i världen där foodservice är viktig. Istället för att utforma en intetsägande ugn som skulle passa alla men göra alla besvikna, är resultatet en produkt som känns särpräglad och unik för var och en.

6 års utveckling.

6 internationella samarbetspartner.

371 års sammanlagd
marknadserfarenhet.

Insikter från 142 länder.

Innovation Circle-partner:



Principerna som vägleder och förenar OSS

Även om varje Innovation Circle-medlem har sitt eget särskilda varumärke, sin personlighet och geografiska placering finns det tre principer som gäller alla.

Foodservice ligger i vårt DNA

Besök någon av medlemmarna i Innovation Circle, så möter du snabbt någon som varit bagare, kock eller restaurangägare. Vi har inte bara ett rykte om oss att tillverka enastående ugnar – vi älskar också mat och foodservice-branschen. Fördelen är att vi faktiskt gör produkter för människor som är som vi.

*”Innovation Circle är
inte ett projekt. Det är
en process.”*

Morten Ammentorp Nielsen,
HOUNÖ

Making service simple

Detta är inte ett slagord. Det är den filosofi som genomsyrar allt vi designar, tillverkar och gör. Vi vill göra det så enkelt som möjligt för dig att ställa fram fantastisk mat på bordet.

Hållbarhet

Vi nämner det här ämnet i början av vår katalog, hellre än finstilt på slutet, eftersom det står i centrum för hela vår design-, tillverknings- och servicekultur. Det är ett ansvar som vi tar på största allvar.

*"För mig är Invoq lean,
mean and green."*

Paul Godfrey, Lincat

En ugn med känsla för detaljer

Var du än tittar, vad
du än rör vid och även
den känsla du får av
Invoq är resultatet av en
omsorgsfull och medveten
process.

På håll har Invoq en enkel, snygg och iögonfallande design.
Men det är när du kommer närmare som du inser att
skönheten inte bara sitter på ytan. Du kommer att hitta
hundratals ledtrådar – i alla delar av produkten – till att
den här ugnen är resultatet av en rigoröst omsorgsfull
designprocess. Du kommer också att inse att om kvaliteten
och funktionen är i topp på en relativt obetydlig komponent,
så säger det en hel del om ugnen
som helhet.

Det här är en ugn
utformad för att överträffa
dina mest orimliga krav:

20 % större
kapacitet

Invoqs interna konfigurationer
och en extra hylla ger dig optimerad
effektivitet och ekonomi.

19 % mindre
energi

Invoq ger dig enastående resultat med mindre
energiförbrukning, så att du kan uppnå ett mer hållbart
bageri.

Förbluffande
enkelt

Invoq är ett levande bevis på
att en ugn med hög prestanda
inte behöver sluka ström, vara
oflexibel eller invecklad att
använda.

Även om Invoq är ytterst specialiserad är den utformad
för att vara enkel att installera, använda, hantera,
underhålla
och rengöra.



Detaljerna
imponerar.

Bakning. På ett helt nytt sätt.

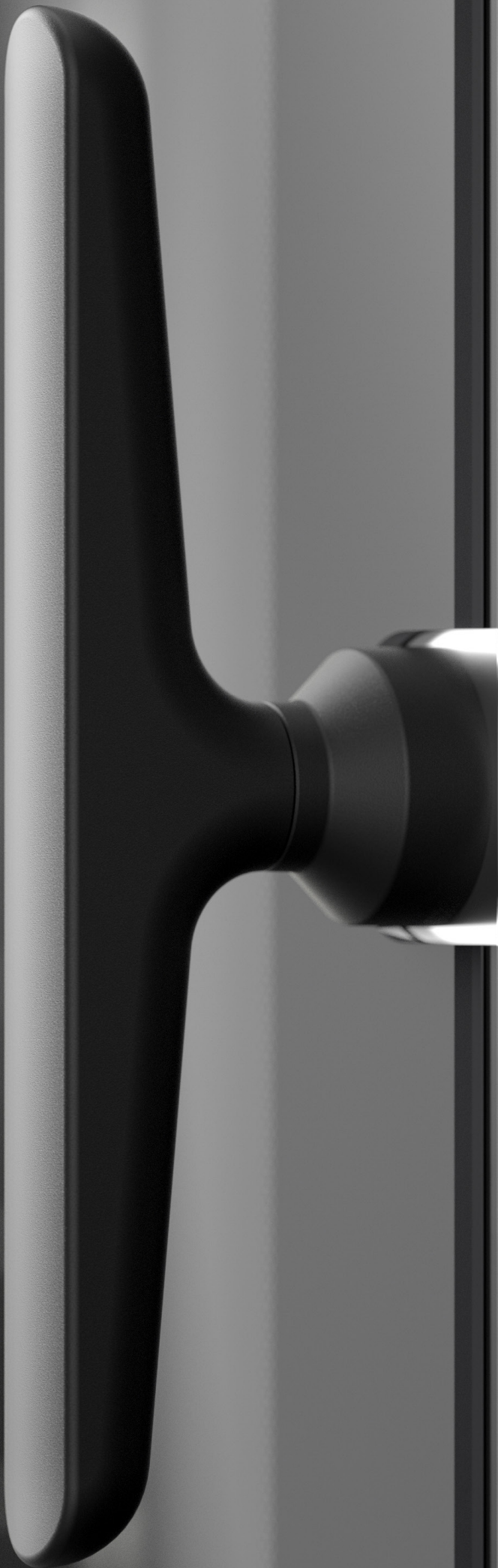
Var du än tittar – inuti, utanpå, ur alla vinklar – ser du direkt bevis på den noga genomtänkta design som gör Invoq så inbjudande att använda.

Elegant, infällt härdat glas och LED-belysning i premiumklassen. Ytor som är både taktila och lätta att hålla rena och hygieniska.

Till och med luckhandtaget har fått en ny design som gör det mer funktionellt att använda i en hektisk omgivning.

HANDSFREE-HANDTAGET

Du kan till och med använda handtaget med armbågen om du har händerna fulla.



Jämn bakning. Varje gång.

När du öppnar ugnsluckan ska du inte bli förvånad

Kanske är du en hantverksbagare som utövar en konst som har gått i arv i flera generationer. Eller en oerfaren lärling med bara några få timmars erfarenhet av bakning.

Men vi vill båda uppnå samma sak: ett konsekvent, jämnt resultat varje gång. Förutsägbart bra bakning. Inga överraskningar.

Det är inte för mycket begärt. Tills du påminner dig själv om bakningens komplexitet.

Alla vet exempelvis att den perfekta croissanter är frasig på utsidan och saftig inuti. Att det perfekta surdegsbrödet har en viss, omisskännlig skorpa. Och det finns en anledning till att goda muffins ofta betraktas som himmelska. Men du kan inte baka dem alla på samma sätt.

Var och en behöver lite olika metoder när det gäller värme, luftcirkulation och fuktnivåer.

Lyckligtvis är Invoq Bake den universella lösningen.

Bakom den snygga, enkla exteriören finns ett överflöd av innovation, vilket gör det möjligt att styra ugnens baktingsmiljö på ett sätt som är mer avancerat än någonting vi har erbjudit tidigare.

Baka mer av
samma sak



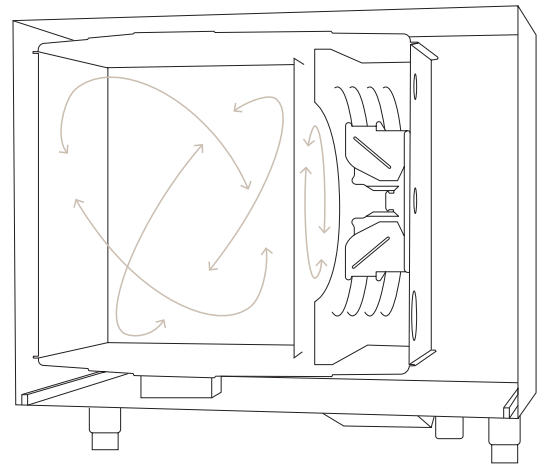
Istället för att rotera racken låter vi luften cirkulera

För att se till att varmluften cirkulerar jämnt ut i varje hörn av ugnen finns det vanligtvis någon form av motordriven platta för bleck, som snurrar som en skiva.

På Invoq Bake är det varmluften som förflyttar sig, inte det du bakar.

En mycket avancerad, sensorstyrd**, smart fläkt sprider och cirkulerar luften. Den skapar banor som omsluter varje bakverk i ugnen jämnt, oberoende av vilket rack det sitter på. Det vänds automatiskt uppifrån och ner, från sida till sida.

Ett urval av nio fläkthastigheter gör att du kan rotera luften sakta för ömtåliga bakverk som makroner eller med större kraft för surdegsbröd.



Konvektion och ånga balanseras optimalt.

Fuktig på insidan. – Ugnen, inte bara bakverket

Att styra fuktnivån under bakning kan ha en dramatisk effekt på resultatet, under förutsättning att du kan styra den med hastighet och precision.

Invoq Bake ger dig denna nivå av finstämd intervention genom att låta dig föra in fukt direkt i ugnsutrymmet, snabbt, i förbifarten. Det betyder också att du tryggt kan baka flera olika produkter samtidigt.

Ett avancerat ångproduktionssystem sprutar in ånga direkt i ugnens värmeelement, med omedelbar effekt. Ånga produceras utan att du behöver vänta på att vatten ska koka upp och med minimal energiförbrukning.

Ånginsprutningssystemet stöds av ett aktivt luftintag, vilket förbättrar frasigheten och knapriheten.

FÖRDELAR MED ATT TILLSÄTTA FUKT

- Frasig och färgstark skorpa.
- Ökad produktvolym.
- Bibehållen fuktnivå inuti produkten så att den håller längre.
- Skydd av ytan på ömtåliga produkter som croissanter.
- Kontrollerad jäsningssmiljö.
- En apparat för desserter, kakor och bröd.

Från bake-off till hantverkare. Och allt däremellan.

Baka ett större sortiment. Och kunder som står i kö

Eftersom Invoq Bake är så mångsidig, konsekvent och styrbar kan den faktiskt övertyga dig om att utöka det produktsortiment du erbjuder.

Plötsligt kan ugnen du använder till bakning också vara idealisk för tillagning av varma rätter för avhämtning eller specialsnavs.

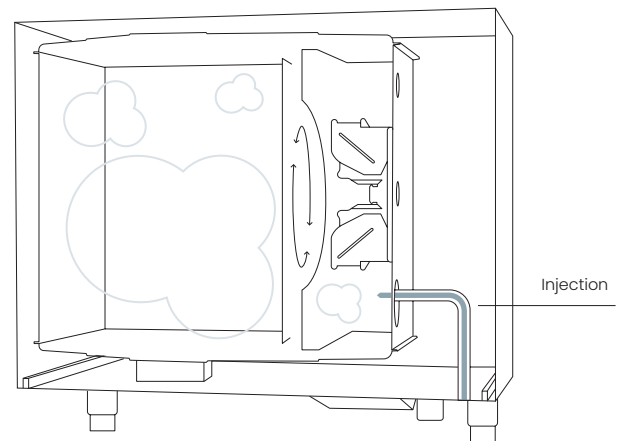
Och eftersom Invoq Bake är designad som den är, kan den placeras i förgrunden, rakt framför dina kunder. Den skapar en dramatisk skyltning som får det att vattnas i munnen – samtidigt som den är lättåtkomlig för personalen nära kunderna, istället för i bageriet bakom.



Teknik som gör framgångsrik bakning automatisk

Invoq Bake är full av intuitiv teknik lika enkel som en smartphone, som gör att du kan tänka och jobba lite mindre. Allt från att starta ugnen till att rengöra den.

- Kraftfull och intelligent ånginjektion skapar en idealisk miljö för tillagning av olika produkter samtidigt.
- Enhetlig värme och luftspridning för ett perfekt jämnt och konsekvent bakningsresultat.
- Full åtkomst och styrning av tre tillagningslägen: Manuell, Recept och SmartBaker.
- CombiSense: automatiskt och intelligent fuktsystem för perfekt saftighet och läcker skorpa.
- CareCycle: automatisk rengöring som sparar tid och pengar.
- Kontrollerat jäsningsskåp för jäsning och bakning i ett svep som väljer program som omfattar förvärmning, jäsning och bakning.
- Enkel hantering via ett intuitivt användargränssnitt lika enkelt som en smartphone.



Vatten sprutas in direkt på fläkten och cirkulerar genom värmeelementet för att skapa en omedelbar ånggenerering som fyller ugnsutrymmet på alla nivåer.



Den intuitiva pekskärmen guidar dig genom inställningar och spännande funktioner. Du kan ha nytta av den enkla dra och släpp-funktionen.

Lyft ditt företag i farten

Under en genomsnittlig dag hjälper dig Invoq Bake att utnyttja olika tillfällen att servera smakliga munsbitar. Du behöver inte investera i annan utrustning för att tillgodose efterfrågan.

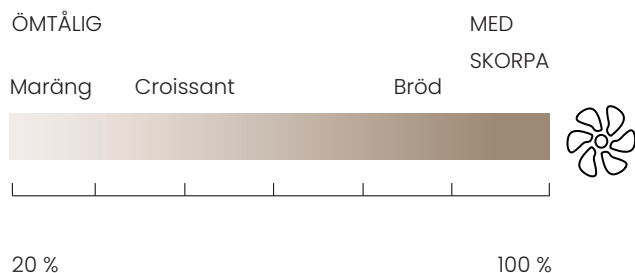
Kunderna förväntar sig numera bättre kvalitet, mer spännande mat för avhämtning – snabbt. För att uppfylla detta behöver du därför en ugn som smidigt kan byta roll.

Allt från frukostbakverk till varma luncher, fika, tilltugg till kafferasten och till och med färdiga kvällsmåltider. Eller kampanjvaror för en enstaka dag.

Invoq Bake är din energiska, osvikliga affärspartner för alla dessa tillfällen.

Ett urval fläkthastigheter som passar ett stort sortiment av bakade produkter

Fläkten i Invoq Bake är så känslig och reglerbar att den instinktivt vet att den ska behandla en maräng annorlunda än en baguette.



Utöka din portfölj

Med hjälp av en Invoq Bake-ugn kan du enkelt att klara ett brett sortiment för en marknadsföringskampanj eller kampanjvaror för en viss tid på dagen. Gör det enkelt och bekvämt för dina kunder med nybakade varor från ditt bageri i butiken.

- Bakverk
- Snacks
- Bröd
- Grab & Go
- Färdigrätter

CombiSense

Det automatiska fuktsystemet ger dig möjlighet att baka din produkt med en glänsande, fräsiga och knaprig yta samtidigt som innanmätet är saftigt.

- Kycklingspett
- Klyftpotatis
- Panini
- Salta snacks
- Och mycket mer ...

Ingen kors-kontaminering av smaker

Du kan faktiskt baka muffins och vitlöksbröd samtidigt utan att smaken går över från den ena produkten till den andra.



En ugn som styrs via en surfplatta





SmartBaker.

Växla från manuell till automatisk.

SmartBaker är en automatisk funktion för intelligent bakning.

Se, följ och lär av ugnen för att utveckla dina egna recept. Välj typen av mat, önskad tillagningsmetod och kärntemperatur. Tryck på start, så guidar ugnen dig steg för steg genom processen för ett perfekt resultat. Spara dina favoriter och redigera vid behov.



QSR.

Gör inga misstag, alla kan följa detta recept.

QSR – Quick Select Recipes – gör att alla medlemmar i ditt team, oavsett erfarenhet, kan baka med konsekvent hög kvalitet. QSR sparar tid och gör misstag mindre sannolika.



ClimateControl.

Styr miljön i din ugn.

ClimateControl säkerställer optimerade processer och kortare tillagningstider. Viktiga designelement optimerar luftfördelningen och luftflödet, förbättrar fuktprecisionen och påskyndar fukttömningen. Allting styrs perfekt för optimal kvalitet.



CareCycle.

Skräddarsy hur du håller ugnen fläckfri.

Även om det är nödvändigt att ugnen är ren, kan rengöringen störa driften och försvåra arbetsflödet. Med CareCycle sköter du rengöringen från en surfplatta med sju program, från Eco till Turbo. Den ger strålande resultat med förvånansvärt lite vatten och kemikalier, och du kan programmera CareCycle så att den jobbar när det passar dig.

Krångelfri hantering

Om du kan använda en telefon, vet du redan hur du använder Invoq

Foodservice-processen är komplicerad så det räcker. Vi vill inte belasta dig ytterligare genom att ta fram en ugn som du behöver dagar eller veckor att vänja dig vid. Vår avsikt är att du ska kunna använda Invoq med tillförsikt nästan omgående. Därför har vi utformat reglage som liknar och känns som om du använder en smartphone eller surfplatta. Pekskärmen ser ut som den du är van vid och den är faktiskt konstruerad med ett liknande operativsystem. Därför fungerar allt som du tänker att det ska fungera. Med tiden blir du en expertanvändare. Men du behöver inte vara expert första gången du använder Invoq. Allt går bra från dag ett.



Hållbarhet och vårt ansvar

Handlingar säger mer än ord

FN, COP26, nationella regeringar – och våra kunder – förväntar alla att varje företag spelar en aktiv roll och agerar snabbt för att bli mer hållbara. Problemet är existentiellt, globalt och överväldigande, men även de minsta saker vi gör har en positiv dominoeffekt.

Som industriell tillverkare vet vi att våra produkter förbrukar råmaterial, energi och vatten. Vi verkar också i foodservice-branschen, där dåliga beslut kan leda till onödigt svinn.

Detta är inte en plötslig insikt. Vi har under många år varit måna om att minska vårt miljöavtryck. Invoq ger oss en ny möjlighet att gå ännu längre.

Vi kontrollerar hela händelsekedjan, från design till tillverkning och leverans – och till och med kundservice. Om det finns en möjlighet att göra en process mer hållbar kan vi se till att det görs.

Sist men inte minst tror vi på att det är bättre att tillverka högkvalitativa produkter som håller längre än att tillverka saker som bidrar till ett slit-och-slängsamhälle.



FÖR PLANETENS SKULL HAR VI MINSKAT VÅR
PÅVERKAN

Mindre energi

Mindre vatten

Mindre resurser

Invoq hjälper dig att uppnå ett mer hållbart bageri

Bara genom att byta ut din bakugn – utan att ens ändra ditt användningsmönster, kan Invoq hjälpa dig att spara energi, sänka dina kostnader och minska ditt koldioxidavtryck.

En medelstor rengöringscykel sparar 2 912 liter vatten per ugn varje år. Det motsvarar 11 648 glas vatten.

Konvektion

19 % mindre
energi per
driftstimme

Tekniken bakom kulisserna:

- Lucka med tre lager glas.
- Förbättrat luftflöde som bidrar till maillardreaktionen.
- Förbättrat luftintag – tre gånger snabbare avfuktning.
- Energieffektiv isolering.

Rengöring

70,7 % lägre
kostnader
27 % mindre vatten,
63 % mindre tid

Tekniken bakom kulisserna:

- Återcirkulerande rengöringssystem.
- Mindre och grönare kemikalier.
- Rengöringsprogram som stämmer med dina behov.

Dina besparingar

Kostnadsminsk-
ningar på
385 euro per år

Användarscenario baserat på följande drift:

- Tio timmar om dagen och en medelstor rengöringscykel.
- Sju dagar i veckan.
- 50 veckor om året.

Baserat på ett kWh-pris på 0,46 euro och ett vattenpris på 1,45 euro per m³. Jämförelse: Invoq Bake 9 - 400x600 EN jämförd med föregående modell.



För oss är enkelhet ett tänkesätt, ett värde och något som är viktigt för oss. Inte bara en designfunktion.

Du kanske blir glatt överraskad över hur enkelhet också går som en röd tråd genom allt från val av produkt till kundservice.

Enkelhet. Före, under och efter att du har investerat i Invoq

Före

Vi hjälper dig att göra ett välgrundat val genom att göra allt klart och tydligt.

När vi tillverkar en ugn för världen som uppfyller specifika krav från sex globala Innovation Circle-partner skapar vi automatiskt ett stort antal valmöjligheter. Vi vet att detta kan skapa viss förvirring. Därför gör vi allt vi kan för att guida dig genom möjligheterna. Rätt val av Invoq beror helt på dina personliga, professionella förhållanden. Om du börjar med att fråga dig själv vad du verkligen vill ha ut av en bakugn blir urvalsprocessen mycket enkel.

Under

Vi har skapat en ugn som ser ut att vara enkel att använda. Och som är det.

När man konstruerar en ugn som ser ut som Invoq, antyder man att enkel design betyder att den är enkel att använda. Lyckligtvis är detta en ugn som inte gör någon besviken. Vår vision var att göra Invoq "smartphone-enkel", vilket gör att extremt avancerad, sofistikerad och ibland oförutsägbart teknik blir tillgänglig för och kan uppskattas och hanteras av – alla. Du ska laga fantastisk mat. Du ska inte behöva ta dig tid att läsa instruktioner. Från dag ett blir du vän med Invoq, och ju vanare du blir, desto mer kan du åstadkomma.

Efter

Vi hjälper dig att göra ett bra underhåll till en god vana.

Vi vill att användningen av Invoq ska vara en stressfri upplevelse redan från dess att du packar upp den. En smart komponent hjälper dig att komma igång på några minuter, och ett intuitivt användargränssnitt guidar dig genom en omfattande lista över alternativ. Sedan kan du bara fortsätta i din egen takt. När du väl har tagit Invoq i bruk, är den inte bara enkel att hantera utan också lätt att underhålla. Rengöringen använder samma tablettbaserade system som en hushållsdiskmaskin, med en avancerad nivå som gör att du kan hålla ugnen i aktiv drift så länge som möjligt, utan avbrott. Om Invoq mot all förväntan behöver teknisk support, kan den kommas åt från sidan tack vare den genomtänkta designen. Därför kan service eller reparation vanligtvis utföras utan att ugnen flyttas från sin plats.

Foodservice ligger i vårt DNA

Vi serverar människor i många olika slags miljöer världen över. Vi är mycket mer än en ugnstillverkare. Vi är ett team med människor som lever för mat.

"Passionen för ugnar ligger i släkten. Min morfar var bagare och min farfar var slaktare. Så mat ligger i vårt DNA. Och under de senaste 50 åren har vi sett att ugnar kan påverka matens och serveringens kvalitet. Så kommer det definitivt att fortsätta vara."



Vår mest uppkopplade ugn hittills

Hur Invoq passar smidigt in i matlagningens digitala ekosystem.

Få åtkomst till och övervaka din Invoq – var som helst, när som helst. Inga begränsningar.

Invoq har utformats för att användas med appen Open Kitchen, som kopplar upp ugnen till internet så att du kan kommunicera med den var du än är – med hjälp av en dator, surfplatta eller till och med din smartphone.

Open Kitchen föredras av foodservice-aktörer och detaljhandlare i hela världen. Precis som Invoqs användargränssnitt är det byggt på Android-plattformen, så det är användarvänligt och snabbt att vänja sig vid.

Även om den i första hand är konstruerad för att skapa ett Internet of Things (IoT) inom foodservice, med en plattform för att organisera och styra ett antal arbetsbesparande enheter, kan den vara ett säkert sätt att kommunicera med en eller flera Invoq-ugnar.

Det innebär att du kan fjärruppdatera programvara, ladda upp och distribuera nya recept, överblicka energiförbrukning eller driftskostnader, övervaka ditt serveringsschema eller få tillgång till dina HACCP-data.

I själva verket är detta ett mycket enkelt sätt att omedelbart digitalisera hur du styr din Invoq, eftersom foodservice-världen blir alltmer uppkopplad med molnbaserad teknik.



Kontrollera kostnader

- Transparent överblick över dina förbrukningsuppgifter.
- Få inblick i driften.
- Tillgång till HACCP-bibliotek.
- Beräkna driftkostnad.
- Optimera tillvägagångssätt.
- Minska kostnader.

Skapa recept

- Enkel och intuitiv receptutveckling.
- Skapa, gruppera och organisera menyer med dina egna foton.
- Möjliggör receptdistribution från molnet.
- Spara tid på anpassning.
- Undvik misstag.

Få överblick över verksamheten

- Eliminera driftstopp.
- Förebyggande underhåll.
- Transparent aktivitets- och serveringslogg.
- Pushnotiser före ett potentiellt driftstopp.

Distribuera recept

- Distribution i realtid från huvudkontor till franchise-verksamheter.
- Säker menyhantering, snabbt och enkelt.
- Samma meny på alla ugnar. Inga misstag.
- Lokal eller global receptdistribution.
- Förbättra och förenkla arbetsflöden.
- Minska kostnader.

"Invoq är en lösning skräddarsydd för att uppfylla behoven i olika marknadssegment. Från restauranger till bagerier, institutionskök och stormarknader. Den har designats ur kockars, köksdesigners och konsulters synvinkel. Alla som har något att säga till om när man skapar ett kommersiellt kök."

Juha Laukkanen, Dieta



Se vilken Invoq-modell som är helt rätt för dig

Här får du en överblick över hela Invoq-plattformen som omfattar både ugnar och tillbehör.



Produktportfölj

Översikt

Invoq Bake 6
– 400x600 EN



Invoq Bake 9
– 400x600 EN



Invoq Bake 16
– 400x600 EN



EI (E) eller gas (G)

Kapacitet

Kapacitet och bleckstorlek	400 x 600 mm		400 x 600 mm		400 x 600 mm	
Antal skenor	80 mm: 6	95 mm: 5	80 mm: 9	95 mm: 8	80 mm: 16	95 mm: 14
Maximal mängd mat per bleck och per ugn [kg]	4,5/27	4,5/22,5	4,5/40,5	4,5/36	4,5/72	4,5/63

Mått och vikt

Mått exklusive handtag (HxBxD) [mm]	851 x 937 x 825		1081 x 937 x 825		1730 x 937 x 825	
Mått inklusive handtag (HxBxD) [mm]	851 x 937 x 908		1081 x 937 x 908		N/A	
Mått inklusive handtag och stativ (HxBxD) [mm]	1550 x 937 x 908		1781 x 937 x 908		1730 x 937 x 908	
Transportmått (HxBxD) [mm]	950 x 1000 x 1200		1210 x 1000 x 1200		2050 x 1000 x 1200	
Spelrum (vänster, bak, höger) [mm]	0 x 0 x 40		0 x 0 x 40		0 x 0 x 40	
Nettovikt [kg]	E: 127	G:	E: 159	G:	E: 274	G:
Transportvikt [kg]	E: 147	G:	E: 179	G:	E: 294	G:

Vattenkrav

Vattenanslutning [tum] och vattentryck [bar]	3/4	1–6	3/4	1–6	3/4	1–6
Avlopp [mm]	Ø 50		Ø 50		Ø 50	
Vattenflöde [l/m]	5,5		5,5		5,5	

Värme och buller

Latent värmebelastning och värmeeffekt [kW]	0,86	0,20	0,77	1,16	1,11	2,49
Bullerutsläpp [dB]	< 65		< 65		< 65	

Effektkrav, elektrisk ugn

Elförbrukning [kW]	10,3		19,3		38,2	
Konvektionseffekt [kW]	9		18		36	
Spänning	400 V AC 3F + N		400 V AC 3F + N		400 V AC 3F + N	
Säkring [A]	16		32		63	

Effektkrav, gasugn

Gasförbrukning [kW]	13		21		40	
Termisk belastning genom konvektion [kW]	13		21		40	
Spänning	230 V AC 1F + N		230 V AC 1F + N		230 V AC 1F + N	
Elförbrukning [kW]	1		1		1,5	
Säkring [A]	10		10		10	
Tillgängliga gastyper	G20, G25, G30, G31		G20, G25, G30, G31		G20, G25, G30, G31	



PassThrough

Lösning

Översikt

Invoq Bake 6
– 400x600 EN
PassThrough

Invoq Bake 9
– 400x600 EN
PassThrough



Endast elektrisk

Kapacitet

Kapacitet och blickstorlek	400 x 600 mm		400 x 600 mm	
Antal skenor	80 mm: 6	95 mm: 5	80 mm: 9	95 mm: 8
Maximal mängd mat per blick och per ugn [kg]	4,5/27	4,5/22,5	4,5/40,5	4,5/36

Mått och vikt

Mått exklusive handtag (HxBxD) [mm]	851 x 937 x 893		1081 x 937 x 893	
Mått inklusive handtag (HxBxD) [mm]	851 x 937 x 1059		1081 x 937 x 1059	
Mått inklusive handtag och stativ (HxBxD) [mm]	1550 x 937 x 1059		1781 x 937 x 1059	
Transportmått (HxBxD) [mm]	950 x 1000 x 1200		1210 x 1000 x 1200	
Spelrum (vänster, bak, höger) [mm]	0 x 0 x 40		0 x 0 x 40	
Nettovikt [kg]	149		184	
Transportvikt [kg]	169		204	

Vattenkrav

Vattenanslutning [tum] och vattentryck [bar]	3/4	1–6	3/4	1–6
Avlopp [mm]	Ø 50		Ø 50	
Vattenflöde [l/m]	5,5		5,5	

Värme och buller

Latent värmebelastning och värmeeffekt [kW]	0,86	0,20	0,77	1,16
Bullerutsläpp [dB]	< 65		< 65	

Effektkrav

Elförbrukning [kW]	10,3		19,3	
Konvektionseffekt [kW]	9		18	
Spänning	400 V AC 3F + N		400 V AC 3F + N	
Säkring [A]	16		32	

PassThrough. Den snabbaste vägen mellan bageri och servering

In på den ena sidan.
Ut på den andra.

Invoq PassThrough har ett smart system med dubbla luckor. Maten kommer in från bagerisidan. När den sedan är tillagad, tas den ut från serveringssidan.

Detta minskar inte bara risken för korskontaminering, utan förkortar också den sträcka som serveringspersonalen måste gå. De behöver inte ens gå in i bageriet.

Maten är helt synlig för kunden och belyses av en kraftfull, lågenergi-LED-lampa, som både skapar lite dramatik och uppmuntrar till impulsköp.

FÖRDELAR I KORTHET

- Ugn med dubbla luckor för optimalt arbetsflöde.
- Undvik korskontaminering – tydlig åtskillnad av mat.
- Perfekt för att visa bakning.
- Lockar kunder och ökar försäljningen.
- Förbättra logistiken i bageriet och spara tid.
- Utrymmesoptimerat system.
- Förbättrad säkerhet.



Översikt över kondenslösningar

Luftkvalitet. Säkert och effektivt.

Genom att kombinera din Invoq-ugn med en kondenshuv kan du koncentrera hela din matproduktion på bara en kvadratmeter. Och du kan placera ugnen var du vill.

Kondenshuv fångar upp ånga

- Den säkerställer effektiv utsugning och kondensering av överflödig ånga.
- Upp till 93 % av fukten från ugnsutloppet avlägsnas.
- Systemet styrs av ugnen.
- Kondenserad ånga avlägsnas genom ugnens avloppssystem.
- Ingen extern anslutning krävs.



Kondenshuv

Ugnsmodell	6 EN och 9 EN* och 16 EN
Energiförsörjning för ugnen	Enbart elektrisk
Tillagd höjd [mm]	415
Tillagd vikt [kg]	12

*Kan även fås med PassThrough-modeller, fabriksbyggda.

Liknande kondenslösning tillgänglig för Stackit.

Översikt över Stackit-lösningar

Stackit sparar golvutrymme

Fördubbla din kapacitet

Att stapla två ugnar sparar värdefullt golvutrymme åt dig. Du kan enkelt anpassa tillagningskapaciteten till antalet gäster. Och stäng av den ugn du inte använder under perioder med låg beläggning för att undvika överkapacitet och sänka energikostnaderna.

Maximal flexibilitet

Genom att stapla två Invoq-ugnar får du optimal bakningsflexibilitet. Du kan till exempel jäsa bröd i den nedre ugnen samtidigt som du bakar kakor i den övre ugnen. Du kan välja olika rackstorlek för de två ugnarna för ytterligare flexibilitet.

- Ugnsstorlek 6 + 9 är lika med mindre än 2 meter
- Kombinera bakningstekniker



Stackit elektrisk exklusive stativ

Blandade ugnsmodeller	6 EN + 6 EN*, 9 EN + 6 EN*
Blandad energiförsörjning	Elektrisk + elektrisk**
Tillagd höjd [mm]	142
Tillagd vikt [kg]	11

Stackit gas exklusive stativ

6 EN + 6 EN, 9 EN + 6 EN
Gas + gas
142
13

*Kan även fås med elektriska PassThrough-modeller på begäran, fabriksbyggda.

**Kan även fås med kondenshuv.

Du kan förbättra det som kommer ut ur din ugn genom det du stoppar in i den

Tillbehör framtagna enbart för Invoq. Inga standardartiklar.

De formgivare som skapade Invoq designade också ett omfattande utbud av tillbehör. Det fanns inga rack, vagnar eller stativ som passade perfekt till Invoq, så de gjordes från grunden. De kan verka relativt oviktiga, men var och en spelar en roll för att förenkla foodservice. De gör faktiskt att du uppnår maximal prestanda hos Invoq och hjälper dig att utnyttja tiden på bästa sätt.





MultiRack för många olika ändamål

Nya MultiRack ger möjlighet att använda bleck i olika storlek samtidigt. Få fullständig flexibilitet i din drift och maximera ditt utbyte.

MULTIRACK-KAPACITET:

- 400 x 600 mm
- 1/1 GN
- US sheet pans
- Hotel pans (1/1 GN, 65 mm)



Allt du behöver för flexibilitet

Välj rätt utrustning för att få ut mesta möjliga av din bakugn och uppfylla behoven i din foodservice-verksamhet.

Du hittar hela sortimentet på www.houono.com

Även tillbehören hjälper dig att göra maten perfekt

Aluminiumtillbehör med unik värmeöverföringsförmåga

Den patenterade aluminiumlegering vi använder är kanske inte det billigaste materialet, men den har en unik förmåga att ta upp, lagra och avge värme, vilket påverkar både matens kvalitet och det sätt som Invoq svarar på vid användning.

Invoq-tillbehören möjliggör perfekt resultat vid matlagning och bakning och ser till att det inte finns någon begränsning för vad du kan tillaga i din Invoq.

Behöver du inspiration?

Följ vår blogg för läckra recept samt råd och tips från bagaren som gör bakningen snabbare, enklare och roligare.

www.houno.com





De bästa tillbehören till din ugn

Tillbehör	Artikelnummer
Startpaket för bakning, 400 x 600	33000100
Bakmatta silikon, 400 x 600	045445
Bakplåt slät non-stick, 400 x 600	045433
Bakplåt perforerad non-stick, 400 x 600	045434
Imperial bleck 20 mm, 1/1 GN	045482
Imperial bleck 40 mm, 1/1 GN	045484
Imperial bleck 60 mm, 1/1 GN	045483
Imperial multibleck, 1/1 GN	045725
Imperial kombiplåt för pizza och grillning, 1/1 GN	045723

För att få ut mesta möjliga av din Invoq-ugn, föreslår vi att du använder ett Invoq-startpaket med tillbehör.

Startpaketet för bakning, 400 x 600 innehåller 2x perforerade non-stick bakplåtar, 2x släta non-stick bakplåtar och 2x bakmattor av silikon.

Du kan köpa hela sortimentet med Invoq-tillbehör direkt på www.houno.com

Ta hand om din Invoq

Enkel att rengöra.
Enkel att underhålla.

Med Invoq designade vi inte bara en ugn, vi designade upplevelsen av att använda den. Detta omfattar även triviala men nödvändiga uppgifter, som rengöring och underhåll.

CareCycle är ett automatiskt rengöringssystem som är inbyggt i Invoq, vilket sparar både tid och pengar. Systemet drivs av vår egen unika programvara.

CareCycle använder förvånansvärt lite vatten, energi och kemikalier och ser till att din ugn alltid är skinande ren och redo för nästa uppgift.

BÖRJA RENGÖRA UTAN ATT
VÄNTA PÅ ATT UGNEN SVALNAR.

CareCycle kan aktiveras medan ugnen fortfarande är varm. Det minskar driftstoppstiden och gör att ugnen kan återgå i drift snabbare.



CareCycle Clean och
CareCycle Descale

De bästa rengöringsprodukterna som rekommenderas av ugnens formgivare

CareCycle Clean-tabletterna är inte bara effektiva, utan också fosfatfria. Så du kan vara tuff mot smutsen och snällare mot miljön.

Gott om tid? Kör Eco.

Med Eco-inställningen tar rengöringen längre tid, men den använder mindre vatten, energi och kemikalier.

Tufft schema? Välj Turbo.

I en hektisk verksamhet behöver du rengöra ugnen så snabbt som möjligt. Turbo-inställningen rengör nog, men på bara 15 minuter. Så du förlorar minimalt med tid.



CareCycle

Artikelnummer

CareCycle Clean-tabletter, 150 st	106032
CareCycle Descale-tabletter, 150 st	106033
HydroShield L 3600 komplett	108138
HydroShield XL 6000 komplett	108139
HydroShield L 3600 utbytesfilter	30500545
HydroShield XL 6000 utbytesfilter	30500546

Använd våra produkter för att säkerställa fantastisk rengöring och den bästa vattenbehandlingen för din Invoq.

Du kan köpa hela utbudet
av produkter direkt på
www.houno.com

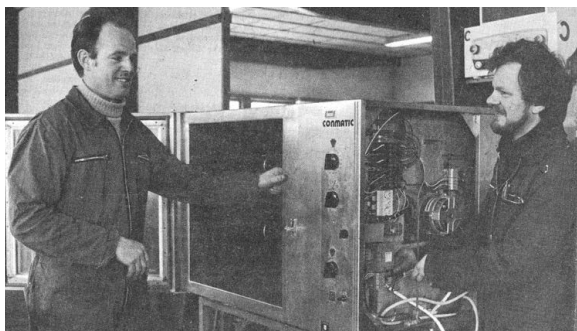
HOUNÖ. Steget före sedan 1977

1977 hade Svend Houmøller sin egen blomstrande restaurang i Jylland, och den gick så bra att han behövde en större ugn. Ingen av industriugnarna på marknaden passade hans behov så han och hans bror Hans Jørgen bestämde sig för att tillverka en egen i ett garage i Randers.

Hans Jørgen var utbildad ingenjör, så han hade kunskapen och den tekniska förmågan att omvandla skiss till verklighet. Men han skulle vara den första att medge att de ursprungliga modellerna visserligen var funktionella men inte direkt vackra.

När ryktet spreds om den nya ugnen hade Svend och Hans Jørgen en växande lista över kockar som ville ha en sådan till sitt kök, så tillverkningen skalades upp. Till slut växte de båda ut ur garaget, och HOUNÖ flyttade till en ändamålsenlig 3 200 m² stor fabrikslokal i Randers för att klara av den ständigt växande listan av kunder.

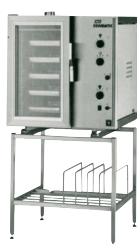
Från vänster till höger: Frits Svenningsen och Hans Jørgen Houmøller tillverkar en kombiugn på 1980-talet.
Frits arbetar på HOUNÖ än idag.



Utvecklingen av bakugnar 1977–2021



1977



1980



1995



2001



2003



2007



2012

2022



Tack

Det har varit ett nöje att få beskriva Invoq på djupet, och vi hoppas att du har haft glädje av att lära känna produkten lite mer i detalj.

Vi hoppas att det har visat dig den värld av möjligheter som Invoq kan erbjuda.

Vi tar gärna emot din feedback.

Invoq-plattformen förbättras hela tiden, och du kan bidra till att göra våra produkter bättre.

HOUNÖ-teamet.



Vi finns här för dig

Bakningssupport
bakesupport@houno.com

Teknisk support
techsupport@houno.com

Kontakta oss

HOUNÖ A/S
Alsvej 1
DK-8940 Randers SV
Danmark

T: +45 8711 4711
M: houno@houno.com

www.houno.com

En del av



