

Invoq | Combi

CATALOGUE INVOQ RÉVISION 03/2024

Simplifier le service



*"Tout simplement,
Invoq est conçu pour
tout le monde"*

Juha Laukkanen, Dieta

Table des matières

Introduction	4
Le cercle d'innovation	6
Four Invoq Combi	8
La cuisine. Redessinée	12
CombiSteam et HybridSteam	14
Contrôle de l'humidité	16
Interface utilisateur	18
Un fonctionnement sans souci	20
Durabilité	22
Consommation	24
Simplicité	26
La restauration est dans notre ADN	28
Connectivité	32
Portefeuille de produits	34
Solution : PassThrough	38
Option : Condensation	40
Option : Stackit	41
Stands, racks et chariots	42
Accessoires	44
Nettoyage et entretien	46
L'histoire de HOUNÖ	48
Contact	50

Que voyez-vous ?

Invoq est un four qui ne ressemble à nul autre. Mais ce qui vous convaincra que c'est le meilleur four pour votre usage n'a pas grand-chose à voir avec l'esthétique.

En fait, il s'agit de l'un des fours les plus avancés et les plus performants jamais fabriqués. Créé dans le cadre d'un exercice de collaboration avec six marques mondiales de services alimentaires. Invoq est ainsi devenu un four qui peut être configuré pour s'adapter à n'importe quel environnement, restaurant ou situation de service, partout dans le monde.

Une vaste gamme de fours, basée sur une plateforme fondamentale. Adaptés à un service sans compromis dans les cuisines du monde entier.

Présentation d'une
plateforme de four intuitive
pour la cuisson au four et à
la vapeur, aussi simple qu'elle
en a l'air.



Conçus en collaboration. Pas par un comité ou un groupe de discussion

Le Cercle d'innovation est un partenariat mondial unique regroupant six grandes marques de fours. Chacune d'entre elles entretient de nombreuses relations avec les chefs et les partenaires du secteur de la restauration.

Ces marques ont une connaissance approfondie de leurs propres marchés et contextes géographiques, sociaux et culturels. Des stations-service britanniques aux cantines d'hôpitaux norvégiens. Des rouleaux de saucisses aux plats principaux des étoiles Michelin. Chaque partenaire a contribué à la création d'une plate-forme de fours pouvant être adaptée à toutes les situations imaginables, partout dans le monde où la restauration est importante. Au lieu de concevoir un four banal, de taille unique, qui aurait déçu tout le monde, le résultat est un produit qui semble distinctif et unique pour chacun.

6 ans de développement.

6 collaborateurs internationaux.

371 ans d'expérience combinée du marché.

Des idées provenant de 142 pays.

Partenaires du Cercle d'innovation :

BLODGETT

BKI

Dieta®

 **HOUNÖ**

LEVENTI

Lincat

Les principes qui nous guident et nous unissent

Même si chaque membre du Cercle de l'innovation possède sa propre marque, sa propre personnalité et sa propre situation géographique, trois principes s'appliquent à tous.

La restauration est dans notre ADN

Visitez n'importe quel membre du Cercle de l'innovation et vous rencontrerez rapidement quelqu'un qui a été chef ou propriétaire d'un restaurant. Nous n'avons pas seulement la réputation de fabriquer des fours exceptionnels, nous aimons aussi la nourriture et le secteur de la restauration. L'avantage est que nous fabriquons en fait des produits pour des gens comme nous.

Simplifier le service

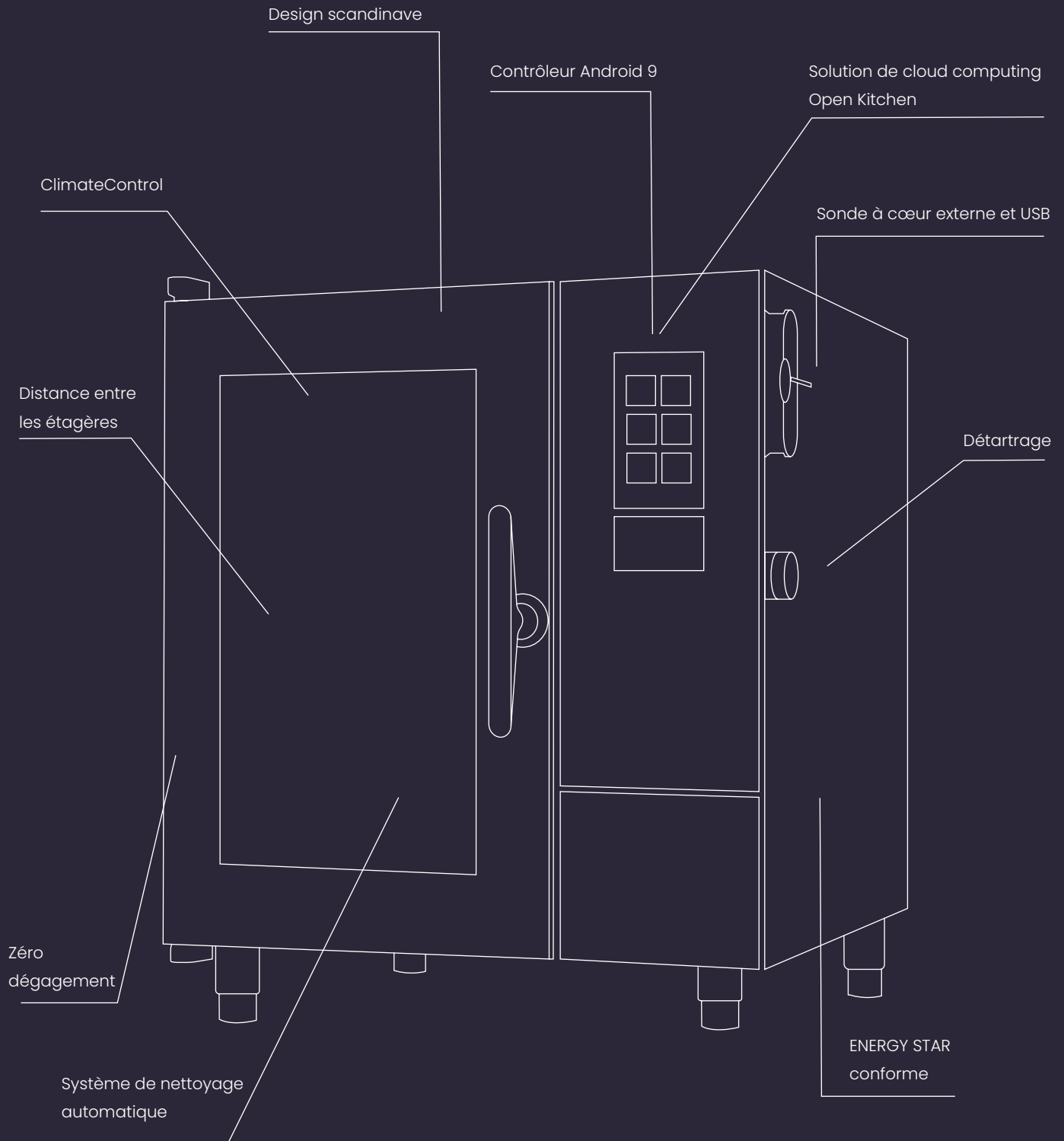
Il ne s'agit pas d'un slogan. C'est la philosophie qui sous-tend tout ce que nous concevons, fabriquons et faisons. Nous voulons vous simplifier au maximum la tâche pour que vous puissiez mettre de bons plats sur la table.

Durabilité

Nous mentionnons ce thème au début de notre catalogue, plutôt qu'en petits caractères à la fin, car il est au cœur de notre culture de conception, de fabrication et de service. C'est une responsabilité que nous prenons très au sérieux.

"Le Cercle d'innovation n'est pas un projet. C'est un processus."

Morten Ammentorp Nielsen, HOUNÖ



*"Invoq pour moi est
maigre, méchant et
vert."*

Paul Godfrey, Lincat

Un four défini par le souci du détail

Avec Invoq, tout ce que
vous regardez, tout ce que
vous touchez et même ce
que vous ressentez est le
résultat d'un processus
minutieux et délibéré.

De loin, Invoq est un élément de design simple, élégant et impressionnant. Mais c'est en s'approchant que l'on se rend compte que sa beauté n'est pas seulement superficielle. De l'arrière à l'avant, de haut en bas, vous trouverez des centaines d'indices montrant que ce four est le résultat d'un processus de conception minutieux et rigoureux. Vous êtes également obligé de conclure que si la qualité et la fonctionnalité sont évidentes sur un composant relativement insignifiant, cela en dit long sur le four dans son ensemble.

Voici un four conçu
pour aller au-delà de
vos exigences les plus
déraisonnables :

70 % d'énergie
en moins

Invoq permet d'obtenir des résultats exceptionnels en utilisant moins d'énergie, vous aidant ainsi à évoluer vers une cuisine plus durable.

17 % de capacité
en plus

La gamme de configurations internes d'Invoq et une étagère supplémentaire vous permettent d'optimiser l'efficacité et l'économie.

Mise en place
en moins de 3
secondes

Invoq est la preuve vivante qu'un four de haute performance ne doit pas forcément être gourmand en énergie, inflexible ou compliqué à utiliser.

Bien que hautement spécifié, Invoq est conçu pour être facile à installer, à utiliser, à maîtriser, à entretenir et à nettoyer.



Dans le détail, Invoq devient de plus en plus impressionnant.

La cuisine. Redessinée.

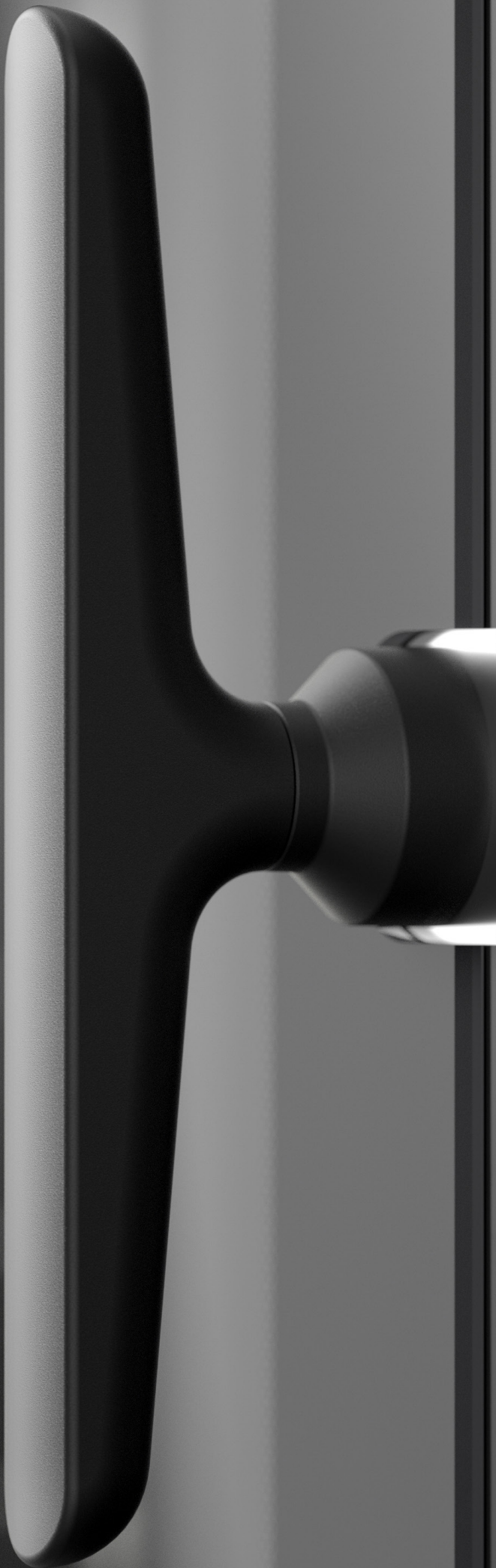
Sous n'importe quel angle, à l'intérieur comme à l'extérieur, vous verrez immédiatement les indices de la conception soigneusement réfléchie qui rend Invoq si agréable à utiliser.

Verre trempé affleurant et élégant, éclairage LED de qualité supérieure. Des surfaces à la fois tactiles et faciles à nettoyer et à hygiéniser.

Même la poignée de porte a été repensée, la rendant plus fonctionnelle dans l'environnement mouvementé d'un service actif.

LA POIGNÉE MAINS LIBRES

Vous pouvez même actionner la poignée avec votre coude, si vous avez les mains pleines.



En changeant la façon dont nous produisons la vapeur, nous transformons la façon dont vous pouvez cuisiner avec elle.

En plus de la technologie de convection de pointe pour une cuisson rapide et homogène, l'Invoq propose une manière radicalement nouvelle de réussir la cuisson en utilisant la vapeur.

Lorsque vous pouvez gérer l'humidité, vous pouvez créer un environnement de cuisson où la texture naturelle, la saveur et la tendreté sont préservées.

Or, le processus de création de vapeur nécessite généralement des réservoirs d'eau externes et une tuyauterie compliquée. Cela peut également prendre un peu de temps pour produire de la vapeur au moment précis où elle est nécessaire.

Avec l'Invoq, non seulement nous avons conçu un moyen de réduire les complexités de ce processus, mais nous disposons de deux technologies innovantes de production de vapeur, adaptées à différents contextes, qui offrent des avantages significatifs.

Ceux-ci peuvent influencer le modèle d'Invoq que vous choisissez.

Aucun des deux modèles ne nécessite un réservoir d'eau externe.



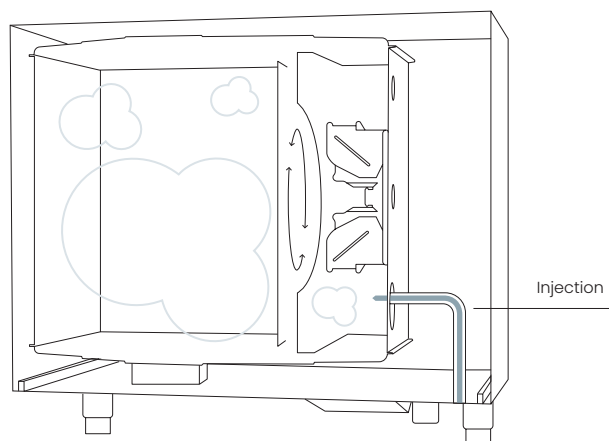
CombiSteam.

Une puissante injection de vapeur.

Tout de suite.

Au lieu d'attendre que l'eau bout, CombiSteam injecte l'eau directement dans les éléments chauffants du four. Ainsi, en quelques secondes, avec un minimum d'énergie, l'ensemble du four Invoq devient une chambre à vapeur. Pas d'attente. Pas de réservoir d'eau.

CombiSteam est disponible sur tous les modèles Invoq Combi.



CombiSteam est conçu pour :

Détail
QSR
Restaurants
Boulangeries

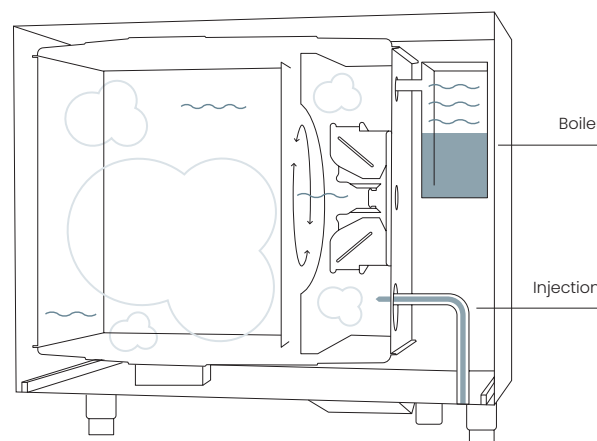
HybridSteam.

Une vapeur qui peut être à la fois subtile et puissante.

Dans les cas où la vitesse est moins importante pour les aliments ou les réglages, HybridSteam est une méthode sans équivalent pour créer de l'humidité. En plus de CombiSteam, un réservoir d'eau - placé dans la carcasse du four - a été ajouté, afin de fournir au four un moyen supplémentaire de générer une saturation de vapeur à haute densité.

En fonction de ce que vous cuisinez, des capteurs intelligents ordonnent au four Invoq de déployer soit de la vapeur injectée, soit de la vapeur créée à partir de l'eau de la chaudière, soit les deux, en tandem ou en séquence. Ce choix d'interventions offre un éventail de possibilités car la vapeur peut être ajoutée avec une gestion plus fine et plus complète.

HybridSteam est exclusivement disponible sur les modèles Invoq Hybrid.



HybridSteam est conçu pour :

Cantines
Hôpitaux
Institutions
Traiteurs
Cuisines centrales



La technologie Invoq offre d'autres moyens de régler l'humidité avec précision

En plus de CombiSteam et HybridSteam, Invoq est livré avec deux fonctions supplémentaires qui vous permettent de produire des résultats précis et prévisibles en utilisant la puissance de l'humidité.

CombiSense. Délicieux à l'intérieur comme à l'extérieur.

CombiSense est un système d'humidité automatique qui vous permet de cuisiner à des températures élevées sans dessécher les aliments ni en altérer la saveur ou la couleur. Il est idéal lorsque vous devez cuire un aliment qui doit être croustillant à l'extérieur et naturellement humide à l'intérieur. Pour produire la "réaction de Maillard" souhaitée, l'Invoq est doté de capteurs qui supervisent et contrôlent l'ensemble du cycle de cuisson. Ils ajustent en permanence les niveaux d'humidité en fonction de l'humidité libérée par les aliments, quel que soit le niveau de remplissage du four ou que vous cuisiniez à partir de produits froids ou congelés.



- Rôtissage à la vapeur
- Griller
- Poêler
- Commodité
- Cuisson au four

CombiSpeed. Cuissez plus rapidement et améliorez le rendement.

En injectant de l'humidité, CombiSpeed accélère les temps de cuisson et conserve l'humidité et la tendreté des aliments, ce qui permet de réduire le rétrécissement et d'augmenter le nombre de portions. Utilisé à basse température pendant la nuit, il garde les aliments succulents et juteux. Dix réglages de CombiSpeed vous permettent de choisir le niveau optimal pour votre menu ou votre flux de travail spécifique.



- Braisage
- Rôtissage
- Cuisson à basse température
- Cuisson de nuit
- Maintien
- Sous vide

Un four géré avec une tablette





SmartChef.

Passez du mode manuel au mode automatique.

SmartChef est une fonction automatique pour une cuisson intelligente. Voyez, suivez et apprenez du four pour développer vos propres recettes. Sélectionnez le type d'aliment, le mode de cuisson souhaité et la température à cœur. Appuyez sur Start et le four vous guidera pas à pas tout au long du processus pour un résultat parfait. Enregistrez vos recettes préférées et modifiez-les, si nécessaire.



MenuPlanner.

Assurez le succès de tous les utilisateurs.

MenuPlanner vous permet de glisser et déposer vos portions pour un service de toute une journée. Vous pouvez facilement savoir ce que contiennent tous les rayons et ajuster les articles à finaliser simultanément, si vous préférez. Vous pouvez même placer jusqu'à trois produits sur la même grille et le four compense automatiquement les changements de température grâce à la fonction CookTimeCorrection (CTC). Un fonctionnement fluide et sans stress.



ClimateControl.

Prenez en charge l'environnement de votre four.

ClimateControl garantit des processus optimisés et des temps de cuisson plus courts. Les principaux éléments de conception permettent d'optimiser la distribution et le flux d'air, d'améliorer la précision de l'humidité et d'évacuer plus rapidement l'humidité. Tout est parfaitement maîtrisé pour une qualité optimale.



CareCycle.

Personnalisez la façon dont vous gardez votre four impeccable.

Bien qu'un four propre soit une nécessité, le nettoyage peut interrompre le service ou rendre votre flux de travail plus complexe. CareCycle est une méthode de nettoyage basée sur une tablette, avec sept programmes allant d'Eco à Turbo. Il produit d'excellents résultats avec une quantité étonnamment faible d'eau ou de produits chimiques, et vous pouvez programmer CareCycle pour qu'il se mette en marche à votre convenance.

Utilisation sans tracas

Si vous savez utiliser un téléphone, vous savez déjà comment utiliser Invoq

Le processus de la restauration est suffisamment complexe. Nous ne voulons pas compliquer votre tâche en vous présentant un four auquel il vous faut des jours ou des semaines pour vous habituer. Notre intention est que vous puissiez utiliser ONE: en toute confiance presque immédiatement. Nous avons donc conçu des commandes qui ressemblent à l'utilisation d'un smartphone ou d'une tablette. L'écran tactile semble identique à celui que vous connaissez et est en fait conçu à l'aide d'un système d'exploitation similaire. Ainsi, tout fonctionne comme vous le pensez. Au fil du temps, vous deviendrez un utilisateur expert. Mais vous n'avez pas besoin d'être un expert pour utiliser Invoq pour la première fois. Tout se passe bien dès le premier jour.



La durabilité et notre responsabilité

Les actions sont plus éloquentes que les mots

Les Nations unies, la COP26, les gouvernements nationaux – et vos clients – sont unis pour demander à chaque entreprise de jouer un rôle actif et urgent pour devenir plus durable. Le problème est existentiel, global et écrasant, mais même les plus petits gestes que nous faisons tous auront un effet bénéfique et d'entraînement.

En tant que fabricant industriel, nous savons que nos produits consomment des matières premières, de l'énergie et de l'eau. Nous vivons également dans le secteur de la restauration, où des décisions malavisées peuvent provoquer un gaspillage inutile.

Ce n'est pas le fruit d'une prise de conscience soudaine. Nous nous efforçons de réduire notre empreinte écologique depuis de nombreuses années. Invoq nous offre une nouvelle opportunité d'aller encore plus loin.

Nous maîtrisons toute la séquence des événements, de la conception à la fabrication, à la livraison et même au service après-vente. Ainsi, s'il existe une possibilité de rendre un processus plus durable, nous pouvons la concrétiser.

Enfin, nous pensons qu'il est préférable de fabriquer des produits de haute qualité qui durent plus longtemps que de fabriquer des objets qui contribuent à une société de gaspillage et de jetabilité.

POUR LE BIEN DE LA PLANÈTE, NOUS RÉDUISONS
NOTRE IMPACT

Moins d'électricité

Moins d'eau

Moins de
ressources



Invoq vous aide à évoluer vers une cuisine plus durable.

Sans même modifier vos habitudes d'utilisation, mais simplement en remplaçant votre four mixte, Invoq peut vous faire économiser de l'énergie, faire baisser vos factures et votre empreinte carbone.

Un cycle moyen vous permet d'économiser 2 912 litres d'eau par four chaque année. C'est l'équivalent de 11 648 verres d'eau.

Convection

19 % d'énergie
en moins
par heure de
fonctionnement

La technologie derrière les coulisses :

- Porte en verre triple couche
- Flux d'air amélioré contribuant à la réaction de Maillard
- Meilleure entrée d'air - déshumidification trois fois plus rapide
- Isolation économe en énergie

Vapeur

70 % d'énergie
en moins
par heure de
fonctionnement

La technologie derrière les coulisses :

- Amélioration de la saturation de la vapeur grâce à la sonde lambda
- Amélioration des performances de la chaudière (%)
- Mise en œuvre d'HybridSteam
- Système d'évacuation fermé

Nettoyage

70,7 % de coûts en
moins, 27 % d'eau
en moins, 63 % de
temps en moins

La technologie derrière les coulisses :

- Système de nettoyage par recirculation
- Des produits chimiques moins nombreux et plus écologiques
- Des programmes de nettoyage adaptés à vos besoins

Vos économies

Économie de 1
612 € par an

Scénario d'utilisation basé sur le fonctionnement suivant :

- huit heures par jour (six heures de convection, deux heures de cuisson à la vapeur, un nettoyage moyen)
- cinq jours par semaine
- 48 semaines par an

Sur la base d'un prix du kWh de 0,46 € et d'un prix de l'eau de 1,45 € par m³. Comparaison : Invoq Hybrid 10-1/1 GN par rapport à son prédécesseur.



Pour nous, la simplicité est un état d'esprit, une valeur, quelque chose qui nous tient à cœur. Pas seulement une caractéristique de conception.

Vous serez agréablement surpris de constater que la simplicité est également très présente, de la sélection des produits jusqu'au service après-vente.

Simplicité. Avant, pendant et après votre investissement dans Invoq

Avant

Nous vous aidons à faire un choix éclairé en supprimant toute confusion.

En développant un four pour le monde entier qui répond aux demandes spécifiques de six collaborateurs du Cercle d'innovation mondial, nous créons automatiquement un large éventail de choix. Nous savons que cela peut être potentiellement déroutant, c'est pourquoi nous faisons tout notre possible pour vous guider à travers les possibilités. Le bon choix d'Invoq dépend entièrement de votre situation personnelle et professionnelle. Si vous commencez par vous demander ce que vous attendez réellement d'un four mixte, le processus de sélection devient très facile.

Pendant

Nous avons créé un four qui semble simple à utiliser. Et qui l'est effectivement.

Lorsque vous concevez un four qui ressemble à Invoq, vous sous-entendez qu'une conception simple signifie une utilisation simple. Heureusement, c'est un four qui ne déçoit pas. Notre vision était de rendre Invoq "simple comme un smartphone", permettant à une technologie extrêmement avancée, sophistiquée et parfois sans précédent d'être accessible, appréciée et gérée facilement – par n'importe qui. Vous avez de bons plats à préparer. Vous ne devriez pas être obligé de prendre le temps de lire des manuels d'instructions. Dès le premier jour, vous vous attachez à Invoq. Et plus vous vous familiariserez avec l'outil, plus vous réussirez.

Après

Nous vous aidons à faire d'un entretien sain une bonne habitude.

Dès le déballage, nous voulons que l'utilisation d'Invoq soit une expérience sans stress. Un widget intelligent vous aide à être opérationnel en quelques minutes et, en un rien de temps, une interface utilisateur intuitive vous guidera à travers une liste complète d'options. Vous n'avez qu'à avancer à votre propre rythme. Une fois en service, Invoq n'est pas seulement simple à utiliser, il est aussi facile à entretenir. Le nettoyage utilise le même type de système basé sur une tablette qu'un lave-vaisselle domestique, avec un niveau de sophistication qui vous permet de garder le four en service actif aussi longtemps que possible, sans interruption. Dans le cas improbable où votre Invoq aurait besoin d'une assistance technique, il a été conçu de manière à ce que l'accès se fasse uniquement par le côté. Ainsi, un entretien ou une réparation peut généralement être effectué sans retirer le four de son emplacement.

La restauration est dans notre ADN

Nous mettons les gens à table dans une grande variété de contextes, dans des endroits du monde entier. Nous sommes bien plus qu'un fabricant de fours. Nous sommes une équipe de personnes dont l'univers est la nourriture.

"La passion des fours est une affaire de famille. Un de mes grands-pères était boulanger et l'autre était boucher. La nourriture fait donc partie de notre ADN. Et au cours des 50 dernières années, nous avons vu que les fours peuvent affecter la qualité de la nourriture et la qualité du service. Cela va certainement continuer."



Invoq – simplifier le service





Invoq est conçu comme une
plateforme unique de four,
adaptée à toutes les cuisines,
partout dans le monde.

Notre four le plus connecté à ce jour

Comment Invoq s'intègre parfaitement dans l'écosystème numérique de la préparation des aliments.

Accédez à votre Invoq et surveillez-le, partout et à tout moment. Aucune limite.

L'Invoq a été conçu pour fonctionner avec l'application Open Kitchen, qui le transforme en un appareil connecté à Internet avec lequel vous pouvez communiquer, où que vous soyez – à l'aide d'un ordinateur, d'une tablette ou même de votre smartphone.

Open Kitchen est le choix préféré des opérateurs de services alimentaires et des détaillants du monde entier. Comme l'interface utilisateur d'Invoq, elle s'appuie sur la plateforme Android, elle est donc conviviale et rapidement familière.

Bien qu'elle soit principalement conçue pour créer un Internet des objets (IoT) dans le service alimentaire, vous permettant de disposer d'une seule plateforme pour orchestrer et gérer une gamme de dispositifs permettant d'économiser de la main-d'œuvre, elle peut être un moyen sécurisé de communiquer avec un ou plusieurs fours Invoq.

Cela signifie que vous pouvez mettre à jour le logiciel à distance, télécharger et distribuer de nouvelles recettes, superviser votre consommation d'énergie ou vos coûts de fonctionnement, surveiller votre calendrier de service ou accéder à vos données HACCP.

En fait, il s'agit d'un moyen très simple de numériser instantanément la façon dont vous contrôlez votre Invoq, alors que le monde de la restauration se connecte de plus en plus à la technologie basée sur le cloud.



Maîtrise des coûts

- Vue d'ensemble transparente de vos données de consommation.
- Obtenez des informations sur les opérations.
- Accès à la bibliothèque HACCP.
- Calculez les coûts de fonctionnement.
- Optimisez les procédures.
- Réduire les coûts.

Création de recettes

- Création de recettes simple et intuitive.
- Créez, regroupez et organisez vos menus avec vos propres photos.
- Permet la distribution des recettes depuis le cloud.
- Gagnez des heures sur l'alignement.
- Évitez les erreurs.

Aperçu des services

- Éliminez les temps d'arrêt.
- Maintenance préventive.
- Journal d'activité et de service transparent.
- Notifications push avant une panne potentielle.

Distribution des recettes

- Distribution en temps réel du siège social aux franchises.
- La gestion des menus rendue sûre, rapide et facile.
- Même menu sur tous les fours. Pas d'erreurs.
- Distribution locale ou globale des recettes.
- Améliorer et simplifier les flux de travail.
- Réduire les coûts.



Découvrez le modèle Invoq qui vous convient le mieux

Présentation de la plateforme Invoq
complète, comprenant à la fois les fours et les
accessoires.

*"Invoq" est une solution unique conçue
pour répondre aux besoins de différents
segments de marché. Des restaurants aux
boulangeries en passant par les cuisines
collectives et les supermarchés. Elle a été
conçue du point de vue des chefs, des
concepteurs de cuisine et des consultants.
Tous ceux qui ont leur mot à dire dans la
création d'une cuisine commerciale".*

Aperçu du portefeuille de produits

Invoq 6-1/1 GN



Invoq 6-2/1 GN



Invoq 10-1/1 GN



Invoq Hybrid électrique (E) ou à gaz (G)

Chaudière et injection de vapeur

Invoq Combi : Vapeur d'injection

Capacité

Capacité et taille des plateaux	1/1 GN ou 400 x 600 mm		2/1 GN ou 1/1 GN		1/1 GN ou 400 x 600 mm	
Nombre de patins	70 mm : 7	85 mm : 6	70 mm : 7	85 mm : 6	70 mm : 10	85 mm : 8
Charge maximale d'aliments par plateau et par four	4.5/31.5	4.5/27	9/63	9/54	4.5/45	4.5/36

Dimensions et poids

Dimensions sans la poignée (HxLxP) [mm]	851 x 937 x 826		851 x 1077 x 946		1081 x 937 x 826	
Dimensions, y compris la poignée (HxLxP) [mm].	851 x 937 x 908		851 x 1077 x 1028		1081 x 937 x 908	
Dimensions, y compris la poignée et le support (HxLxP) [mm]	1550 x 937 x 908		1550 x 1077 x 1028		1781 x 937 x 908	
Dimensions d'expédition (HxLxP) [mm]	950 x 1000 x 1200		950 x 1100 x 1250		1210 x 1000 x 1200	
Espace (gauche, arrière, droite) [mm]	0 x 0 x 40		0 x 0 x 40		0 x 0 x 40	
Poids net [kg], Invoq Combi	(E) 127	(G) 141	(E) 150	(G) 152	(E) 159	(G) 154
Poids net [kg], Invoq Hybrid	(E) 136	(G) 155	(E) 158	(G) 166	(E) 167	(G) 168
Poids d'expédition [kg], Invoq Combi	(E) 147	(G) 161	(E) 170	(G) 177	(E) 179	(G) 174
Poids à l'expédition [kg], Invoq Hybrid	(E) 156	(G) 175	(E) 178	(G) 191	(E) 187	(G) 188

Besoins en eau

Raccordement à l'eau [pouces] et pression de l'eau [bars].	3/4	1-6	3/4	1-6	3/4	1-6
Drain [mm]	Ø50		Ø50		Ø50	
Débit d'eau [l/m]	5.5		5.5		5.5	

Chaleur et bruit

Charge de chaleur latente et chaleur sensible [kW].	0.86	0.20	1.12	1.71	0.77	1.16
Emissions sonores [dB]	<65		<65		<65	

Puissance requise, four électrique

Consommation électrique [kW]	10.3	22.3	19.3
Puissance de convection [kW]	9	21	18
Puissance de la vapeur (Invoq Hybrid) [kW]	9	18	18
Tension	400 V 3PN AC	400 V 3PN AC	400 V 3PN AC
Pré-fusible [A]	16	35	32

Puissance requise, four à gaz

Charge de raccordement au gaz [kW / BTU/H], Invoq Combi	13 / 44400	20 / 68200	20 / 68200
Charge de raccordement au gaz [kW / BTU/H], Invoq Hybrid	26 / 88800	40 / 136400	40 / 136400
Charge thermique par convection [kW / BTU/H], Invoq Combi	13 / 44400	20 / 68200	20 / 68200
Charge thermique par convection [kW / BTU/H], Invoq Hybrid	13 / 44400	20 / 68200	20 / 68200
Charge thermique de la vapeur [kW / BTU/H], Invoq Hybrid	13 / 44400	20 / 68200	20 / 68200
Tension	230V 1PN AC	230V 1PN AC	230V 1PN AC
Consommation électrique [kW]	1	1	1
Pré-fusible [A]	10	10	10
Types de gaz disponibles	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 ou 1/1 GN		1/1 GN ou 400 x 600 mm		2/1 GN ou 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/D		N/D	
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

Aperçu de la solution PassThrough

Invoq PassThrough
6-1/1 GN

Invoq PassThrough
10-1/1 GN



Électrique seulement

Invoq Hybrid : Chaudière et injection de vapeur

Invoq Combi : Vapeur d'injection

Capacité

Capacité et taille des plateaux	1/1 GN ou 400 x 600 mm		1/1 GN ou 400 x 600 mm	
Nombre de patins	70 mm : 7	85 mm : 6	70 mm : 10	85 mm : 8
Charge maximale d'aliments par plateau et par four	4.5/31.5	4.5/27	4.5/45	4.5/36

Dimensions et poids

Dimensions sans la poignée (HxLxP) [mm]	851 x 937 x 893		1081 x 937 x 893	
Dimensions, y compris la poignée (HxLxP) [mm].	851 x 937 x 1059		1081 x 937 x 1059	
Dimensions, y compris la poignée et le support (HxLxP) [mm]	1550 x 937 x 1059		1781 x 937 x 1059	
Dimensions d'expédition (HxLxP) [mm]	950 x 1000 x 1200		1210 x 1000 x 1200	
Espace (gauche, arrière, droite) [mm]	0 x 0 x 40		0 x 0 x 40	
Poids net [kg], Invoq Combi	(E) 149		(E) 184	
Poids net [kg], Invoq Hybrid	(E) 157		(E) 192	
Poids d'expédition [kg], Invoq Combi	(E) 169		(E) 204	
Poids à l'expédition [kg], Invoq Hybrid	(E) 177		(E) 212	

Besoins en eau

Raccordement à l'eau [pouces] et pression de l'eau [bars].	3/4	1-6	3/4	1-6
Drain [mm]	Ø50		Ø50	
Débit d'eau [l/m]	5.5		5.5	

Chaleur et bruit

Charge de chaleur latente et chaleur sensible [kW].	0.86	0.20	0.77	1.16
Emissions sonores [dB]	<65		<65	

Puissance requise

Consommation électrique [kW]	10.3		19.3	
Puissance de convection [kW]	9		18	
Tension	400 V 3PN AC		400 V 3PN AC	
Pré-fusible [A]	16		32	

PassThrough. Le chemin le plus rapide entre la cuisine et le service

D'un côté.
De l'autre côté.

L'Invoq PassThrough est doté d'un ingénieux système de double porte. Les aliments entrent par le côté cuisine. Puis, lorsqu'ils sont cuits, ils sont retirés par le côté service.

Cela permet non seulement de réduire le risque de contamination croisée, mais aussi de raccourcir les trajets que le serveur doit effectuer – il n'a même pas besoin d'entrer dans la cuisine.

Les aliments sont clairement visibles pour le client et sont éclairés par un puissant éclairage LED à faible consommation d'énergie, qui ajoute un peu de théâtre et encourage les achats impulsifs.

Un système spécial de séparation des graisses est situé à l'écart du four, ce qui libère de l'espace et augmente la capacité du four.

LES AVANTAGES EN UN COUP D'ŒIL

- Four à deux portes pour un flux de travail optimal.
- Évitez la contamination croisée – séparation claire des aliments crus et cuits.
- Idéal pour la cuisson de présentation.
- Attirez les clients et augmentez les ventes.
- Améliorez la logistique dans votre cuisine et gagnez du temps.
- Système optimisé en termes d'espace.
- Amélioration de la sécurité.



Aperçu des solutions de condensation

Qualité de l'air. De manière sûre et efficace.

En combinant votre four Invoq avec une hotte de condensation, vous pouvez concentrer toute votre production alimentaire sur un seul mètre carré. Et vous avez la liberté de placer le four où vous voulez.

La hotte de condensation intercepte la vapeur

- assurant une extraction et une condensation efficaces de l'excès de vapeur.
- Elle élimine jusqu'à 93 % de l'humidité de l'évacuation du four.
- Le système est contrôlé par le four.
- La vapeur condensée est évacuée par le système d'évacuation du four.
- Aucun raccordement externe n'est nécessaire.



	Hotte de condensation 1/1 GN	Hotte de condensation 2/1 GN
Modèle de four	6-1/1, 10-1/1, 20-1/1*	6-2/1, 10-2/1, 20-2/1
Alimentation électrique du four	Uniquement électrique	Uniquement électrique
Technologie de la vapeur	CombiSteam ou HybridSteam	CombiSteam ou HybridSteam
Hauteur ajoutée [mm]	415	415
Poids additionnel [kg]	12	14

*Aussi possible avec les modèles PassThrough.

Solution de condensation similaire disponible pour Stackit.

Aperçu des solutions Stackit

Stackit permet de gagner de l'espace au sol

Doublez votre capacité

L'empilement de deux fours Invoq vous permet de gagner un espace précieux au sol. Vous pouvez facilement adapter la capacité de cuisson au nombre de convives. Et éteignez le four que vous n'utilisez pas pendant les périodes creuses pour éviter la surcapacité et économiser de l'énergie.

Flexibilité maximale

En empilant deux fours Invoq, vous bénéficiez d'une flexibilité de cuisson optimale. Vous pouvez par exemple faire rôtir de l'agneau dans le four inférieur, tout en cuisant des pommes de terre à la vapeur dans le four supérieur. Pour plus de flexibilité, vous pouvez choisir des dimensions de grille différentes pour les deux fours.

- La taille du four 6 + 10 équivaut à moins de 2 mètres.
- Combinez deux technologies de vapeur



Stackit 1/1 GN sans support

Modèle de four mix	6-1/1 + 6-1/1*, 10-1/1 + 6-1/1*	
Mélange d'alimentation électrique	Électrique + électrique** ou Gaz + gaz	
Combinaison de technologies vapeur	CombiSteam + CombiSteam HybridSteam + HybridSteam CombiSteam + HybridSteam	
Hauteur ajoutée, électrique / gaz [mm]	142	142
Poids ajouté, électrique / gaz [kg]	11	13

Stackit 2/1 GN sans support

Modèle de four mix	6-2/1 + 6-2/1, 10-2/1 + 6-2/1	
Mélange d'alimentation électrique	Électrique + électrique** ou Gaz + gaz	
Combinaison de technologies vapeur	CombiSteam + CombiSteam HybridSteam + HybridSteam CombiSteam + HybridSteam	
Hauteur ajoutée, électrique / gaz [mm]	142	142
Poids ajouté, électrique / gaz [kg]	12	14

*Aussi possible avec les modèles électriques PassThrough sur demande, fabriqués en usine.

**Également possible avec une hotte de condensation.

Vous pouvez améliorer ce qui sort de votre four grâce à ce que vous y mettez.

Accessoires conçus uniquement pour Invoq. Pas des accessoires de série.

Les concepteurs qui ont créé Invoq ont également conçu une gamme complète d'accessoires en même temps. Il n'existait pas de racks, de chariots et de supports parfaits pour Invoq, ils ont donc tous été créés de toutes pièces. Ils peuvent sembler relativement peu importants, mais chacun joue un rôle dans la simplification du service de restauration. Ils vous permettent en fait d'obtenir les performances maximales d'Invoq et vous aident à tirer le meilleur parti de votre temps.

"Le MultiRack permet de convertir un four Hotel Pan, 1/1 GN, en un four à plaques complet".

April Shaw, Blodgett





MultiRack pour un usage multiple

Le nouveau MultiRack offre la possibilité d'utiliser différentes tailles de plateaux en même temps. Gagnez une flexibilité totale de votre opération et maximisez votre rendement.

CAPACITÉ DU MULTIRACK :

- 1/1 GN
- 400x600 mm
- Plateaux américains
- Bacs pour hôtels (1/1 GN, 65 mm)



Tout ce dont vous avez besoin pour une flexibilité totale

Choisissez le bon équipement pour tirer le meilleur parti de votre four mixte et répondre aux besoins de votre service de restauration.

Vous pouvez examiner la gamme complète sur www.houno.com

Même les accessoires contribuent à la perfection de vos aliments

Accessoires en aluminium avec des capacités uniques de transfert de chaleur

L'alliage d'aluminium breveté que nous utilisons n'est peut-être pas le matériau le moins cher, mais il a la capacité unique d'absorber, de stocker et de libérer la chaleur, ce qui a un impact à la fois sur la qualité des aliments et sur la façon dont l'Invoq réagit automatiquement à l'utilisation.

ONE : les accessoires permettent d'obtenir des résultats de cuisson et de pâtisserie parfaits, ce qui garantit qu'il n'y a aucune limite à ce que vous pouvez cuisiner dans votre Invoq.

Besoin d'inspiration ?

Suivez notre blog pour découvrir de délicieuses recettes et des conseils de chefs avec des trucs et astuces pour rendre votre cuisine plus rapide, plus facile et plus amusante.
www.houno.com





Les meilleurs accessoires pour votre four

Accessoires (tailles GN)	Numéro d'article
Pack de démarrage mixte	33000096
Kit de démarrage pour grillades	33000098
Plateau impérial 20 mm	045482
Plateau impérial 40 mm	045484
Plateau impérial 60 mm	045483
Pointes à pommes de terre Imperial	045722
Feuille combi impériale pour pizza et grillades	045723
Grille à griller Imperial	045481
Plateau impérial	045725
Tapis de cuisson en silicone	045445
Plaque de cuisson lisse anti-adhésive	045433
Plaque de cuisson perforée anti-adhésive	045434
Panier à vapeur	045480
Ribrack	045733
Gril à poulet, 4 oiseaux (1/2 GN)	041120
Grillade de poulet, 8 oiseaux	033089

Pour tirer le meilleur parti de votre Invoq, nous vous suggérons d'utiliser un kit de démarrage d'accessoires Invoq.

Le kit de démarrage mixte comprend 1 x plateau Imperial® de 20 mm, 1 x panier vapeur, 1 x grille de cuisson Imperial® et 1 x plateau multiple Imperial®. Avec ces quatre accessoires, vous disposez d'un bon point de départ pour une utilisation polyvalente du four mixte.

Le kit de démarrage pour le gril comprend 1 x plateau Imperial® de 20 mm, 1 x panier à vapeur et 2 x grilles à griller Imperial®. Cet ensemble d'accessoires vous permet de griller et de rôtir avec votre four mixte Invoq.

Vous pouvez acheter toute la gamme d'accessoires Invoq directement sur www.houno.com

L'entretien de votre Invoq

Simple à nettoyer.
Facile à entretenir.

Avec Invoq, nous n'avons pas seulement conçu un four, nous avons conçu l'expérience de son utilisation. Cela inclut les tâches banales mais nécessaires, notamment le nettoyage et l'entretien.

Piloté par notre propre logiciel unique, CareCycle est le système de nettoyage automatique intégré à Invoq qui permet de gagner du temps et de l'argent.

CareCycle utilise étonnamment peu d'eau, d'énergie ou de produits chimiques et garantit que votre four est toujours impeccable et prêt pour la tâche suivante.

COMMENCEZ À NETTOYER SANS
ATTENDRE LE REFROIDISSEMENT.

CareCycle peut être activé alors que le four est encore chaud. Cela réduit les temps d'arrêt et permet de remettre le four en service plus rapidement.



CareCycle Clean & CareCycle Descale

Les meilleurs produits de nettoyage recommandés par les concepteurs de votre four.

Les tablettes CareCycle Clean ne sont pas seulement efficaces, elles sont aussi sans phosphate. Vous pouvez donc être dur avec la saleté et plus respectueux de l'environnement.

Vous avez le temps ? - Passez en mode Eco.

En mode Eco, le nettoyage prend plus de temps mais utilise moins d'eau, d'énergie et de produits chimiques.

Un planning chargé ? - Choisissez Turbo.

Dans une cuisine bien remplie, vous avez besoin d'un four propre le plus rapidement possible. Le réglage Turbo permet un nettoyage en profondeur, mais en 15 minutes seulement. Vous perdez donc le moins de temps possible.



CareCycle

Numéro d'article

CareCycle Tablettes de nettoyage, 150 pièces	106032
CareCycle Pastilles de détartrage, 150 pièces	106033
HydroShield L 3600 complet	108138
HydroShield XL 6000 complet	108139
Filtre de rechange HydroShield L 3600	30500545
Filtre de remplacement HydroShield XL 6000	30500546

Utilisez nos produits pour garantir un nettoyage superbe et le meilleur traitement de l'eau pour votre Invoq.

Vous pouvez acheter toute la gamme de produits directement sur www.houno.com.

HOUNÖ. Une longueur d'avance depuis 1977

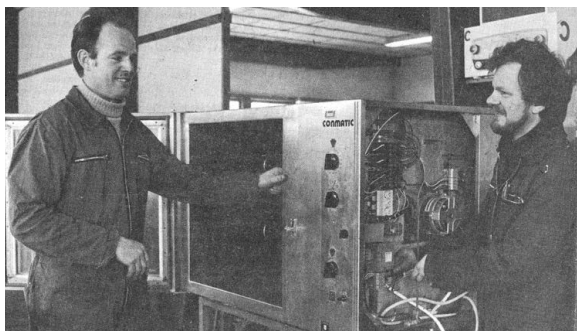
En 1977, Svend Houmøller avait son propre restaurant florissant dans le Jutland et se portait si bien qu'il avait besoin d'un four plus grand. Aucun des fours industriels disponibles sur le marché ne répondait à ses besoins, alors lui et son frère Hans Jørgen ont décidé de fabriquer le leur dans un garage de Randers.

Hans Jørgen était diplômé en ingénierie, il avait donc les compétences et les capacités techniques nécessaires pour concrétiser les projets. Cela dit, il serait le premier à admettre que les modèles originaux, bien que fonctionnels, n'étaient pas vraiment beaux.

Lorsque le bruit s'est répandu à propos du nouveau four, Svend et Hans Jørgen se sont retrouvés avec une liste croissante de chefs qui en voulaient un pour leur cuisine, et la production a donc été augmentée. Le duo finit par dépasser la taille du garage et, pour faire face à une liste de clients toujours plus longue, HOUNÖ déménage dans une usine de 3200 m² spécialement conçue à cet effet à Randers.

De gauche à droite : Frits Svenningsen et Hans Jørgen Houmøller fabriquant un four combiné dans les années 1980.

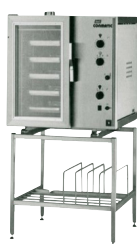
Frits travaille toujours chez HOUNÖ à ce jour.



L'évolution des fours mixtes 1977-2021.



1977



1980



1995



2001



2003



2007



2012

2022



Merci

C'est avec plaisir que nous avons pris le temps d'expliquer Invoq en profondeur. Nous espérons donc que vous avez apprécié de faire connaissance avec le produit de manière un peu plus détaillée.

Nous aimerions penser que cela vous a ouvert l'esprit sur le monde des possibilités qu'Invoq peut offrir.

N'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires.

La plateforme Invoq est en constante amélioration et vous pouvez jouer un rôle dans l'amélioration de nos produits.

L'équipe HOUNÖ.



Nous sommes là pour vous

Soutien aux chefs
chefsupport@houno.com

Support technique
techsupport@houno.com

Contactez nous

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

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

www.houno.com

Partie de



