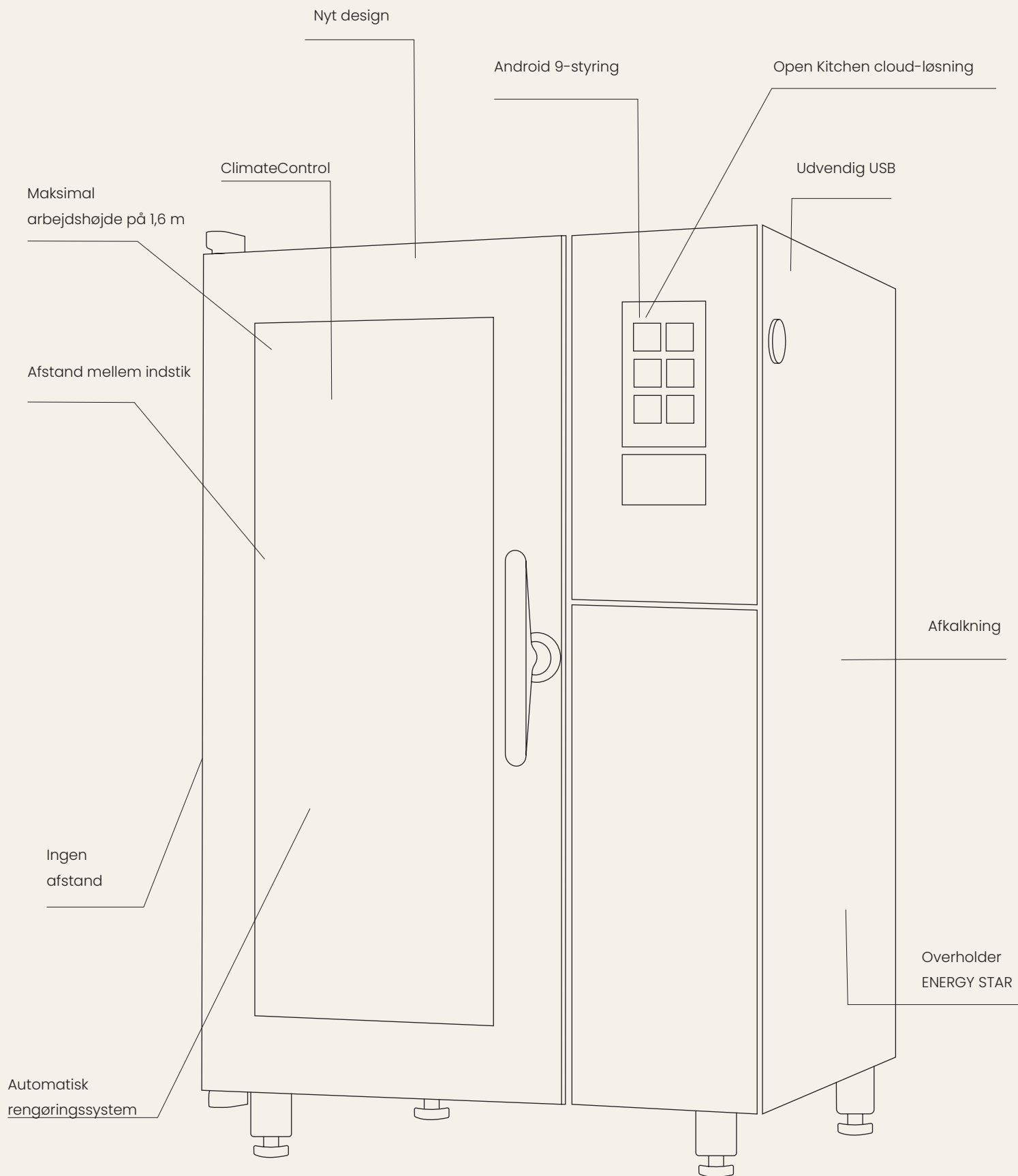


Specifikationer

Invoq | Bake 16- 400x600 EN





En helt ny ovnoplevelse

Invoq Bake er den perfekte ovn, hvor alle de nyeste teknologier er blevet gjort enkle at bruge for dig.

Den øgede afstand mellem indstikkene gør det muligt for den cirkulerende luftstrøm at skabe perfekte og ensartede resultater på hele indstikket. Du får en jævn og ensartet bagning, der dækker alle aspekter af bagekøkkenet fra smukt sprødt brød til perfekt bagte produkter fra frost og endda delikat bagte desserter.

Roll-in-systemet giver dig sikker og effektiv betjening for øget produktivitet samt god ergonomi med en maksimal arbejdshøjde på 1,6 m.

Fugtighedsproduktionen og det automatiserede rengøringsystem styres for at bruge mindst muligt energi og vand uden at gå på kompromis med kvaliteten af resultaterne.

Intelligens lige ved hånden ...

ClimateControl

ClimateControl sikrer klassens bedste ydeevne og styrer luft-, varme- og luftfugtighedsniveauer. Den optimerer processerne og forkorter endda bagetiden. Resultatet er en gennemgående ensartethed og forudsigelig høj kvalitet.

CareCycle

Du kan vælge mellem syv forskellige cyklusser fra Let til Intens, Turbo eller Eco. Invoq-ovnen guider dig gennem processen og foreslår det optimale rengøringsprogram og den nødvendige mængde af rengøringsstabs til den ønskede cyklus. Dette sikrer, at forholdet mellem vaskemiddel og vand altid er korrekt, og at du undgår overforbrug.

KAPACITET

- 400x600 EN
- 16 plader med 80 mm skinner eller 14 plader med 95 mm skinner
- Maksimal arbejdshøjde på 1,6 m
- Maksimal madbelastning på 4,5 kg pr. plade
- Maksimal madbelastning på 72 kg pr. ovn

QSR

QSR, Quick Select Recipes, er et individuelt tilpasset, smart interface, der giver dig ro i sindet, fordi du ved, at alle medlemmer af dit team kan arbejde efter de højeste standarder med den samme ensartethed, mindre spild og maksimal produktion. Dette sparer tid og forhindrer fejl.



SmartBaker

SmartBaker hjælper dig med at lære af ovnen og udvikle din karakteristiske stil. Du vælger produkttype og bagemetode, så guider SmartBaker dig automatisk til et godt resultat. Herefter kan du gemme og om nødvendigt redigere processen.

Elektricitet

Dimensioner og vægt



Dimensioner ekskl. håndtag (HxBxD) [mm]	1730 x 917 x 841
Mål inkl. håndtag (HxBxD) [mm]	1730 x 917 x 923
Forsendelsesmål (HxBxD) [mm]	2050 x 1000 x 1200
Nettovægt [kg]	274
Transportvægt [kg]	294
Afstand (venstre, bag, højre) [mm]	0 x 0 x 40
Maksimal arbejdshøjde [mm] med basisunderstel	1615

Strømkraft



Elforbrug [kW]	38,2
Konvektionseffekt [kW]	36
Netforsyningsfrekvens [Hz]	50/60*
Spænding 400 V 3PN AC	
For-sikring[A]	63
RCD-model	B/F
Spænding 415 V 3PN AC	
For-sikring[A]	63
RCD-model	B/F
Spænding 440 V 3PN AC	
For-sikring[A]	63
RCD-model	B/F

Krav til vandtilslutning



Vandtilslutning [tommer]	3/4
Afløb [mm]	Ø 50
Vandtryk (min.-maks.) [bar]	1-6
Vandflow [l/m]	5,5

Varmeafgivelse



Latent varmebelastning [kW]	1,11
Mærkbar varmeeffekt [kW]	2,49

Støjemission



Støjniveau uden emfang [dB(A)]	<65
Støjniveau med emfang [dB(A)]	<65

IP-klassificering



IP-klasse	IPX5
-----------	------

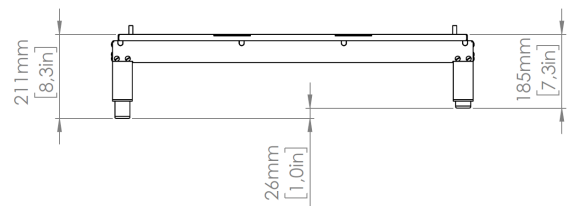
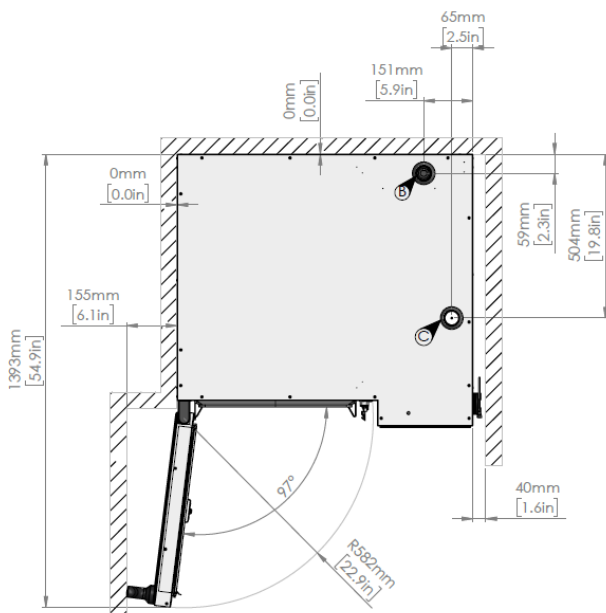
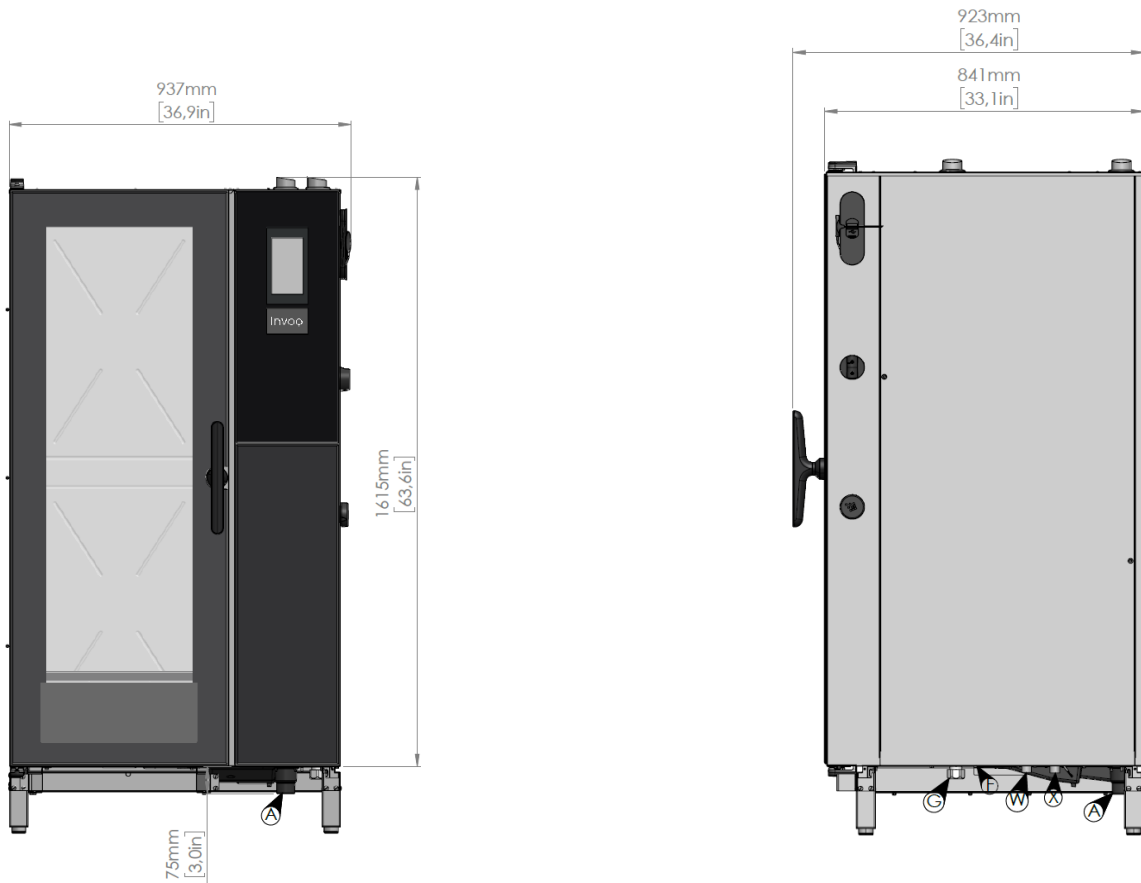
Data



Wi-fi-modul	IEEE 802.11 b/g/n (2.4 GHz)
LAN	RJ45

*Ovnen er bygget fra fabrikken til enten 50 Hz eller 60 Hz netforsyning. Yderligere tekniske oplysninger findes i installationsmanualen.

- | | |
|---|--|
| A | Udløb til afløb |
| B | Luftudtag (afløb) |
| C | Luftindtag |
| F | Ethernet-forbindelse |
| G | Elektrisk tilslutning |
| W | Vandindtag (HydroShield-
vandfilter eller omvendt osmose) |
| X | Vandindtag |



Gas

Dimensioner og vægt



Dimensioner ekskl. håndtag (HxBxD) [mm]	1730 x 917 x 841
Mål inkl. håndtag (HxBxD) [mm]	1730 x 917 x 923
Forsendelsesmål (HxBxD) [mm]	2050 x 1000 x 1200
Nettovægt [kg]	
Transportvægt [kg]	
Afstand (venstre, bag, højre) [mm]	0 x 0 x 40
Maksimal arbejdshøjde [mm] med basisunderstel	1615

Strømkrav



Gasforbrug [kW]	40
Termisk belastning ved konvektion [kW]	40
Netforsyningsfrekvens [Hz]	50/60*
Spænding 230 V IPN AC	
Elforbrug [kW]	1,5
For-sikring[A]	10
RCD-model	B/F
Tilgængelige gastyper	G20, G25, G30, G31

Krav til vandtilslutning



Vandtilslutning [tommer]	3/4
Afløb [mm]	Ø 50
Vandtryk (min.-maks.) [bar]	1-6
Vandflow [l/m]	5,5

Varmeafgivelse



Latent varmebelastning [kW]	
Mærkbare varmeeffekt [kW]	

Støjemission



Støjniveau uden emfang [dB(A)]	
--------------------------------	--

IP-klassificering



IP-klasse	IPX5
-----------	------

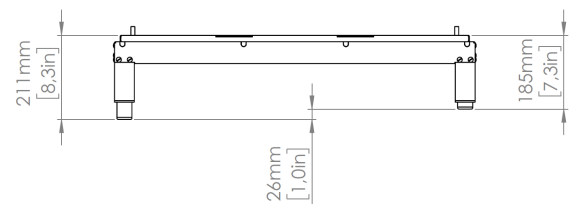
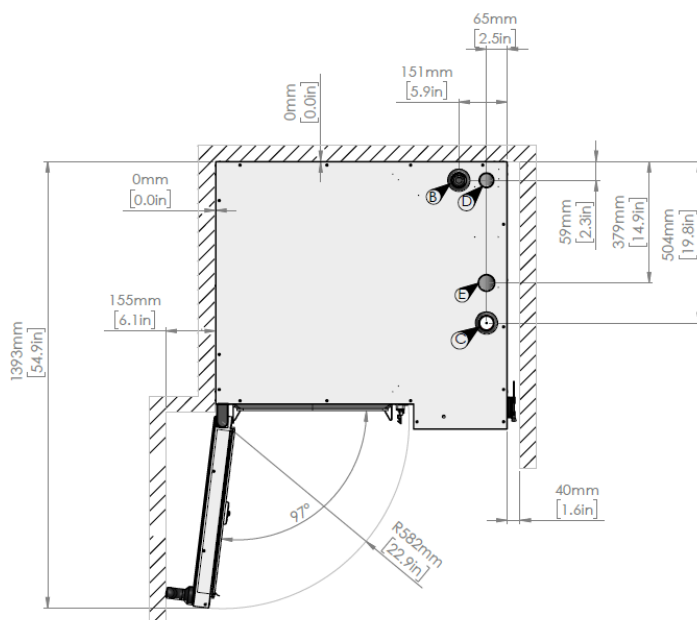
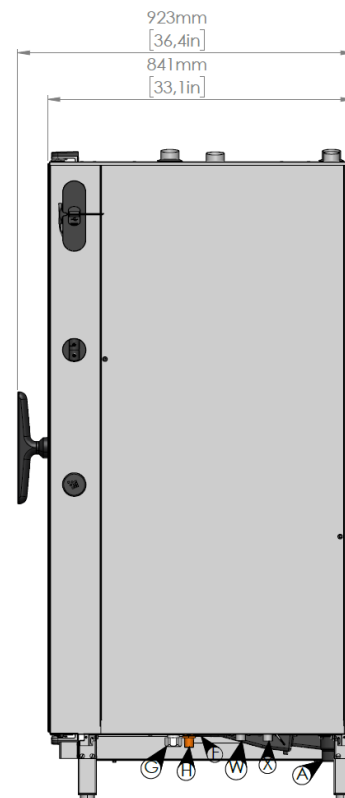
Data



Wi-fi-modul	IEEE 802.11 b/g/n (2.4 GHz)
LAN	RJ45

*Ovnen er bygget fra fabrikken til enten 50 Hz eller 60 Hz netforsyning. Yderligere tekniske oplysninger findes i installationsmanualen.

- A Udløb til afløb
- B Luftudtag (afløb)
- C Luftindtag
- D Gasgeneratorudtag
- E Gasvarmevekslerudtag
- F Ethernet-forbindelse
- H Gastilslutning
- W Vandindtag (HydroShield-vandfilter eller omvendt osmose)
- X Vandindtag



Funktioner

Intelligens

ClimateControl	Optimalt bagemiljø gennem styring af luft, varme, tryk og fugtighed. Blæser, kan justeres i ni trin (20-100 %). Fugtkorrektion med en nøjagtighed på 1/10 af et sekund.
CareCycle	Fuldautomatisk, recirkulerende, tabsbaseret rengøringssystem. Systemet guider til passende rengøringsprogram og den nødvendige mængde rengøringstabs. Planlægning af ubesværet rengøring natten over. Automatisk skylning efter afbrudt rengøringscyklus.
MenuPlanner	Op til ti integrerede timere til notifikationer. Software til at indtaste og gruppere opskrifter med drag-and-drop-funktionalitet. Automatisk forskydning af indlæsning ved gruppering af op til tre specifikke opskrifter.
BakeTimeCorrection (BTC)	Intelligente sensorer, der registrerer uventede ændringer i temperaturen og kompenserer tilsvarende.
SmartBaker	Intelligent bageautomatik, der vælger de optimale bageindstillinger.
Fugtstyring, CombiSense	Procentbaseret automatisk fugtsystem til bagning ved høje temperaturer, der giver en skinnende, sprød og knasende overflade og bevarer en fugtig midte.
Fugtstyring, CombiSpeed	Niveaustyret fugtinjektion til forbedring af bagningen ved lave temperaturer, der optimerer mörning og udbytte af større produkter. Ti forskellige fugtighedsniveauer.
QSR	QSR, Quick Select Recipes, er en skræddersyet intelligent interface, der gør det muligt at få opskrifter som favoritter på startskærmen. Ni miniatureopskrifter pr. side – op til ni sider med i alt 81 opskrifter. Mulighed for låst interface for at forhindre manuel betjening.
Tilslutningsmulighed, Open Kitchen	Cloud-løsning til menustyring, distribution af opskrifter, forebyggende vedligeholdelse, realtidsoverblik over ovnflåden, dokumentation for fødevarerikkerhed og oversigt over forbrugsdata.
Strømsvigt	Automatisk genstart efter strømsvigt i op til 30 minutter for at sikre færdiggørelse af igangværende programmer. Automatisk skylning efter afbrudt rengøringscyklus for at sikre sikker bagning. Brugermeddelelse om de opståede hændelser og dokumenter via HACCP.

Drift

Konvektion, temperaturområde	30-300 °C / 85-572 °F 300 °C/572 °F muligt i 15 minutter, hvorefter temperaturen sænkes til 250 °C/480 °F for fortsat drift.
CombiSense, temperaturområde	30-250 °C / 85-480 °F Nøjagtig automatisk justering af luftfugtighed.
CombiSpeed, temperaturområde	30-250 °C/85-480 °F CombiSpeed: Power Steam kan indstilles i ti niveauer for at nedbringe tilberedningstiden og gøre produkterne møre.
Nedkøling	Hurtig nedkølingsfunktion med mulighed for at gøre det med åben dør eller ved brug af vand.
Raskning	Fugtighedsreguleret hævefunktion til optimal raskning af bagværk.

Drift

InjectionSteam	I damptilstand genereres damp ved at sprøjte vand direkte på varmelegemerne og cirkulere det med blæseren for at skabe hurtig og effektiv damp.
Damp efter behov	Tryk på og hold inde i manuel tilstand, eller tryk på og vælg mellem 1-30 sekunder.
Damp efter behov i opskrifter	Programmerbar damp efter behov mellem 1-30 sekunder. Der kan tilføjes pause mellem trinene for en optimal skorpe.
Opskrifter	Ovnen kan rumme 1.500 opskrifter. Hver opskrift kan indeholde op til 15 forskellige trin. Et sæt forudindstillede opskrifter er installeret i ovnen fra fabrikken. Opskrifterne kan grupperes, f.eks. bageriprodukter, det italienske køkken. Du kan vælge mellem ikoner eller fotos fra et forudinstalleret bibliotek eller uploade dine egne billeder. Enkel upload eller overførsel mellem Invoq-ovne via USB eller cloud-løsningen.

Sikkerhed

Bremse til blæserhjul	Hurtigt stop for blæser.
Overophedningsbeskyttelse	Overophedningsbeskyttelse for konvektionsvarme og dampgenerator.
Kontakttemperatur	Maksimal kontakttemperatur for ovndøren 70 °C.
Dør med 3-dobbelt glasrude	Drejelige glasruder med indbygget ventilation og energioptimeret belægning.
Tabs til rengøring og afkalkning	Tabsbaserede, miljøvenlige rengørings- og afkalkningskemikalier, der giver større arbejdssikkerhed.
HACCP	HACCP-filer gemmes automatisk i 60 dage og kan downloades i PDF-format for at sikre dokumentation for fødevarer sikkerhed. Opbevares på ovnen, når den ikke er tilsluttet. HACCP-data omfatter produktionstid, produktionsvarighed, tilberedningstemperatur og kernetemperatur.
Maksimal indstikshøjde	Maksimal arbejds højde på 1,6 m.
Displaylås	Sikrer ingen afbrydelse af driften ved rengøring af overfladen.
IP-beskyttelse	Beskyttelsesklasse IPX5, der beskytter mod vandstråler fra alle retninger.
Dørhåndtag	Totrins sikkerhedshåndtag som standard.
Ovnrum	DIN 1.4301 stål med sømløs svejsning og afrundede hjørner for optimal luftstrøm og rengøring.

Netværk

USB	Integreret USB-interface til software, opskrifter og HACCP-håndtering.
LAN	Ethernet-grænseflade til ledningstilslutning til Open Kitchen.
Wi-fi	WLAN-opgradering til trådløs forbindelse til Open Kitchen.
Tilslutningsmulighed	Cloud-baseret Open Kitchen-system, der gør det muligt at administrere ovnflåden og generel facility management.

Pleje

CareCycle	Fulldautomatisk, recirkulerende tabsbaseret rengøringssystem med syv cyklusser fra Let til Intens rengøring, Turbo eller Eco. Trykafhængigt system. Turborengøring på kun 15 minutter. Systemet guider til passende rengøringsprogram og den nødvendige mængde rengøringstabs. Planlægning af ubesværet rengøring natten over. Automatisk skylning efter afbrudt rengøringscyklus sikrer, at der ikke efterlades kemiske rester i ovnrummet.
CareCycle-rengøringstabs	Fosfatfri formel i rengøringsmidlet for et miljøbevidst valg
CareCycle Descaler-afkalkningstabs	Afkalkning af dampgeneratoren for at sikre korrekt rengøring af aflejringer fra hårdt vand.
HydroShield	Brug kulfiltreret vand, der fjerner kalk og gips.
Dør med 3-dobbelt glastrude	Drejelige glastruder for nem rengøring.
Håndbruser	Håndbruser kan vælges som tilbehør og placeres på siden med separat lukkemekanisme. Den udvendige håndbruser er designet med fokus på ergonomi og arbejdsmiljø.
Udvendigt	Let udvendig rengøring takket være overflader i rustfrit stål og glas samt IPX5-beskyttelse.
Tilslutningsmulighed	Overvågning og forbrugsoversigt via cloud-løsningen.

Komfort

Tidsformat	Kan indstilles i 24-timers format eller AM/PM.
Timerstart	Brugerdefineret automatisk timerstart. Tillader, at ovnen starter og/eller forvarmer uden opsyn.
Timer-indstillinger	TT:MM – MM:SS – Kontinuerlig tid
Display	Digitalt temperaturdisplay, der kan indstilles i °C eller °F, visning af mål- og faktiske værdier. 1 eller 2 blæserhjul. Blæser, der roterer i begge retninger for at sikre ensartede resultater. Optimal fordeling af luft og damp i ovnrummet.
Blæserhastighed	Justerbar blæser med ni trin (20-100 %) og lav blæserhastighed – velegnet til lette produkter. Blæseren kan indstilles manuelt til konvektion, damp og genopvarmning. Ved alle andre funktioner indstilles blæserfunktionen automatisk.
Belysning	LED-belysning fra døren med kraftig belysning af ovnrummet. Energibesparende og langtidsholdbar.
Touchdisplay	Hurtigtvirkende og intuitiv touchdisplay til smidig og nem betjening.
Interface	Kapacitiv 7" TFT-farvetouchskærm med superbred visning for optimale visningsvinkler. Enkel og intuitiv betjening med selvforklarende symboler og vejledning letter betjeningen som en smartphone, der styres af Android 9. Kompatibel med Middleby UI til flere enheder med samme styring.
Sprog	27 sprog forudindstillet til betjening og fejlfinding.
Bagemetoder	Syv driftstilstande og/eller fem bagetilstande.
Adgang til overvågning	Mulighed for at vise eller ændre driftstilstanden.
Tilpasning	Tilpas startskærmen for at give nemmere adgang til favoritter, rengøring og MenuPlanner, hvilket fjerner risikoen for brugerfejl. Tilpas noter med alarmer for at vejlede personalet. Integrerede retningslinjer i opskrifterne for optimal anvendelse og eliminering af fejl.

Installation, vedligeholdelse og miljø

Start-widget	Korrekt og nem installation, herunder tilpasning af placering (havoverflade).
Service-widget	Korrekt og nem vedligeholdelse, herunder servicediagnose og selvtestfunktion.
Tilpasning	Venstre- eller højrehængt dør for optimal ergonomi og køkkendesign.
Serviceadgang	Nem serviceadgang fra kun den ene side af ovnen.
Filtrering af vand	HydroShield-vandbehandling anbefales for optimal drift. Brugerveddelelse fra ovnen med henblik på udskiftning.
Tilslutningsmulighed	Fjern diagnose og opdateringer med Open Kitchen.
Garanti	Standardgaranti eller udvidet garanti i henhold til købsaftale med forhandleren.
Vedligeholdelse	Regelmæssig vedligeholdelse anbefales udført af uddannede servicepartnere i henhold til producentens retningslinjer.
Energieffektivitet	Testet i overensstemmelse med ENERGY STAR.
Omgivelsestemperatur	Maksimal omgivende temperatur på 50 °C ved drift.

Valgmuligheder

	Varenummer
Højrehængt dør 16 EN	-
Fedtopsamlingsystem, 1/1 GN + EN (fabriksfremstillet)	104853
Kondenserende emfang (elektriske ovne)	108113
Marinekit til 16 EN	108118
Specialspænding (ved forespørgsel)	-
Wi-fi-modul	108137
Open Kitchen cloud-løsning	-

CareCycle

	Varenummer
CareCycle-rengøringstabs	106032
CareCycle Descaler-afkalkningstabs	106033
HydroShield L 3600 komplet	108138
HydroShield XL 6000 komplet	108139
HydroShield L 3600 udskiftningsfilter	30500545
HydroShield XL 6000 udskiftningsfilter	30500546

Vogne

	Varenummer
Roll-in-vogn 16 EN – 400 x 600 80 mm 16 plader L-formede	107591
Roll-in-vogn 16 EN – 400 x 600 95 mm 14 plader L-formede	108148
Tilbehør til vogne:	
Holder til håndtag på vogn	108144

Tilbehør

	Varenummer
16 EN strømforsyningskabler 3 meter, elektrisk 400 V 3PN AC, 5 x 6 mm ²	108134
Alle modeller: strømforsyningskabler 3 meter, gas 230 V 1PN AC, 3 x 2,5 mm ²	108136
Installationskit	108127
Varmeskjold 16 EN	108124
USB-nøgle	108128
IEMS-energistyringssystem	108119



KONTAKT OS.

Vi er din kombiovnsspecialist,
og vi gør altid vores yderste
for at hjælpe vores kunder.
Overalt i verden.

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

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

www.houno.com

Part of

