

Invoq | Combi

INVOQ KATALOG REVISION 03/2024

Making service simple



*“Invoq er
ganske enkelt for alle”*

Juha Laukkanen, Dieta

Indholdsfortegnelse

Introduktion	4
Innovation Circle	6
Invoq Combi-ovn	8
Tilberedning. Redesignet	12
CombiSteam og HybridSteam	14
Fugtstyring	16
Brugerinterface	18
Problemfri drift	20
Bæredygtighed	22
Forbrug	24
Enkelhed	26
Tilberedning af mad er en del af vores DNA	28
Forbindelse	32
Produktsortiment	34
Løsning: PassThrough	38
Valgmulighed: Kondensering	40
Valgmulighed: Stackit	41
Understel, indstik og vogne	42
Tilbehør	44
Rengøring og vedligeholdelse	46
Historien bag HOUNÖ	48
Kontakt	50

Hvad ser du?

Invoq er en ovn, der ikke ligner andre ovne. Men det, der vil overbevise dig om, at det er den bedste ovn til dit formål, har ikke ret meget med æstetik at gøre.

Faktisk er det en af de mest avancerede og effektive ovne, der nogensinde er fremstillet. Den er udviklet i samarbejde med seks globale partnere inden for foodservice. Resultatet er, at Invoq er en ovn, der kan konfigureres, så den passer til alle køkkener, restauranter eller serveringsforhold i hele verden.

Et stort udvalg af ovne, der er baseret på én grundlæggende platform og velegnet til kompromisløs tilberedning i køkkener overalt i verden.

Vi introducerer en intuitiv
ovnplatform til bagning,
tilberedning og dampning,
der er lige så nem at bruge,
som den ser ud



Designet i samarbejde. Ikke af et udvalg eller en fokusgruppe

Innovation Circle er et unikt globalt partnerskab mellem seks førende ovnmærker. De har hver især mange relationer til kokke og foodservicepartnere.

Partnerne har et indgående kendskab til deres egne geografiske, sociale og kulturelle markeder og miljøer. Fra britiske benzinstationer til norske hospitalskantiner. Fra pølsehorn til hovedretter, der er en Michelin-stjerne værdig. Hver enkelt partner har bidraget til en ovnplatform, der kan skræddersys til alle tænkelige situationer og bruges overalt i verden, hvor foodservice er vigtigt. I stedet for at designe en anonym ovn i én størrelse, der passer til alle og ikke imponerer nogen, er resultatet et produkt, der føles særligt og unikt for alle.

6 års udvikling.

6 globale samarbejdspartnere.

371 års kombineret
markedserfaring.

Viden fra 142 lande.

Innovation Circle-partnere:

BLODGETT

BKI

Dieta®

 **HOUNÖ**

LEVENTI

Lincat

De principper, der styrer og forener os

Selvom medlemmerne af Innovation Circle har deres eget karakteristiske brand, deres egen personlighed og geografiske placering, er der tre ting, der gælder for dem alle.

Tilberedning af mad er en del af vores DNA

Hvis du besøger et af medlemmerne af Innovation Circle, vil du hurtigt møde nogen, som har været kok eller har ejet en restaurant. Vi er ikke kun kendt for at lave fremragende ovne – vi elsker også mad og foodservicebranchen. Fordelen er, at vi faktisk laver produkter til folk som os selv.

“Innovation Circle er ikke et projekt. Det er en proces.”

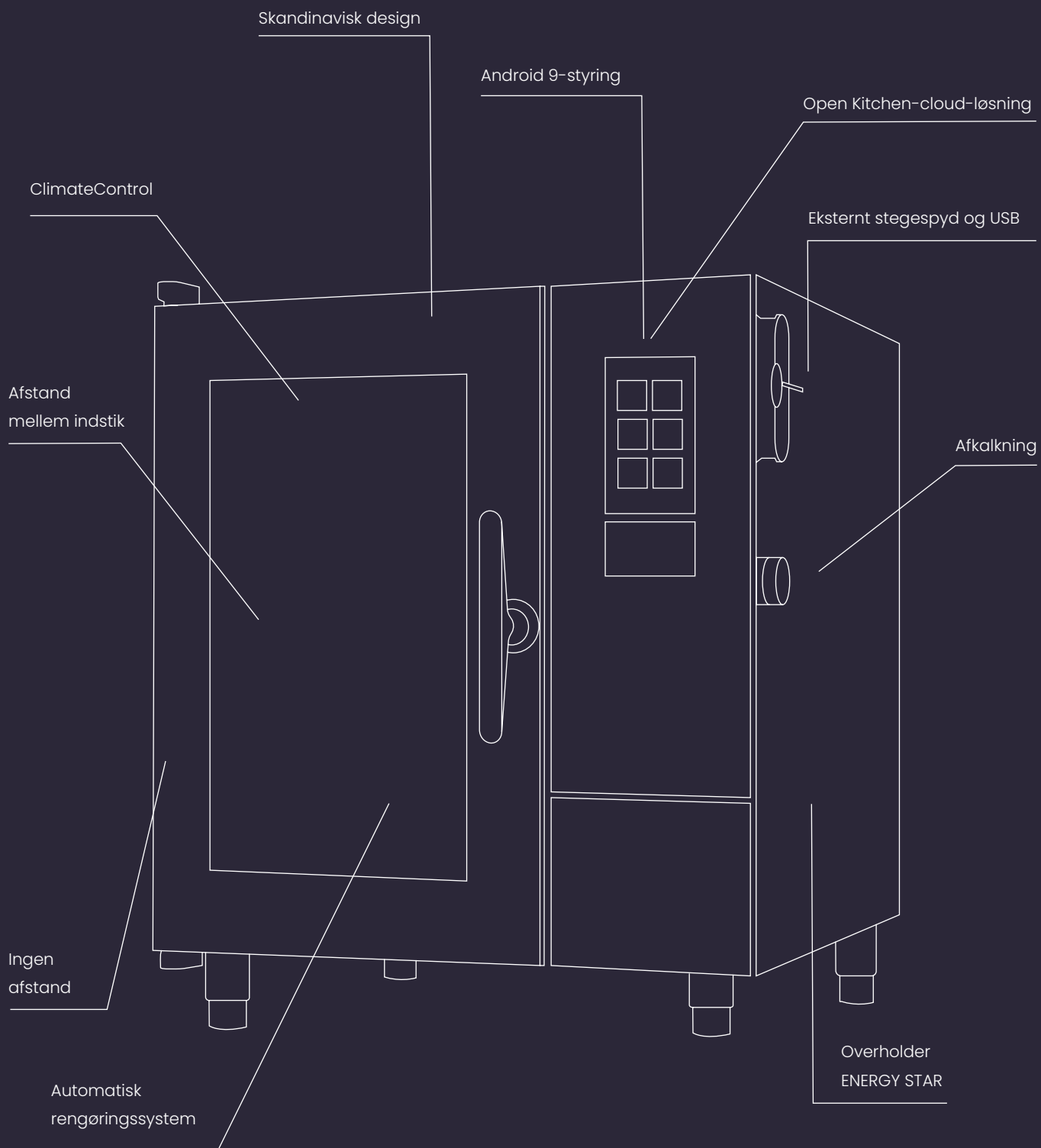
Morten Ammentorp Nielsen,
HOUNÖ

Making service simple

Dette er ikke et slogan. Det er den filosofi, der ligger til grund for alt det, vi designer, fremstiller og gør. Vi ønsker at gøre det så nemt som muligt for dig at sætte god mad på bordet.

Bæredygtighed

Vi nævner dette i begyndelsen af vores katalog i stedet for at skrive det med småt til sidst, fordi det er afgørende for hele vores design-, produktions- og servicekultur. Det er et ansvar, vi tager meget alvorligt.



*“For mig er
Invoq strømlinet,
fremragende og grøn.”*

Paul Godfrey, Lincat

En ovn, der er defineret ved en høj detaljegrad

Med Invoq er alt det, du kan
se og røre ved og endda
fornemme, resultatet
af en omhyggelig og
velovervejet proces.

På afstand udstråler Invoq enkelt, elegant og markant design. Men når man kommer tættere på, opdager man, at den ikke kun ser godt ud. Bagfra og forfra og fra top til bund – denne ovn er fuld af detaljer, der vidner om en omhyggelig og meget grundig designproces. Du vil også opdage, at hvis du kan se kvalitet og funktionalitet i en relativt ubetydelig komponent, siger det rigtig meget om ovnen som helhed.

Vi præsenterer en ovn, der er designet til at overgå dine mest urimelige krav:

70 % mindre energi

Invoq giver enestående resultater med mindre effekt, så du kan få et mere bæredygtigt køkken.

17 % større kapacitet

Invoqs spektrum af interne konfigurationer og en ekstra hyld giver dig større effektivitet og bedre økonomi.

Klar på mindre end 3 sekunder

Invoq er et levende bevis på, at en højtydende ovn ikke behøver at være energislugende, ufleksibel eller kompliceret at bruge.

Selvom Invoq er meget specialiseret, er den designet, så den er nem at installere, betjene, lære at kende, vedligeholde og rengøre.



Når du går i detaljer med den,
bliver Invoq mere og mere imponerende.

Tilberedning. Redesignet.

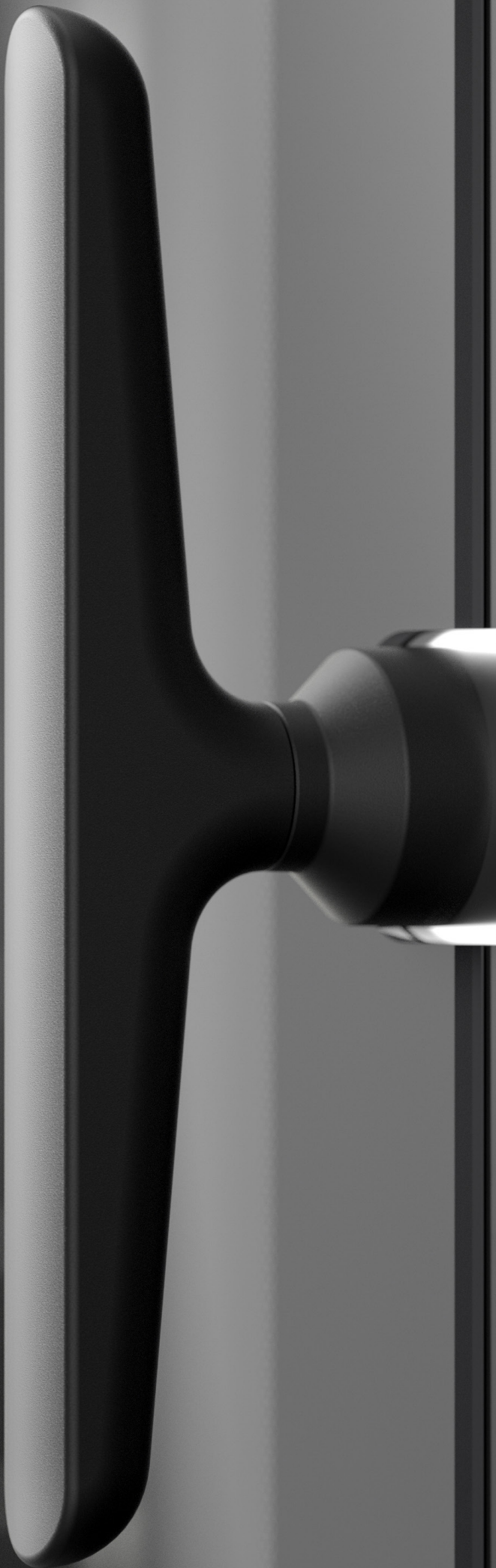
Fra enhver vinkel, indefra og udefra – du vil straks kunne se beviser på det gennemtænkte design, der gør Invoq så indbydende at bruge.

Elegant, plant monteret hærdet glas, førsteklases LED-belysning. Overflader, der både er taktile og nemme at holde rene og hygiejniske.

Selv dørhåndtaget er blevet gentænkt, så det er mere funktionelt i et hektisk servicemiljø.

DET HÅNDFRIE HÅNDTAG

Du kan endda betjene
håndtaget med
albuen, hvis du har
hænderne fulde.



Ved at ændre den måde, vi laver damp på, ændrer vi den måde, du kan bruge den til at tilberede mad

Ud over avanceret konvektionsteknologi til hurtig og ensartet tilberedning har Invoq en helt ny måde at tilberede mad på ved hjælp af damp.

Når du kan styre fugtigheden, kan du skabe et tilberedningsmiljø, hvor madens naturlige struktur, smag og mørhed bevares.

Men processen til at skabe damp kræver normalt eksterne vandbeholdere og upraktiske rør. Det kan også tage lidt tid at producere damp, præcis når der er brug for det.

Med Invoq har vi ikke kun udviklet en metode til at gøre denne proces nemmere, vi har også udviklet to innovative teknologier til dampgenerering, der passer til forskellige forhold, og som giver betydelige fordele.

Det kan have indflydelse på, hvilken Invoq-model du vælger. Ingen af dem kræver en ekstern vandbeholder.

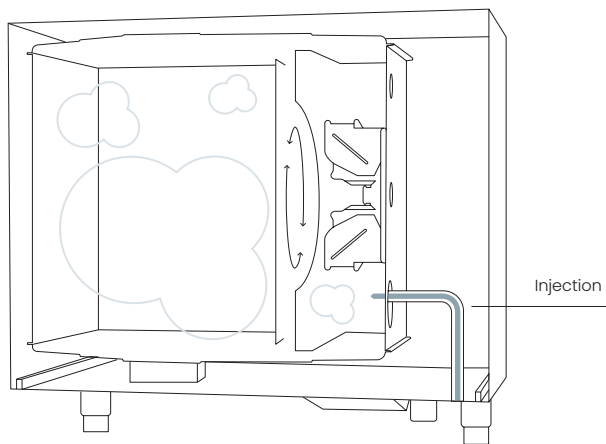


CombiSteam.

En kraftig injektion af damp. Lige nu.

I stedet for at vente på, at vandet koger, sprøjter CombiSteam vand direkte gennem ovnens varmelegemer. På få sekunder og med et minimum af energi bliver hele Invoq-ovnen derfor til et dampkammer. Ingen ventetid. Ingen vandbeholder.

CombiSteam findes på alle Invoq Combi-modeller.



CombiSteam er beregnet til:

Detailhandel
QSR
Restauranter
Bagerier

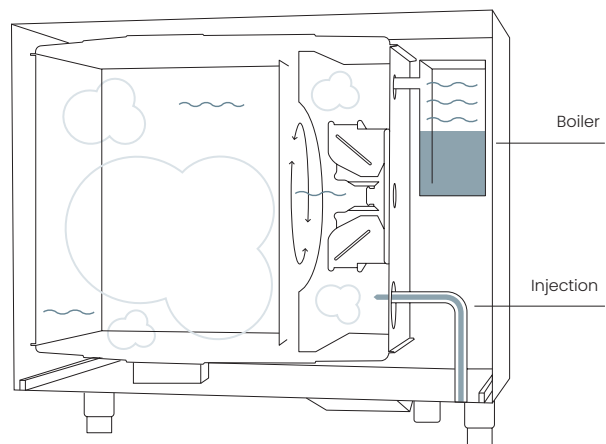
HybridSteam.

Damp, der kan være både let og kraftig.

I de tilfælde, hvor enten maden eller indstillingen er mindre afhængig af hastighed, er HybridSteam en unik metode til at skabe fugtighed. Ud over CombiSteam er der en vandbeholder – placeret i ovnens kabinet – der giver ovnen en ekstra måde at generere dampmætning med høj densitet på.

Afhængig af hvad du tilbereder, giver intelligente sensorer Invoq-ovnen besked om at bruge enten indsprøjet damp eller damp fra vand i dampgeneratoren – eller begge dele – parallelt eller efter hinanden. Derved opnås der flere forskellige valgmuligheder, fordi der kan tilsættes damp med en mere nøjagtig og omfattende styring.

HybridSteam findes udelukkende på Invoq Hybrid-modellerne.



HybridSteam er beregnet til:

Kantiner
Hospitaller
Institutioner
Cateringfirmaer
Centralkøkkener



Invoq-teknologien giver yderligere muligheder for at finjustere fugtigheden

Ud over CombiSteam og HybridSteam har Invoq to ekstra funktioner, som gør det muligt for dig at opnå helt præcise resultater ved hjælp af fugtighed.

CombiSense. Lækker indvendigt og udvendigt.

CombiSense er et automatisk fugtsystem, der giver dig mulighed for at tilberede mad ved høje temperaturer, uden at maden bliver tør eller dens smag eller farve forringes. Det er ideelt, når du skal tilberede noget, der skal være sprødt udenpå og naturligt fugtigt indeni. For at opnå den ønskede 'Maillard-reaktion' har Invoq sensorer, der overvåger og styrer hele tilberedningscyklussen. De justerer konstant fugtighedsniveauet på procentbasis afhængig af den fugt, maden afgiver, uanset hvor fuld ovnen er, eller om du tilbereder kolde eller frosne produkter.



Dampstegning
Grillstegning
Pandestegning
Convenience
Bake-off

CombiSpeed. Hurtigere tilberedning og større udbytte.

Ved at tilføre fugtighed fremskynder CombiSpeed både tilberedningstiden og bevarer fugt og mørhed, så du får mindre svind og flere portioner pr. gang. Når funktionen bruges ved lave temperaturer natten over, holder det maden fugtig og saftig. Med ti forskellige CombiSpeed-indstillinger kan du vælge det optimale niveau til din specifikke menu eller arbejdsdag.



Braiserings
Stegning
Tilberedning ved lav temperatur
Tilberedning natten over
Opbevaring
Sous vide

Styr ovnen via en tablet





SmartChef.

Skift fra manuel til automatisk.

SmartChef er en automatisk funktion til intelligent madlavning. Se, følg og lær af ovnen for at udvikle dine egne opskrifter. Vælg madtype, den ønskede tilberedningsmetode og kernetemperatur. Tryk på start, så fører ovnen dig trinvis gennem processen, så du opnår et perfekt resultat. Gem dine favoritter, og rediger dem om nødvendigt.



MenuPlanner.

Gør det nemt for alle brugere.

Med funktionen MenuPlanner kan du trække og slippe dine retter og opnå heldagsservering. Du kan nemt holde styr på alle indstik og justere de produkter, der skal være færdige på samme tid, hvis du ønsker det. Du kan endda placere op til tre produkter på samme indstik, hvorefter ovnen automatisk kompenserer for temperaturændringer med CookTimeCorrection (CTC). Nem og stressfri drift.



ClimateControl.

Tag kontrol over miljøet i din ovn.

ClimateControl sikrer optimale processer og kortere tilberedningstider. Centrale designelementer giver optimal luftfordeling og luftgennemstrømning, større fugtighedsnøjagtighed og hurtigere affugtning. Alt styres perfekt for at sikre optimal kvalitet.



CareCycle.

Tilpas den måde, du rengør ovnen på.

Selvom det er nødvendigt at gøre ovnen ren, kan rengøring forstyrre din tilberedning eller gøre din arbejdsgang mere kompliceret. CareCycle er en tabs-baseret måde at rengøre ovnen på med syv programmer fra Eco til Turbo. Den giver fremragende resultater med overraskende lidt vand eller kemikalier, og du kan programmere CareCycle til at starte, når det passer dig.

Problemfri drift

Hvis du kan bruge en telefon, kan du også bruge Invoq

Processen i forbindelse med foodservice er kompliceret nok. Vi ønsker ikke at gøre det mere besværligt for dig ved at give dig en ovn, som du skal bruge dage eller uger på at vænne dig til. Det er vores hensigt, at du skal kunne bruge Invoq næsten med det samme. Derfor har vi udviklet betjeningsfunktioner, der fungerer som en smartphone eller tablet. Touchskærmen ligner den, du kender, og er faktisk udviklet med et tilsvarende styresystem. Det betyder, at alt fungerer, som du forventer. Med tiden vil du blive superbruger. Men du behøver ikke at være ekspert for at bruge Invoq første gang. Alt fungerer fra første dag.



Bæredygtighed og vores ansvar

Handlinger siger mere end ord

FN, COP26, de forskellige landes regeringer – og dine kunder – forventer alle sammen, at alle virksomheder spiller en aktiv og nødvendig rolle for at blive mere bæredygtige. Problemet er eksistentielt, globalt og overvældende, men selv de mindste ting, vi alle gør, kan have en gavnlig dominoeffekt.

Som industriproducent er vi klar over, at vores produkter bruger råmaterialer, energi og vand. Vi er også en del af foodservicebranchen, hvor ukloge valg kan føre til unødigt spild.

Det er ikke noget, vi lige pludselig er blevet klar over. Vi har i mange år arbejdet målrettet på at reducere vores miljøaftryk. Invoq giver os en ny mulighed for at gå endnu længere.

Vi styrer hele forløbet fra udvikling og fremstilling til levering og endda eftersalgsservice. Så hvis der er mulighed for at gøre en proces mere bæredygtig, er vi i stand til at gøre det.

Sidst men ikke mindst mener vi, at det er bedre at lave kvalitetsprodukter, der holder længere, end at lave ting, der bidrager til et samfund med spild og en brug og smid væk-kultur.

AF HENSYN TIL PLANETEN
HAR VI REDUCERET VORES MILJØPÅVIRKNING

Mindre strøm
Mindre vand
Færre ressourcer

Invoq hjælper dig med at få et mere bæredygtigt køkken

Invoq kan reducere dit energiforbrug, gøre dine regninger mindre og reducere dit CO₂-aftryk, uden at du behøver ændre dit forbrugsmønster. Du skal bare udskifte din kombiovn.

Med en mediumcyklus sparer du 2.912 liter vand pr. ovn om året. Det svarer til 11.648 glas vand.

Konvektion

19% mindre energiforbrug pr. driftstime

Teknologien bag:

- Dør med tre lag glas
- Bedre luftgennemstrømning, der bidrager til Maillard-reaktionen
- Bedre luftindtag – tre gange så hurtig affugtning
- Energieffektiv isolering

Damp

70% mindre energiforbrug pr. driftstime

Teknologien bag:

- Bedre dampmætning baseret på lambdasensor
- Bedre dampgeneratorydelse (%)
- Implementering af HybridSteam
- Lukket afløbssystem

Rengøring

70,7% færre udgifter, 27% mindre vand, 63% mindre tid

Teknologien bag:

- Recirkulerende rengøringssystem
- Færre og grønnere kemikalier
- Rengøringsprogrammer, der passer til dine behov

Du sparer

Besparelser på 1.612 EUR om året

Brugerscenarie baseret på følgende drift:

- otte timer om dagen (seks timer med konvektion, to timer med damp, en mediumrengøring)
- fem dage om ugen
- 48 uger om året

Baseret på en kWh-pris på 0,46 EUR og en vandpris på 1,45 EUR pr. m³. Sammenligning: Invoq Hybrid 10-1/1 GN i forhold til tidligere model.



For os er enkelhed en mentalitet, en værdi, noget vi alle sætter pris på. Det er ikke kun en designfunktion.

Du vil måske blive glædeligt overrasket over, at enkelhed også spiller en stor rolle i alt fra produktvalg til eftersalgsservice.

Enkelhed. Før, under og efter du investerer i Invoq

Før

Vi hjælper dig med at træffe et velfunderet valg ved at gøre det mindre forvirrende.

Ved at udvikle en ovn, der opfylder de specifikke krav fra seks globale Innovation Circle-samarbejdspartnere, har vi automatisk skabt en lang række valgmuligheder. Vi ved, at det kan virke forvirrende, så vi gør alt, hvad vi kan for at hjælpe dig gennem de forskellige muligheder. Det rigtige valg af Invoq afhænger helt af dine personlige og professionelle forhold. Hvis du starter med at spørge dig selv, hvad du egentlig ønsker af en kombiovn, bliver det nemt at vælge.

Under

Vi har skabt en ovn, der ser ud til at være nem at bruge. Og det er den også.

Når man udvikler en ovn, der ser så enkel ud som Invoq, forventes det også, at den er nem at bruge. Heldigvis er det en ovn, der ikke skuffer. Det har været vores vision at gøre Invoq så nem at bruge som en smartphone, så det er nemt for alle at tilgå, bruge og styre ekstremt avanceret, sofistikeret og til tider hypermoderne teknologi. Du skal tilberede god mad. Du skal ikke bruge tid på at læse brugsanvisninger. Du bliver dus med Invoq fra den allerførste dag, og jo mere fortrolig du bliver med den, jo bedre resultater opnår du.

Efter

Vi hjælper med at gøre sund vedligeholdelse til en god vane.

Vi ønsker, at det skal være en stressfri oplevelse at bruge Invoq fra det øjeblik, du pakker den ud. En intelligent widget hjælper dig med at komme i gang på få minutter, og et intuitivt brugerinterface vil hurtigt guide dig gennem en omfattende liste over muligheder. Du kan gå frem i dit eget tempo. Når Invoq først er taget i brug, er den ikke kun nem at betjene, men også at vedligeholde. Rengøringen anvender samme type tabs-baserede system som en almindelig opvaskemaskine, men det sker på en så sofistikeret måde, at du kan holde ovnen i aktiv drift så længe som muligt uden afbrydelser. I det usandsynlige tilfælde, at din Invoq kræver teknisk support, er den så smart designet, at der er adgang fra siden. Derfor kan der normalt udføres service eller reparation uden at fjerne ovnen fra dens placering.

Tilberedning af mad er en del af vores DNA

Vi bringer folk sammen omkring bordet i mange forskellige sammenhænge og overalt i verden. Vi er meget mere end en ovnproducent. Vi er et team af mennesker, hvis verden handler om mad.

“Vi har en passion for ovne i familien. Den ene af mine bedstefædre var bager og den anden var slagter. Så mad er en del af vores DNA. Og i de sidste 50 år har vi set, at ovne kan påvirke kvaliteten af maden og betjeningen. Det vil helt sikkert fortsætte.”



Invoq – fælles om nem tilberedning





Invoq er designet som en enkel
ovnplatform, der er relevant i
ethvert køkken, hvor som helst i
verden.

Vores mest forbundne oven nogensinde

Hvordan Invoq passer perfekt ind i det digitale økosystem for tilberedning af mad.

Få adgang til og overvåg din Invoq – hvor som helst og når som helst. Ingen begrænsninger.

Invoq er designet til at fungere sammen med Open Kitchen-appen, som gør den til en internetaktiveret enhed, du kan kommunikere med, uanset hvor du er – via en computer, tablet eller endda din smartphone.

Open Kitchen er det foretrukne valg for operatører inden for foodservice og detailhandlere over hele verden. Ligesom Invoq-brugerinterfacet er det baseret på Android-plattformen, så den er brugervenlig og hurtig at sætte sig ind i.

Selvom den primært blev udviklet til at skabe et Internet of Things (IoT) inden for foodservice, så du kan bruge én platform til at styre og kontrollere en række arbejdsbesparende enheder, kan den være en sikker måde at kommunikere med en eller flere Invoq-ovne på.

Det betyder, at du kan fjernstyre opdatering af software, uploade og distribuere nye opskrifter, holde øje med dit energiforbrug eller dine driftsomkostninger, overvåge din serviceplan eller få adgang til dine HACCP-data.

Det er altså en meget enkel metode til at digitalisere den måde, du styrer din Invoq på, da foodservice i stigende grad er forbundet med cloudbaseret teknologi.



Omkostningsstyring

- Gennemskueligt overblik over dine forbrugsdata.
- Få indsigt i driften.
- Adgang til HACCP-bibliotek.
- Beregn driftsomkostninger.
- Optimer procedurer.
- Reducer omkostninger.

Opret opskrifter

- Enkel og intuitiv udvikling af opskrifter.
- Opret, gruppér og organiser dine menuer med dine egne billeder.
- Gør det muligt at distribuere opskrifter fra skyen.
- Spar tid på justering.
- Undgå fejltagelser.

Serviceoversigt

- Undgå nedetid.
- Forebyggende vedligeholdelse.
- Gennemskuelig aktivitets- og servicelog.
- Push-meddelelser før et potentielt nedbrud.

Distribution af opskrifter

- Distribution i realtid fra hovedkontor til franchise.
- Sikker, hurtig og nem menustyring.
- Samme menu på alle ovne. Ingen fejltagelser.
- Lokal eller global distribution af opskrifter.
- Bedre og enklere arbejdsgange.
- Reducer omkostninger.



Find den Invoq-model, der passer præcis til dig

Vi introducerer den komplette Invoq-platform,
der omfatter ovne og tilbehør.

"Invoq er en enkel løsning, der er skræddersyet til at opfylde behovet i forskellige markedssegmenter. Fra restauranter og bagerier til institutionskøkkener og supermarkeder. Den er designet med tanke på kokken, køkkendesigneren og konsulenten. Alle dem, der har noget at skulle have sagt i forbindelse med et industrikøkken."

Oversigt over produktsortiment

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

Elektrisk (E) eller gas (G)

Invoq Hybrid: Dampgenerator og dysedamp

Invoq Combi: Dysedamp

Kapacitet

Kapacitet og pladestørrelse	1/1 GN eller 400 x 600 mm		2/1 GN eller 1/1 GN		1/1 GN eller 400 x 600 mm	
Antal skinner	70 mm: 7	85 mm: 6	70 mm: 7	85 mm: 6	70 mm: 10	85 mm: 8
Maksimal madbelastning pr. plade og pr. ovn	4,5/31,5	4,5/27	9/63	9/54	4,5/45	4,5/36

Dimensioner og vægt

Dimensioner ekskl. håndtag (H x B x D) [mm]	851 x 937 x 826		851 x 1077 x 946		1081 x 937 x 826	
Dimensioner inkl. håndtag (H x B x D) [mm]	851 x 937 x 908		851 x 1077 x 1028		1081 x 937 x 908	
Dimensioner inkl. håndtag og understel (H x B x D) [mm]	1550 x 937 x 908		1550 x 1077 x 1028		1781 x 937 x 908	
Forsendelsesmål (H x B x D) [mm]	950 x 1000 x 1200		950 x 1100 x 1250		1210 x 1000 x 1200	
Afstand (venstre, bag, højre) [mm]	0 x 0 x 40		0 x 0 x 40		0 x 0 x 40	
Nettovægt [kg], Invoq Combi	(E) 127	(G) 141	(E) 150	(G) 152	(E) 159	(G) 154
Nettovægt [kg], Invoq Hybrid	(E) 136	(G) 155	(E) 158	(G) 166	(E) 167	(G) 168
Transportvægt [kg], Invoq Combi	(E) 147	(G) 161	(E) 170	(G) 177	(E) 179	(G) 174
Transportvægt [kg], Invoq Hybrid	(E) 156	(G) 175	(E) 178	(G) 191	(E) 187	(G) 188

Vandtilslutningskrav

Vandtilslutning [tommer] og vandtryk [bar]	3/4	1-6	3/4	1-6	3/4	1-6
Afløb [mm]	Ø50		Ø50		Ø50	
Vandflow [l/m]	5.5		5.5		5.5	

Varme og støj

Latent varmebelastning og mærkbar varmeeffekt [kW]	0.86	0.20	1.12	1.71	0.77	1.16
Støjemission [dB]	<65		<65		<65	

Strømkraft, elektrisk ovn

Elforbrug [kW]	10,3	22,3	19,3
Konvektionseffekt [kW]	9	21	18
Dampeffekt (Invoq Hybrid) [kW]	9	18	18
Spænding	400 V 3PN AC	400 V 3PN AC	400 V 3PN AC
For-sikring [A]	16	35	32

Strømkraft, gasovn

Tilslutningseffekt for gas [kW / BTU/H], Invoq Combi	13 / 44400	20 / 68200	20 / 68200
Tilslutningseffekt for gas [kW / BTU/H], Invoq Hybrid	26 / 88800	40 / 136400	40 / 136400
Termisk belastning ved konvektion [kW / BTU/H], Invoq Combi	13 / 44400	20 / 68200	20 / 68200
Termisk belastning ved konvektion [kW / BTU/H], Invoq Hybrid	13 / 44400	20 / 68200	20 / 68200
Termisk belastning ved damp [kW / BTU/H], Invoq Hybrid	13 / 44400	20 / 68200	20 / 68200
Spænding	230V IPN AC	230V IPN AC	230V IPN AC
Elforbrug [kW]	1	1	1
For-sikring [A]	10	10	10
Tilgængelige gastyper	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		N/A		N/A	
1781 x 1077 x 1028		1730 x 937 x 923		1730 x 1077 x 1043	
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) 188	(E) 276	(G)	(E) 327	(G)
(E) 189	(G) 202	(E) 288	(G)	(E) 342	(G)
(E) 201	(G) 213	(E) 296	(G)	(E) 347	(G)
(E) 209	(G) 227	(E) 308	(G)	(E) 362	(G)

3/4	1-6	3/4	1-6	3/4	1-6
Ø50		Ø50		Ø50	
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 3PN AC	400 V 3PN AC	400 V 3PN AC
63	63	100

24 / 81900		
44 / 150100		
24 / 81900		
24 / 81900		
20 / 68200		
230V 1PN AC	230V 1PN AC	230V 1PN AC
1	1,5	1,5
10	10	10
G20, G25 / G30, G31	G20, G25 / G30, G31	G20, G25 / G30, G31

Oversigt over PassThrough- løsningen

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

Kun elektrisk

Invoq Hybrid: Dampgenerator og dysedamp

Invoq Combi: Dysedamp

Kapacitet

Kapacitet og pladestørrelse	1/1 GN eller 400 x 600 mm		1/1 GN eller 400 x 600 mm	
Antal skinner	70 mm: 7	85 mm: 6	70 mm: 10	85 mm: 8
Maksimal madbelastning pr. plade og pr. ovn	4,5/31,5	4,5/27	4,5/45	4,5/36

Dimensioner og vægt

Dimensioner ekskl. håndtag (H x B x D) [mm]	851 x 937 x 893		1081 x 937 x 893	
Dimensioner inkl. håndtag (H x B x D) [mm]	851 x 937 x 1059		1081 x 937 x 1059	
Dimensioner inkl. håndtag og understel (H x B x D) [mm]	1550 x 937 x 1059		1781 x 937 x 1059	
Forsendelsesmål (H x B x D) [mm]	950 x 1000 x 1200		1210 x 1000 x 1200	
Afstand (venstre, bag, højre) [mm]	0 x 0 x 40		0 x 0 x 40	
Nettovægt [kg], Invoq Combi	(E) 149		(E) 184	
Nettovægt [kg], Invoq Hybrid	(E) 157		(E) 192	
Transportvægt [kg], Invoq Combi	(E) 169		(E) 204	
Transportvægt [kg], Invoq Hybrid	(E) 177		(E) 212	

Vandtilslutningskrav

Vandtilslutning [tommer] og vandtryk [bar]	3/4	1-6	3/4	1-6
Afløb [mm]	Ø50		Ø50	
Vandflow [l/m]	5,5		5,5	

Varme og støj

Latent varmebelastning og mærkbar varmeeffekt [kW]	0.86	0.20	0.77	1.16
Støjemission [dB]	<65		<65	

Strømkrav

Elforbrug [kW]	10,3		19,3	
Konvektionseffekt [kW]	9		18	
Spænding	400 V 3PN AC		400 V 3PN AC	
For-sikring [A]	16		32	

PassThrough. Den hurtigste vej fra køkkenet til servering

Ind i den ene side.
Ud af den anden.

Invoq PassThrough har et genialt system med dobbelte døre. Maden sættes ind fra køkkensiden. Når den er færdig, tages den ud fra serveringssiden.

Det mindsker ikke kun risikoen for krydskontaminering, men gør også betjeningspersonalets vej kortere – de behøver ikke engang gå ud i køkkenet.

Maden er synlig for kunden og oplyses af en kraftig lysdiode med lavt energiforbrug, hvilket både sætter spotlight på maden og tilskynder til impuls køb.

Et særligt fedtopsamlingsystem er placeret væk fra ovnen, hvilket frigør plads og øger ovnkapaciteten.

OVERSIGT OVER FORDELENE

- To døre giver en optimal arbejdsgang.
- Undgå krydskontaminering – tydelig adskillelse af rå og tilberedte fødevarer.
- Perfekt til tilberedning til display.
- Tiltræk kunderne, og øg dit salg.
- Forbedr logistikken i dit køkken, og spar tid.
- Pladsoptimeret system.
- Bedre sikkerhed.



Oversigt over kondenseringsløsninger

Luftkvalitet. Sikkert og effektivt.

Ved at kombinere din Invoq-ovn med et kondenserende emfang kan du samle hele din madproduktion på kun én kvadratmeter. Og du kan frit placere ovnen, hvor du har lyst.

Det kondenserende emfang opfanger damp

- Sikrer effektiv udsugning og kondensering af overskydende damp.
- Fjerner op til 93 % af fugtigheden fra ovnens aftræk.
- Systemet styres af ovnen.
- Den kondenserede damp ledes ud gennem ovnens afløbssystem.
- Der kræves ikke ekstern tilslutning.



	Kondenserende emfang 1/1 GN	Kondenserende emfang 2/1 GN
Ovnmodel	6-1/1, 10-1/1, 20-1/1*	6-2/1, 10-2/1, 20-2/1
Ovn, strømforsyning	Kun elektricitet	Kun elektricitet
Dampteknologier	CombiSteam eller HybridSteam	CombiSteam eller HybridSteam
Ekstra højde [mm]	415	415
Ekstra vægt [kg]	12	14

*Også muligt med PassThrough-modeller.

Lignende kondenseringsløsning fås til Stackit.

Oversigt over Stackit-løsninger

Med Stackit sparer du gulvplads

Fordobl din kapacitet

Ved at sætte to ovne oven på hinanden sparer du værdifuld gulvplads. Du kan nemt tilpasse ovnkapaciteten til antallet af gæster. Og slukke for den ovn, du ikke bruger, på mindre travle tidspunkter. På den måde kan du undgå overkapacitet og spare penge på elregningen.

Maksimal fleksibilitet

Ved at sætte to Invoq-ovne oven på hinanden får du optimal fleksibilitet i madlavningen. Du kan for eksempel stege lammekød i den nederste ovn, samtidig med at du damper kartofler i den øverste. Du kan vælge forskellige størrelser indstik til de to ovne for at opnå yderligere fleksibilitet.

- Ovnstørrelse 6 + 10 svarer til mindre end 2 meter
- Kombiner to dampteknologier



	Stackit 1/1 GN ekskl. understel		Stackit 2/1 GN ekskl. understel	
Ovnmodelkombination	6-1/1 + 6-1/1*, 10-1/1 + 6-1/1*		6-2/1 + 6-2/1, 10-2/1 + 6-2/1	
Strømforsyningskombination	Elektrisk + elektrisk** eller Gas + gas		Elektrisk + elektrisk** eller Gas + gas	
Dampteknologikombination	CombiSteam + CombiSteam HybridSteam + HybridSteam CombiSteam + HybridSteam		CombiSteam + CombiSteam HybridSteam + HybridSteam CombiSteam + HybridSteam	
Ekstra højde, elektrisk/gas [mm]	142	142	142	142
Ekstra vægt, elektrisk/gas [kg]	11	13	12	14

*Også muligt med elektriske PassThrough-modeller ved forespørgsel, fabriksbygget.

**Fås også med kondenserende emfang.

Du kan forbedre det, der kommer ud af ovnen, gennem dit valg af tilbehør

Tilbehør, der er udviklet specielt til Invoq. Ikke standardtilbehør.

De designerne, der har skabt Invoq, har også udviklet et omfattende udvalg af tilbehør. Der fandtes ingen indstik, vogne og understel, der var helt perfekte til Invoq, så de er alle lavet fra bunden. De kan virke relativt ligegyldige, men de spiller alle en rolle for at gøre det nemt at tilberede mad. De giver dig faktisk mulighed for at opnå maksimale resultater med Invoq og hjælper dig med at udnytte tiden bedst muligt.

“MultiRack konverterer en kantine, 1/1 GN, til en plade i fuld størrelse.”

April Shaw, Blodgett





MultiRack til mange forskellige formål

Med den nye MultiRack er det muligt at bruge plader i forskellige størrelser på samme tid. Få fuld fleksibilitet i driften, og maksimer din ydeevne.

MULTIRACK-KAPACITET:

- 1/1 GN
- 400 x 600 mm
- Kantiner i US-pladestørrelse
- Kantiner (1/1 GN, 65 mm)



Alt, hvad du har brug for til at opnå fuld fleksibilitet

Vælg det rigtige udstyr for at få mest muligt ud af din kombiovn og opfylde behovet for din foodservice.

Du kan se hele udvalget på www.houno.com

Også tilbehøret er med til at gøre din mad perfekt

Tilbehør i aluminium med unikke varmeoverførende egenskaber

Den patenterede aluminiumslegering, vi bruger, er ikke måske det billigste materiale, men den har en unik evne til at absorbere, holde på og afgive varme, hvilket har indflydelse på både madens kvalitet og den måde, Invoq automatisk reagerer på under brug.

Invoq -tilbehøret giver perfekte madlavnings- og bageresultater, så der ingen grænser er for, hvad du kan tilberede i din Invoq.

Mangler du inspiration?

Følg vores blog, og få lækre opskrifter og kokkens råd med tips og tricks, der gør din madlavning hurtigere, nemmere og sjovere.

www.houno.com





Kvalitetstilbehør til din ovn

Tilbehør (GN-størrelser)	Varenummer
Blandet startpakke	33000096
Startpakke til grill	33000098
Imperial-plade 20 mm	045482
Imperial-plade 40 mm	045484
Imperial-plade 60 mm	045483
Imperial-kartoffelspyd	045722
Imperial-kombiplade til pizza og grillstegning	045723
Imperial-grillrist	045481
Imperial-multiplade	045725
Bagemåtte i silikone	045445
Glat non-stick-bageplade	045433
Perforeret non-stick-bageplade	045434
Kurv til dampning og fritering	045480
Rib rack	045733
Kyllingegrill, 4 kyllinger (1/2 GN)	041120
Kyllingegrill, 8 kyllinger	033089

For at få mest muligt ud af din Invoq anbefaler vi, at du bruger en Invoq-startpakke med tilbehør. Den blandede startpakke indeholder 1 Imperial®-plade 20 mm, 1 kurv til dampning og fritering, 1 Imperial®-grillrist og 1 Imperial®-multiplade. Disse fire tilbehørsprodukter giver dig et godt udgangspunkt for alsidig brug af din kombiovn.

Grillstartpakken indeholder 1 Imperial®-plade 20 mm, 1 kurv til dampning og fritering og 2 Imperial®-grillriste. Med denne tilbehørspakke kan du bruge din Invoq Combi-ovn til at grille og stege.

Du kan købe hele sortimentet af Invoq-tilbehør direkte på www.houno.com

Pleje af din Invoq

Nem at rengøre.
Nem at vedligeholde.

Med Invoq har vi ikke kun designet en ovn – vi har også designet den oplevelse, det er at bruge den. Dette omfatter kedelige, men nødvendige opgaver, herunder rengøring og vedligeholdelse.

CareCycle, der styres af vores egen unikke software, er det automatiske rengøringssystem, der er indbygget i Invoq, og som sparer både tid og penge.

CareCycle bruger forbavsende lidt vand, energi eller kemikalier og sikrer, at din ovn altid er skinnende ren og klar til den næste opgave.

START RENGØRING UDEN AT
VENTE PÅ AFKØLING.

CareCycle kan aktiveres, mens ovnen stadig er varm. Det reducerer nedetiden og gør ovnen hurtigere klar igen.



CareCycle Clean og
CareCycle Descale

De bedste rengøringsprodukter – anbefalet af dem, der har udviklet din ovn

CareCycle Clean-rengøringstabs er ikke kun effektive, de er også fosfatfrie. Så du kan være hård ved snavset og skånsom over for miljøet.

Har du tid? – brug Eco.

Med Eco-indstillingen tager rengøringen længere tid, men der bruges mindre vand, strøm og kemikalier.

Har du travlt? – vælg Turbo.

I et travlt køkken har du brug for en ren ovn så hurtigt som muligt. Turbo-indstillingen rengør grundigt på kun 15 minutter. Så du mister så lidt tid som muligt.



CareCycle

Varenummer

CareCycle Clean-rengøringstabs, 150 stk.	106032
CareCycle Descale-afkalkningstabs, 150 stk.	106033
HydroShield L 3600 Complete	
HydroShield XL 6000 Complete	
HydroShield L 3600 udskiftningsfilter	30500545
HydroShield XL 6000 udskiftningsfilter	30500546

Brug vores produkter til at sikre fremragende rengøring af og optimal vandbehandling til din Invoq.

Du kan købe hele sortimentet af produkter direkte på www.houno.com.

HOUNÖ. Et skridt foran siden 1977

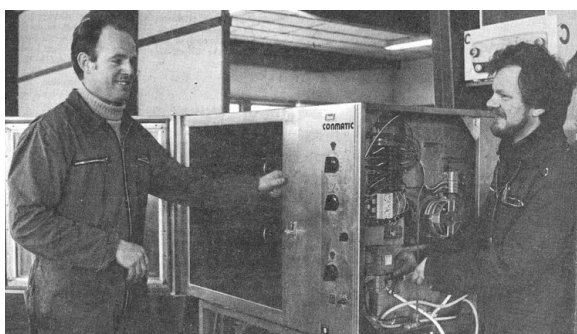
I 1977 havde Svend Houmøller sin egen blomstrende restaurant i Jylland, og det gik så godt, at han havde brug for en større ovn. Ingen af industrioavnene på markedet passede til hans behov, så han og hans bror Hans Jørgen besluttede at fremstille deres egen ovn i en garage i Randers.

Hans Jørgen var uddannet ingeniør, så han havde de nødvendige færdigheder og den tekniske kunnen til at omsætte design til virkelighed. Når det er sagt, ville han være den første til at indrømme, at selvom de oprindelige modeller var funktionelle, var de ikke ligefrem smukke.

Da rygten om den nye ovn spredte sig, blev Svend og Hans Jørgen kontaktet af flere og flere kokke, der også ville have sådan en ovn til deres køkken, og så blev der sat gang i produktionen. Til sidst havde brødrene ikke plads i garagen, og for at kunne klare en stadig voksende liste af kunder flyttede HOUNÖ til et specialbygget fabriksanlæg på 3.200 m² i Randers.

Fra venstre til højre: Frits Sønningsen og Hans Jørgen Houmøller fremstiller en kombiovn i 1980'erne.

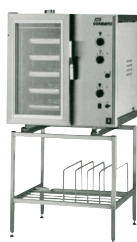
Frits arbejder stadig hos HOUNÖ den dag i dag.



Udviklingen inden for kombiovne 1977-2021



1977



1980



1995



2001



2003



2007



2012

2022



Mange tak

Det har været en fornøjelse at få
lejlighed til at forklare baggrunden
for Invoq i dybden, og vi håber, at du
har nydt at lære produktet lidt bedre
at kende.

Vi håber, at du har fået øjnene op for
de mange muligheder, Invoq giver.

Vi vil meget gerne have din feedback.

Invoq-plattformen bliver hele tiden
forbedret, og du kan være med til
at gøre vores produkter bedre.

HOUNÖ-teamet.



Vi står klar til at hjælpe dig

Support til kokken
chefsupport@houno.com

Teknisk support
techsupport@houno.com

Kontakt os

HOUNÖ A/S
Alsvej 1
8940 Randers SV
Danmark

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

www.houno.com

En del af



