

Invoq | Combi

INVOQ KATALOGREVIERING 03/2024

Making service simple



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

Juha Laukkanen, Dieta

Innehållsförteckning

Inledning	4
Innovation Circle	6
Invoq Combi-ugn	8
Matlagning. På ett helt nytt sätt	12
CombiSteam och HybridSteam	14
Fuktkontroll	16
Användargränssnitt	18
Krångelfri hantering	20
Hållbarhet	22
Förbrukning	24
Enkelhet	26
Foodservice ligger i vårt DNA	28
Uppkoppling	32
Produktportfölj	34
Lösning: PassThrough	38
Alternativ: Kondens	40
Alternativ: Stackit	41
Stativ, rack och vagnar	42
Tillbehör	44
Rengöring och underhåll	46
Berättelsen om	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, restauranger eller serveringssituationer världen över.

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

Det här är en intuitiv
ugnsplattform för bakning,
matlagning 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 kockar och foodservice-partner.

Dessa varumärken besitter djupa kunskaper om sina egna geografiska, sociala och kulturella marknader och miljöer. Från brittiska bensinstationer till norska sjukhusmatsalar. Från korv i bröd till huvudrätter med Michelinstjärnor. 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 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."*

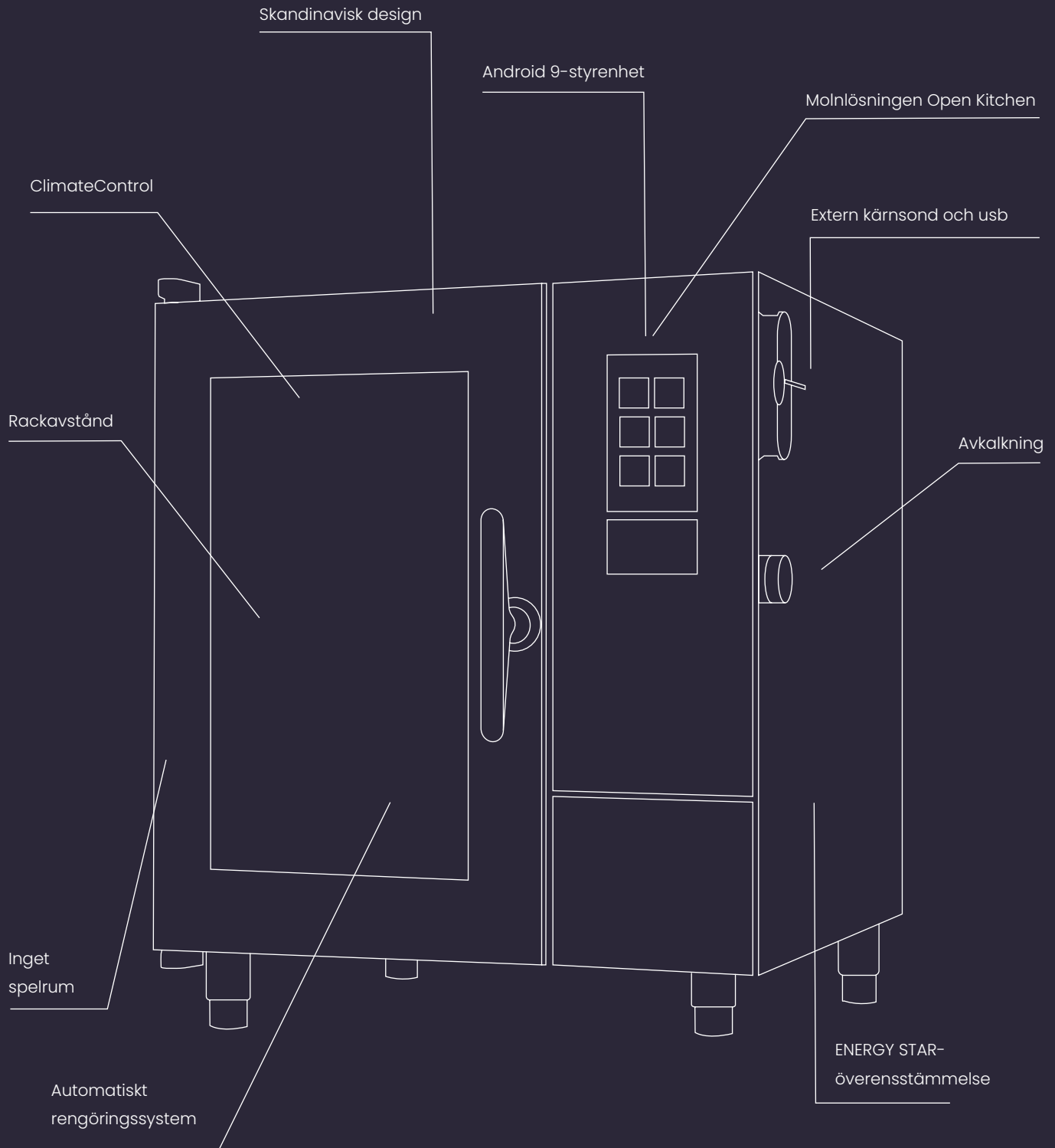
Morten Ammentorp Nielsen,
HOUNÖ

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:

70 % mindre
energi

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

17 % större
kapacitet

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

Startar på
mindre än
3 sekunder

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.

Matlagning. På ett helt nytt sätt.

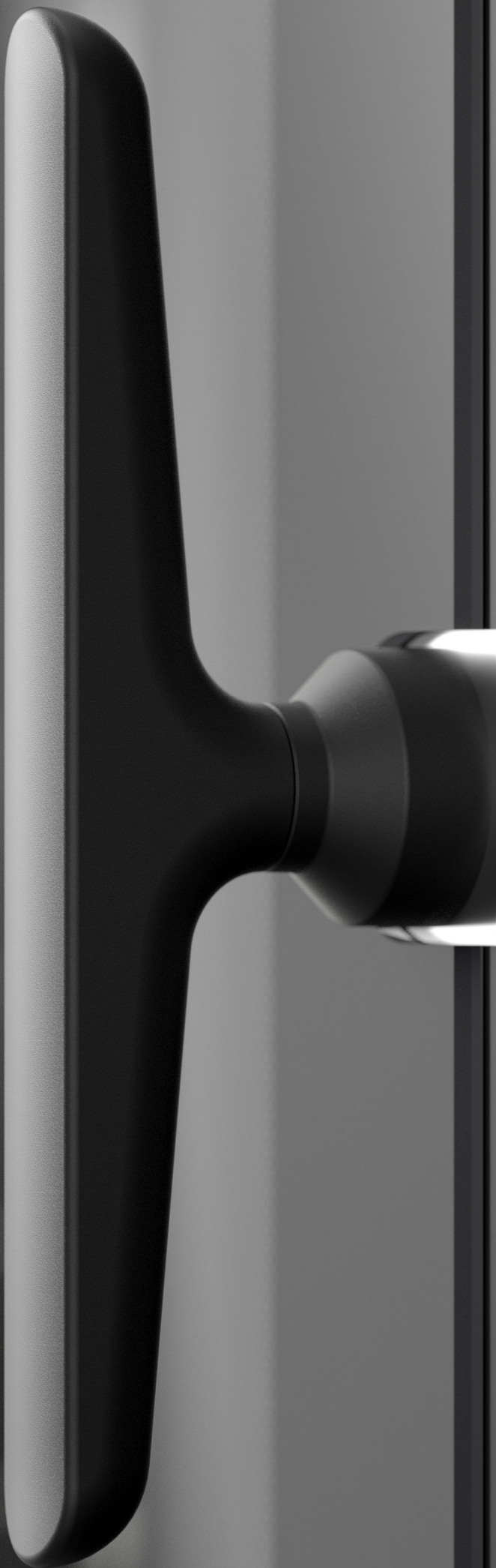
Var du än tittar – inuti, utanpå, ur alla vinklar – ser du direkt bevis på den noga genomtänkta design som gör Invoq så inbjudande att använda.

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.



Invoq

Genom att förändra hur vi skapar ånga, omvandlar vi ditt sätt att laga mat

Förutom att ligga i framkant när det gäller konvektionsteknik för snabb och jämn tillagning har Invoq ett radikalt nytt sätt att laga mat på med hjälp av ånga.

När du kan styra luftfuktigheten, kan du skapa en tillagningsmiljö där naturlig textur, smak och mörhet bevaras.

Men processen att skapa ånga kräver vanligtvis externa vattentankar och stökiga rörledningar. Det kan också ta lite tid att producera ånga exakt när den behövs.

Med Invoq har vi inte bara skapat ett sätt att minska svårigheterna med denna process – vi har två innovativa ånggenereringstekniker som passar i olika miljöer, vilket ger betydande fördelar.

Dessa kan påverka vilken Invoq-modell du väljer. Ingen av dem kräver en extern vattentank.

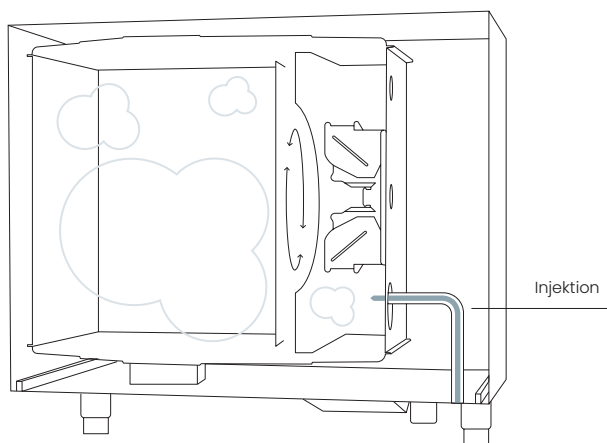


CombiSteam.

En kraftfull injektion av ånga. Precis nu.

I stället för att vänta på att vattnet ska koka upp, sprutar CombiSteam vattnet direkt genom ugnens värmeelement. På bara några sekunder blir Invoq-ugnen en ångkammare med minimal energiförbrukning. Ingen väntetid. Ingen vattentank.

CombiSteam finns på alla Invoq Combi-modeller.



CombiSteam är konstruerad för:

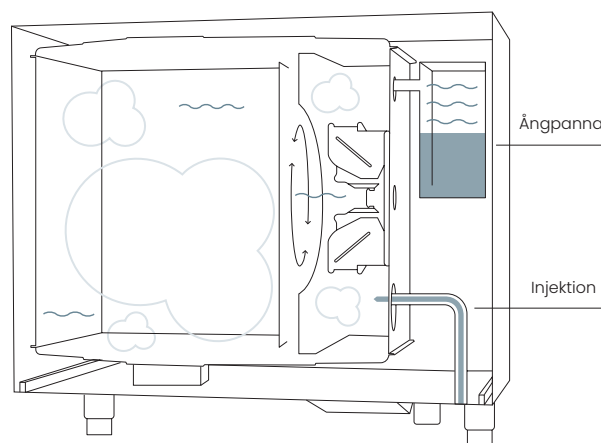
- Detaljhandel
- Snabbmatsrestauranger
- Restauranger
- Bagerier

HybridSteam.

Ånga som kan vara både subtil och kraftfull.

I andra sammanhang när tillagningen inte ska gå lika snabbt, fungerar HybridSteam som en unik metod för att skapa luftfuktighet. Förutom CombiSteam finns det en vattentank innanför ugnshöljet, som ger ugnen ytterligare ett sätt att skapa mättad ånga med hög densitet. Beroende på vad du tillagar instruerar intelligenta sensorer Invoq-ugnen att antingen spraya insprutad ånga eller ånga skapad från vatten i ångpannan – eller båda, samtidigt eller efter varandra. Detta ger dig många möjligheter, eftersom ånga kan tillsättas med mer noggrann och omfattande styrning.

HybridSteam finns bara på Invoq Hybrid-modellerna.



HybridSteam är konstruerad för:

- Personalmatsalar
- Sjukhus
- Institutioner
- Cateringföretag
- Centralkök



Invoq-tekniken ger fler sätt att finjustera luftfuktigheten på

Utöver CombiSteam och HybridSteam har Invoq ytterligare två funktioner, så att du kan åstadkomma förutsägbart korrekta resultat med hjälp av ånga.

CombiSense. Gott inifrån och ut.

CombiSense är ett automatiskt fuktighetssystem som gör att du kan tillaga vid höga temperaturer utan att maten blir torr eller förlorar smak och färg. Det är perfekt när du ska tillaga något som måste vara knaprigt på utsidan och naturligt saftigt inuti. För att åstadkomma den önskade "maillardreaktionen" har Invoq sensorer som övervakar och styr hela tillagningscykeln. Sensorerna justerar löpande fuktighetsnivåerna procentuellt utifrån den fukt som frigörs av maten, oberoende av hur full ugnen är eller om du tillagar kyld eller frusen mat.



- Ångrostning
- Grillning
- Stekning
- Färdigrätter
- Bake-off

CombiSpeed. Tillaga snabbare och förbättra utbytet.

Genom att injicera ånga förkortar CombiSpeed tillagningstiden och bevarar fukten och mörhetsen, så att maten inte krymper lika mycket och du får fler portioner per gång. Om den används vid låga temperaturer över natten håller den maten saftig. Tio CombiSpeed-inställningar gör att du kan välja optimal nivå för den aktuella menyn eller arbetsflödet.



- Bräsering
- Rostning
- Tillagning vid låg temperatur
- Tillagning över natten
- Varmhållning
- Sous vide

En ugn som styrs via en surfplatta





SmartChef.

Växla från manuell till automatisk.

SmartChef är en automatisk funktion för intelligent tillagning. 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.



MenuPlanner.

Alla användare får samma fina resultat.

Med MenuPlanner kan du dra och släppa dina portioner för att täcka hela dagens verksamhet. Du kan enkelt hålla koll på alla rack och justera produkter som ska vara klara samtidigt, om du vill. Du kan till och med placera tre produkter på samma rack, så kompenserar ugnen temperaturförändringar med CookTimeCorrection (CTC). Smidig och stressfri hantering.



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 kök

Bara genom att byta ut din kombiugn – utan att ens förändra 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.

Ånga

70 % mindre energi per driftstimme

Tekniken bakom kulisserna:

- Förbättrad ångmättnad baserad på syresensor.
- Förbättrad ångpanneprestanda (%).
- HybridSteam-implementering.
- Slutet avloppssystem.

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

Kostnadsminskningar på 1 612 EUR per år

Användarscenario baserat på följande drift:

- Åtta timmar om dagen (sex timmar konvektion, två timmar ångkokning, en medelstor rengöringscykel).
- Fem dagar i veckan.
- 48 veckor om året.

Baserat på ett kWh-pris på 0,46 euro och ett vattenpris på 1,45 euro per m³. Jämförelse: Invoq Hybrid 10-1/1 GN 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 kombiugn 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."



– making service simple





Invoq är designad som en
ugnsplattform som är relevant i
alla kök, var som helst i världen.

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.



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.

"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."

Produktportfölj

Översikt

Invoq
6-1/1 GNInvoq
6-2/1 GNInvoq
10-1/1 GN

Elektrisk (E) eller gas (G)

Invoq Hybrid: Ångpanna och injektionsånga

Invoq Combi: Injektionsånga

Kapacitet

Kapacitet och blickstorlek	1/1 GN eller 400 x 600 mm		2/1 GN eller 1/1 GN		1/1 GN eller 400 x 600 mm	
Antal skenor	70 mm: 7	85 mm: 6	70 mm: 7	85 mm: 6	70 mm: 10	85 mm: 8
Maximal mängd mat per blick och per ugn [kg]	4,5/31,5	4,5/27	9/63	9/54	4,5/45	4,5/36

Mått och vikt

Mått exklusive handtag (HxBxD) [mm]	851 x 937 x 826		851 x 1077 x 946		1081 x 937 x 826	
Mått inklusive handtag (HxBxD) [mm]	851 x 937 x 908		851 x 1077 x 1028		1081 x 937 x 908	
Mått inklusive handtag och stativ (HxBxD) [mm]	1550 x 937 x 908		1550 x 1077 x 1028		1781 x 937 x 908	
Transportmått (HxBxD) [mm]	950 x 1000 x 1200		950 x 1100 x 1250		1210 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], Invoq Combi	(E) 127	(G)	(E) 150	(G)	(E) 159	(G)
Nettovikt [kg], Invoq Hybrid	(E) 136	(G)	(E) 158	(G)	(E) 167	(G)
Transportvikt [kg], Invoq Combi	(E) 147	(G)	(E) 170	(G)	(E) 179	(G)
Transportvikt [kg], Invoq Hybrid	(E) 156	(G)	(E) 178	(G)	(E) 187	(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	1,12	1,71	0,77	1,16
Bullerutsläpp [dB]	< 65		< 65		< 65	

Effektkrav, elektrisk ugn

Elförbrukning [kW]	10,3		22,3		19,3	
Konvektionseffekt [kW]	9		21		18	
Ångeffekt (Invoq Hybrid) [kW]	9		18		18	
Spänning	400 V AC 3F + N		400 V AC 3F + N		400 V AC 3F + N	
Säkring [A]	16		35		32	

Effektkrav, gasugn

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

Invoq
10-2/1 GN



Invoq
20-1/1 GN



Invoq
20-2/1 GN



	2/1 GN eller 1/1 GN		1/1 GN eller 400 x 600 mm		2/1 GN eller 1/1 GN	
	70 mm: 10	85 mm: 8	65 mm: 20	85 mm: 15	65 mm: 20	85 mm: 15
	9/90	9/72	4,5/90	4,5/67,5	9/180	9/135

	1081 x 1077 x 946		1730 x 937 x 841		1730 x 1077 x 961	
	1081 x 1077 x 1028		1730 x 937 x 923		1730 x 1077 x 1043	
	1781 x 1077 x 1028		N/A		N/A	
	1210 x 1100 x 1250		2050 x 1000 x 1200		2050 x 1100 x 1250	
	0 x 0 x 40		0 x 0 x 40		0 x 0 x 40	
	(E) 181	(G)	(E) 276	(G)	(E) 327	(G)
	(E) 189	(G)	(E) 288	(G)	(E) 342	(G)
	(E) 201	(G)	(E) 296	(G)	(E) 347	(G)
	(E) 209	(G)	(E) 308	(G)	(E) 362	(G)

	3/4	1-6	3/4	1-6	3/4	1-6
	Ø 50		Ø 50		Ø 50	
	5,5		5,5		5,5	

	3,15	2,21	1,11	2,49	4,00	3,89
	< 65		< 65		< 65	

	31,3	38,2	62,2
	30	36	60
	18	36	36
	400 V AC 3F + N	400 V AC 3F + N	400 V AC 3F + N
	63	63	100

	28	40	56
	28	40	56
	230 V AC 1F + N	230 V AC 1F + N	230 V AC 1F + N
	1	1,5	1,5
	10	10	10
	G20, G25/G30, G31	G20, G25/G30, G31	G20, G25/G30, G31

PassThrough

Lösning

Översikt

Invoq PassThrough
6-1/1 GNInvoq PassThrough
10-1/1 GN

Endast elektrisk

Invoq Hybrid: Ångpanna och injektionsånga

Invoq Combi: Injektionsånga

Kapacitet

Kapacitet och bleckstorlek	1/1 GN eller 400 x 600 mm		1/1 GN eller 400 x 600 mm	
Antal skenor	70 mm: 7	85 mm: 6	70 mm: 10	85 mm: 8
Maximal mängd mat per bleck och per ugn [kg]	4,5/31,5	4,5/27	4,5/45	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], Invoq Combi	(E) 149		(E) 184	
Nettovikt [kg], Invoq Hybrid	(E) 157		(E) 192	
Transportvikt [kg], Invoq Combi	(E) 169		(E) 204	
Transportvikt [kg], Invoq Hybrid	(E) 177		(E) 212	

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 kök och servering

In på den ena sidan.
Ut på den andra.

Invoq PassThrough har ett smart system med dubbla luckor. Maten kommer in från kökssidan. 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 köket.

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

Ett särskilt fettavskiljningssystem är placerat skilt från ugnen, vilket frigör utrymme och ökar ugnens kapacitet.

FÖRDELAR I KORTHET

- Ugn med dubbla luckor för optimalt arbetsflöde.
- Undvik korskontaminering – tydlig åtskillnad mellan rå och tillagad mat.
- Perfekt för att visa tillagning.
- Lockar kunder och ökar försäljningen.
- Förbättra logistiken i ditt kök 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 1/1 GN	Kondenshuv 2/1 GN
Ugnsmodell	6-1/1, 10-1/1, 20-1/1*	6-2/1, 10-2/1, 20-2/1
Energiförsörjning för ugnen	Enbart elektrisk	Enbart elektrisk
Ångteknik	CombiSteam eller HybridSteam	CombiSteam eller HybridSteam
Tillagd höjd [mm]	415	415
Tillagd vikt [kg]	12	14

*Kan även fås med PassThrough-modeller.

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 tillagningsflexibilitet. Du kan till exempel steka lamm i den nedre ugnen samtidigt som du ångkokar potatis i den övre ugnen. Du kan välja olika rackstorlek för de två ugnarna för ytterligare flexibilitet.

- Ugnsstorlek 6 + 10 är lika med mindre än 2 meter
- Kombinera två ångtekniker



Stackit 1/1 GN exklusive stativ

	Stackit 1/1 GN exklusive stativ		Stackit 2/1 GN exklusive stativ	
Blandade ugnsmodeller	6-1/1 + 6-1/1*, 10-1/1 + 6-1/1*		6-2/1 + 6-2/1, 10-2/1 + 6-2/1	
Blandad energiförsörjning	Elektrisk + elektrisk** eller Gas + gas		Elektrisk + elektrisk** eller Gas + gas	
Blandade ångtekniker	CombiSteam + CombiSteam HybridSteam + HybridSteam CombiSteam + HybridSteam		CombiSteam + CombiSteam HybridSteam + HybridSteam CombiSteam + HybridSteam	
Tillagd höjd, elektrisk/gas [mm]	142	142	142	142
Tillagd vikt, elektrisk/gas [kg]	11	13	12	14

*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 förvandlar en ugn avsedd för Hotel pans, 1/1 GN, till en som tar plåtar i full storlek."

April Shaw, Blodgett





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:

- 1/1 GN
- 400 x 600 mm
- 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 kombiugn och uppfylla behoven i din foodservice-verksamhet.

Du hittar hela sortimentet på www.houno.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 kocken som gör matlagningen snabbare, enklare och roligare.

www.houno.com





De bästa tillbehören till din ugn

Tillbehör (GN-storlekar)	Artikelnummer
Blandat startpaket	33000096
Startpaket för grill	33000098
Imperial bleck 20 mm	045482
Imperial bleck 40 mm	045484
Imperial bleck 60 mm	045483
Imperial potatispiggar	045722
Imperial kombiplåt för pizza och grillning	045723
Imperial grillgaller	045481
Imperial multibleck	045725
Bakmatta silikon	045445
Bakplåt slät non-stick	045433
Bakplåt perforerad non-stick	045434
Korg för ångfritering	045480
Revbensställ	045733
Kycklinggrill, 4 fåglar (1/2 GN)	041120
Kycklinggrill, 8 fåglar	033089

För att få ut mesta möjliga av din Invoq föreslår vi att du använder ett Invoq startpaket med tillbehör. Det blandade startpaketet innehåller 1x Imperial® bleck 20 mm, 1x ångfriteringskorg, 1x Imperial® grillgaller och 1x Imperial® multibleck. Med dessa fyra tillbehör har du en bra utgångspunkt för mångsidig användning av kombiugnen.

Startpaketet för grill innehåller 1x Imperial® bleck 20 mm, 1x ångfriteringskorg och 2x Imperial® grillgaller. Tillbehörspaketet gör att du kan grilla och steka i din Invoq combi-ugn.

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 ett hektiskt kök behöver du rengöra ugnen så snabbt som möjligt. Turbo-inställningen rengör nogga, 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.

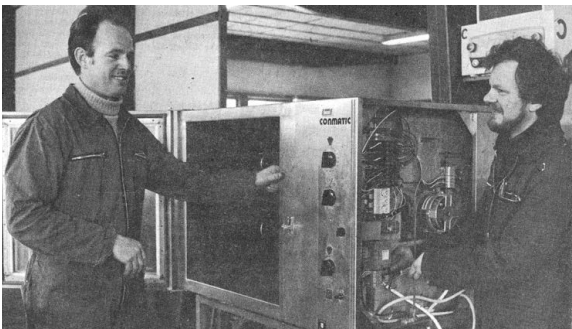
HOUNÖ. Steget före sedan 1977

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.

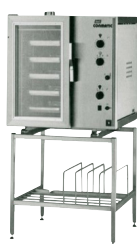
Från vänster till höger: Frits Svenningsen och Hans Jørgen Houmøller tillverkar en kombiugn på 1980-talet.
Frits arbetar på HOUNÖ än idag.



Utvecklingen av kombiugnar 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

Kocksupport
chefsupport@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



