

Invoq | Bake

Catalogue Invoq Révision 01/2023

Simplifier le service

◀ HOUNÖ

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

Juha Laukkanen, Dieta

Table des matières

Introduction	4
Le cercle d'innovation	6
Four Invoq Bake	8
Cuisson au four Redessinée	12
Même cuire	14
Cuire une plus grande gamme de produits	16
Dynamisez votre entreprise	18
Interface utilisateur	20
Un fonctionnement sans souci	22
Durabilité	24
Consommation	26
Simplicité	28
La restauration est dans notre ADN	30
Connectivité	32
Portefeuille de produits	36
Solutions : 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. Ainsi, Invoq est devenu un four qui peut être configuré pour s'adapter à n'importe quel cadre, boulangerie ou situation de service, partout dans le monde.

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

Découvrez une plate-forme de four intuitive pour la cuisson au four, la cuisson à la vapeur et la cuisson des aliments, qui est 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. Chacun avec ses nombreuses relations avec les boulangers et les partenaires des services alimentaires.

Ces marques ont une connaissance approfondie de leurs propres marchés et contextes géographiques, sociaux et culturels. Des stations-service britanniques jusqu'aux boulangeries néerlandaises. Des roulades de saucisses jusqu'aux desserts étoilés. 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 boulanger, chef cuisinier 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 que ce soit aussi simple que possible pour vous de mettre de la bonne nourriture 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 :

20 % de
capacité en
plus

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

19 % d'énergie
en moins

Invoq permet d'obtenir des résultats exceptionnels
en utilisant moins d'énergie, ce qui vous aide à
évoluer vers une boulangerie plus durable.

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

Simplicité
étonnante

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.

Cuisson au four Redessinée.

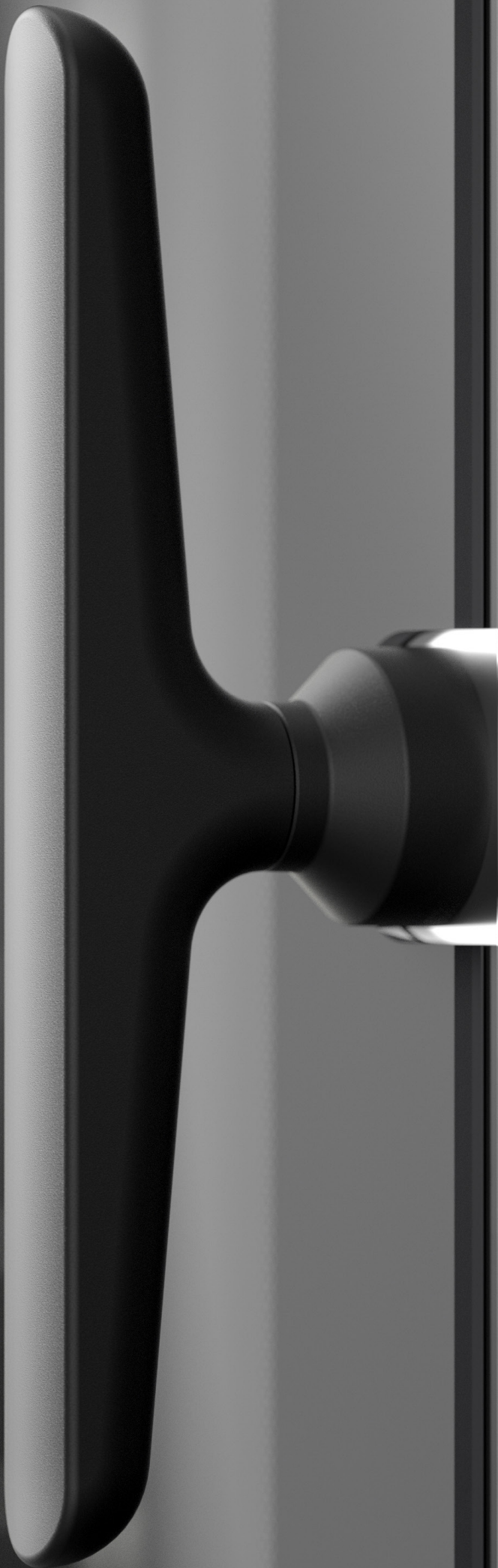
Sous n'importe quel angle, à l'intérieur comme à l'extérieur, vous verrez immédiatement les indices de la conception soigneusement réfléchie qui rend Invoq si agréable à utiliser.

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.



Même la cuisson. Encore et toujours.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, vous ne devez pas être surpris

Vous êtes peut-être un artisan boulanger, pratiquant un métier transmis de génération en génération. Ou peut-être êtes-vous un stagiaire inexpérimenté, avec seulement quelques heures d'expérience en boulangerie.

En fait, vous voulez tous deux la même chose : des résultats constants et réguliers, à chaque fois. Une excellente cuisson prévisible. Sans surprise.

Ce n'est pas trop demander. Jusqu'à ce que vous vous rappeliez de la complexité de la pâtisserie.

Par exemple, tout le monde sait que le croissant parfait est croustillant à l'extérieur et humide à l'intérieur. Que le pain au levain parfait a une certaine croûte inimitable. Et ce n'est pas pour rien qu'un bon muffin est souvent qualifié de

paradisique. Cependant, on ne peut pas les cuire tous de la même façon.

Chacun a besoin d'une approche légèrement différente en matière de chaleur, de circulation d'air et de taux d'humidité.

Heureusement, Invoq Bake est la solution universelle.

Sous son apparence simple et élégante, une multitude d'innovations entrent en jeu, permettant de contrôler l'environnement de cuisson du four d'une manière plus avancée que tout ce que nous avons proposé auparavant.

Cuisiner plus de la même chose



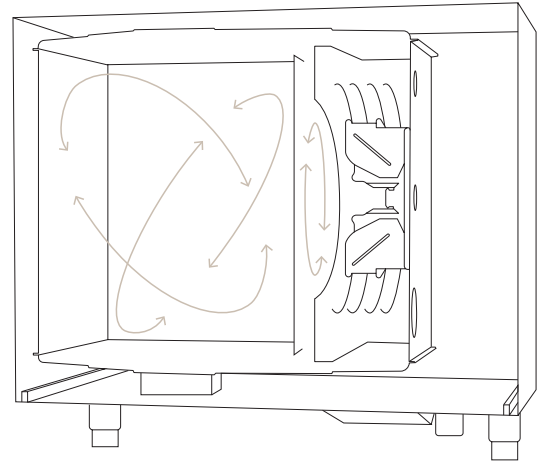
Au lieu de faire tourner les grilles, nous faisons circuler l'air

Pour s'assurer que l'air chaud circule uniformément pour atteindre chaque coin du four, il y a normalement une sorte de plateau tournant motorisé qui se déplace comme un disque.

Avec Invoq Bake, c'est l'air chaud qui se déplace, pas ce que vous cuisez.

Un ventilateur intelligent hautement sophistiqué, contrôlé par des capteurs, distribue et fait circuler l'air. Il crée des trajectoires qui enveloppent chaque article dans le four de manière constante, quelle que soit la grille sur laquelle il se trouve. De haut en bas, de côté, en s'inversant automatiquement.

Une sélection de neuf vitesses de ventilation vous permet de faire tourner l'air lentement pour les articles délicats comme les macarons, ou avec plus de puissance pour les pains au levain.



La convection et la vapeur sont équilibrées de manière optimale.

Moelleux à l'intérieur. – Le four, pas seulement la pâtisserie

Le contrôle du taux d'humidité pendant la cuisson peut avoir un impact considérable sur les résultats, à condition que vous puissiez le contrôler avec rapidité et précision.

Invoq Bake vous offre ce degré d'intervention fine en vous permettant d'introduire de l'humidité directement dans la cavité du four, rapidement, à la volée. Cela signifie également que vous pouvez cuire en toute confiance plusieurs produits différents en même temps.

Un système avancé de production de vapeur injecte l'humidité directement dans les éléments chauffants du four, avec un effet immédiat. La vapeur est produite sans attendre l'ébullition de l'eau et avec une demande d'énergie minimale.

Le système d'injection de vapeur est soutenu par une entrée d'air active, favorisant la croustillance et le croquant.

AVANTAGES DE L'AJOUT D'HUMIDITÉ

- Croûte croustillante et colorée.
- Augmentation du volume des produits.
- Maintien du niveau d'humidité à l'intérieur du produit pour une plus longue durée de conservation.
- Protéger la surface des produits délicats comme les croissants.
- Environnement de pousse contrôlé.
- Une seul et même équipement pour les desserts, les gâteaux et les pains.

Du concours de pâtisserie à l'artisanat. Et tout ce qui se trouve entre les deux.

Cuisiner une plus grande gamme de produits. Et une file d'attente de clients

Parce qu'Invoq Bake est si polyvalent, cohérent et contrôlable, il peut réellement vous convaincre d'étendre la gamme de produits que vous pouvez offrir.

Soudain, le four que vous utilisez pour cuire des pâtisseries pourrait également être idéal pour préparer des repas chauds à emporter ou des snacks spécialisés.

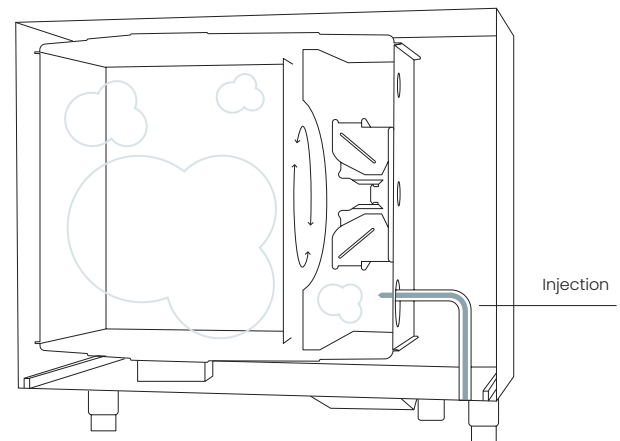
Et puisque Invoq Bake est conçu comme il l'est, il est prêt à s'installer, au centre de la scène, juste en face de vos clients. Il crée un étalage théâtral et appétissant et est accessible par un membre du personnel proche des clients, plutôt que dans l'arrière-boutique.



Une technologie qui rend automatique la réussite de la cuisson

L'Invoq Bake est doté d'une technologie intuitive, simple comme un smartphone, qui réduit la quantité de réflexion et de travail que vous avez à faire. De la mise en marche au nettoyage.

- Injection de vapeur puissante et intelligente créant un environnement idéal pour préparer différents produits en même temps.
- Distribution uniforme de la chaleur et de l'air pour des résultats de cuisson parfaitement homogènes et constants.
- Accès et contrôle total des trois modes de cuisson : Manuel, Recettes et SmartBaker.
- Système d'humidité automatique et intelligent ConbiSense pour une humidité parfaite et une croûte délicieuse.
- Le nettoyage automatique CareCycle vous fait gagner du temps et de l'argent.
- Armoire de fermentation contrôlée pour cuire et rôtir en une seule fois en sélectionnant des programmes comprenant le préchauffage, la fermentation et la cuisson.
- Utilisation facile grâce à une interface utilisateur intuitive de type smartphone.



L'eau est injectée directement sur le ventilateur et circule à travers l'élément chauffant pour créer une génération de vapeur instantanée remplissant la cavité à tous les niveaux.



L'écran tactile intuitif vous guide à travers les réglages et les caractéristiques et fonctions passionnantes. Vous pouvez bénéficier de la fonctionnalité simple de glisser-déposer.

Dynamisez votre entreprise

Au cours d'une journée moyenne, Invoq Bake est là pour vous permettre de profiter des différentes occasions de servir des bouchées savoureuses. Vous n'avez pas besoin d'investir dans d'autres équipements pour satisfaire la demande.

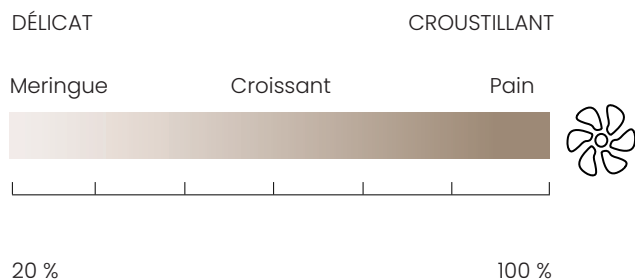
Les clients attendent désormais des plats à emporter de meilleure qualité et plus excitants, et ce, rapidement. Pour y répondre, vous avez donc besoin d'un four qui peut changer de rôle de manière transparente.

Du four à pâtisserie pour le petit-déjeuner aux plats chauds pour le déjeuner, en passant par les snacks pour la pause café et même les plats cuisinés du soir. Ou des articles promotionnels pour un jour seulement.

Invoq Bake est votre partenaire commercial énergétique et infaillible pour toutes ces occasions.

Une gamme de vitesses de ventilation pour s'adapter à une gamme de produits de boulangerie.

Le ventilateur de l'Invoq Bake est si sensible et contrôlable qu'il sait instinctivement comment traiter une meringue différemment d'une baguette.



Élargissez votre offre client

L'utilisation d'un four Invoq Bake permet de facilement proposer un large assortiment pour n'importe quel objectif promotionnel ou offre du jour. Facilitez la vie de vos clients en leur proposant des produits fraîchement cuits dans votre boulangerie.

- Pâtisserie
- Snacks
- Pain
- Grab & Go
- Commodités

CombiSense

Le système d'humidité automatique vous offre la possibilité de cuire votre produit avec une finition brillante, croquante et croustillante tout en conservant un centre humide.

- Brochettes de poulet
- Quartiers de pommes de terre
- Paninis
- En-cas salés
- Et plus encore...

Pas de contamination croisée des arômes

Vous pouvez cuire des muffins et du pain à l'ail en même temps sans que les saveurs ne se transmettent d'un produit à l'autre.



Un four géré avec une tablette





SmartBaker.

Passez du mode manuel au mode automatique.

SmartBaker 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.



QSR.

Ne vous y trompez pas, tout le monde peut s'en tenir à cette recette.

Les recettes préétablies permettent à tous les membres de votre équipe, quelle que soit leur expérience, d'obtenir une qualité de cuisson constante. QSR permet de gagner du temps et réduit la probabilité des erreurs.



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 invoq 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 boulangerie plus durable.

Sans même modifier vos habitudes d'utilisation, mais simplement en remplaçant votre four, Invoq peut vous faire économiser de l'énergie, réduire 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

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

Une économie
de 385 € par an
sur les coûts

Scénario d'utilisation basé sur le fonctionnement suivant :

- Dix heures par jour et un nettoyage moyen
- Sept jours par semaine
- 50 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 Bake 9 - 400x600 FR par rapport au modèle précédent.



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 vraiment d'un four de cuisson, 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."



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.

"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".

Juha Laukkanen, Dieta



Découvrez l'Invoq qui vous convient précisément

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



Aperçu du portefeuille de produits

Invoq Bake 6
– 400x600 EN



Invoq Bake 9
– 400x600 EN



Invoq Bake 9
– 400x600 EN



Électricité (E) ou gaz (G)

Capacité

Capacité et taille des plateaux	400 x 600 mm		400 x 600 mm		400 x 600 mm	
Nombre de patins	80 mm : 6	95 mm : 5	80 mm : 9	95 mm : 8	80 mm : 16	95 mm : 14
Charge maximale d'aliments par plateau et par four [kg].	4.5/27	4.5/22.5	4.5/40.5	4.5/36	4.5/72	4.5/63

Dimensions et poids

Dimensions sans la poignée (HxLxP) [mm]	851 x 937 x 825		1081 x 937 x 825		1730 x 937 x 825	
Dimensions, y compris la poignée (HxLxP) [mm].	851 x 937 x 908		1081 x 937 x 908		N/D	
Dimensions, y compris la poignée et le support (HxLxP) [mm]	1550 x 937 x 908		1781 x 937 x 908		1730 x 937 x 908	
Dimensions d'expédition (HxLxP) [mm]	950 x 1000 x 1200		1210 x 1000 x 1200		2050 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]	E: 127	G: 141	E: 159	G: 154	E: 274	G:
Poids à l'expédition [kg]	E: 147	G: 161	E: 179	G: 168	E: 294	G:

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	0.77	1.16	1.11	2.49
Emissions sonores [dB]	<65		<65		<65	

Puissance requise, four électrique

Consommation électrique [kW]	10.3		19.3		38.2	
Puissance de convection [kW]	9		18		36	
Tension	400 V 3PN AC		400 V 3PN AC		400 V 3PN AC	
Pré-fusible [A]	16		32		63	

Puissance requise, four à gaz

Charge de raccordement au gaz [kW / BTU/H]	13 / 44400		20 / 68200			
Charge thermique par convection [kW / BTU/H]	13 / 44400		20 / 68200			
Tension	230 V 1PN AC		230 V 1PN AC		230 V 1PN AC	
Consommation électrique [kW]	1		1		1.5	
Pré-fusible [A]	10		10		10	
Types de gaz disponibles	G20, G25 / G30, G31		G20, G25 / G30, G31		G20, G25 / G30, G31	



Aperçu de la solution PassThrough

Invoq Bake 6
– 400x600 EN
PassThrough



Invoq Bake 9
– 400x600 EN
PassThrough



Électrique seulement

Capacité

Capacité et taille des plateaux	400 x 600 mm		400 x 600 mm	
Nombre de patins	80 mm : 6	95 mm : 5	80 mm : 9	95 mm : 8
Charge maximale d'aliments par plateau et par four [kg].	4.5/27	4.5/22.5	4.5/40.5	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]	149		184	
Poids à l'expédition [kg]	169		204	

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 boulangerie 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 boulangerie. 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 boulangerie.

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.

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.
- Idéal pour la cuisson de présentation.
- Attirez les clients et augmentez les ventes.
- Améliorez la logistique dans votre boulangerie 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

Modèle de four	6 EN & 9 EN* & 16 EN
Alimentation électrique du four	Uniquement électrique
Hauteur ajoutée [mm]	415
Poids additionnel [kg]	12

*Aussi possible avec les modèles Passthrough. Fabriqué en usine.

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 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.

Une flexibilité maximale

En empilant deux fours Invoq, vous obtenez une flexibilité de cuisson optimale. Vous pouvez par exemple faire lever du pain dans le four inférieur, tout en faisant cuire des pâtisseries 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 + 9 équivaut à moins de 2 mètres.
- Combinez les technologies de cuisson



Stackit électrique sans support

Stackit gaz sans support

Modèle de four mix	6 EN + 6 EN*, 9 EN + 6 EN*	6 EN + 6 EN, 9 EN + 6 EN
Mélange d'alimentation électrique	Électrique + électrique**	Gaz + gaz
Hauteur ajoutée [mm]	142	142
Poids additionnel [kg]	11	13

*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.





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 :

- 400x600 mm
- 1/1 GN
- 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 de cuisson 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.

Les accessoires de l'Invoq 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 préparer dans votre Invoq.

Besoin d'inspiration ?

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





Les meilleurs accessoires pour votre four

Accessoires	Numéro d'article
Paquet de démarrage de cuisson, 400 x 600	33000100
Tapis de cuisson en silicone, 400 x 600	50001325
Plaque de cuisson lisse, 400 x 600	113083
Plaque de cuisson perforée, 400 x 600	113080
Plateau impérial 20 mm, 1/1 GN	045482
Plateau impérial 40 mm, 1/1 GN	045484
Plateau impérial 60 mm, 1/1 GN	045483
Plateau impérial, GN 1/1	045725
Plaque combi impériale pour pizza et grillades, 1/1 GN	045723

Pour tirer le meilleur parti de votre four Invoq, nous vous conseillons d'utiliser le kit de démarrage des accessoires Invoq.

Le kit de démarrage de cuisson de 400 x 600 mm comprend 2 plaques de cuisson anti-adhésives perforées
2 plaques de cuisson anti-adhésives lisses et 2 tapis de cuisson en silicone.

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 activité intense, vous avez besoin d'un four propre aussi rapidement que 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

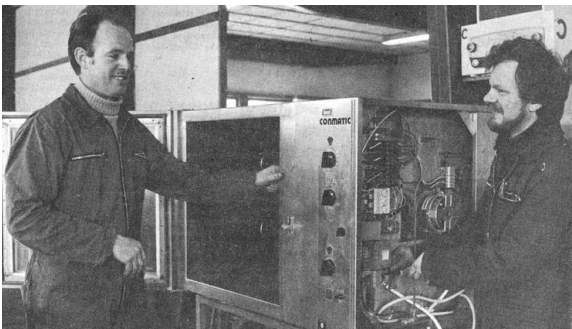
En 1977, Svend Houmøller avait son propre restaurant florissant dans le Jutland et se portait si bien qu'il avait besoin d'un four plus grand. Aucun des fours industriels disponibles sur le marché ne répondait à ses besoins, alors lui et son frère Hans Jørgen ont décidé de fabriquer le leur dans un garage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

Support Bake
bakesupport@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



