

Produktdatenblatt

Invoq | Essence 20-1/1 GN





Einfach nur das Wesentliche

Invoq Essence bietet Ihnen alle wesentlichen Funktionen unter Verwendung modernster Technologie. Das Gerät lässt sich an Ihre Anforderungen anpassen und kann jederzeit mit einer Reihe maßgeschneiderter Pakete nachgerüstet werden.

Wählen Sie das gewünschte Schienensystem, um Kapazität und Einschubgrößen zu bestimmen. Dieses Modell bietet Platz für 15 bis 20 Einschübe. Dank Frisch-Dampf, intelligenter Sensoren und des automatischen Reinigungszyklus ist dieses Gerät schnell und effizient. Die integrierten Sicherheitsfunktionen schützen sowohl Benutzer als auch Betrieb. Die optimale Luftzirkulation stellt einheitliche Ergebnisse auf allen Schienen sicher. Sowohl die Installation als auch die tägliche Bedienung und Wartung sind unkompliziert. Mit dem Invoq Essence sind Sie bestens ausgerüstet und bereit für die Zukunft.

KAPAZITÄT

- 1/1 GN oder 400x600 EN
- Roll-in-Wagensystem
- 20 GN-Einschübe mit 65-mm-Schienen oder
- 15 GN-Einschübe mit 85-mm-Schienen oder
- 16 400x600-EN-Einschübe mit 80-mm-Schienen oder
- Maximal 4,5 kg Beladungsgewicht pro Einschub
- Maximal 90 kg Beladungsgewicht pro Gerät

Intelligente Funktionen, einfache Bedienung.

Steuerung

Der Wechsel zwischen den Betriebsarten Heißluft, Combi und Dampfgaren erfolgt völlig unkompliziert. Dank des intuitiven Touchscreens sind die Navigation und präzise Steuerung spielend einfach und Sie erhalten durch kurzes Antippen gleichmäßige und hochwertige Ergebnisse – jedes Mal.

CareCycle

Drei automatische Reinigungszyklen stehen zur Auswahl: Leicht, Mittel und Intensiv. Das Gerät ist auf Umweltverträglichkeit und Kostenbewusstheit ausgelegt und CareCycle mit Reinigungstabletten kann auch in einem noch warmen Gerät eingeleitet werden. Der automatische Spülgang gewährleistet einen sorglosen Betrieb, auch wenn der Reinigungszyklus unterbrochen werden sollte.

Rezepte

Verwenden Sie die im Gerät vorprogrammierten Rezepte, passen Sie sie an Ihre Bedürfnisse an oder kreieren Sie Ihre eigenen. eNutzen Sie den manuellen Modus, um die volle Kontrolle über die Qualität zu behalten. Die integrierte HACCP-Dokumentation mit herunterladbaren Daten gewährleistet eine zuverlässige Lebensmittelsicherheit.

An Ihre Küche angepasst

Passen Sie den Invoq Essence dem Layout Ihrer Küche an, mit links- oder rechts angeschlagenen Türen, stapelbaren Geräten und flexiblen Haubenlösungen – Ablufthaube oder lüfterlose Hoodini. In Kombination mit praktischen Untergestellen lässt sich das Gerät perfekt in jede Küche integrieren.

Elektronik

Abmessungen & Gewicht



Abmessungen ohne Türgriff (HxBxT) [mm]	1730 x 937 x 841
Abmessungen mit Türgriff (HxBxT) [mm]	1730 x 937 x 923
Versandabmessungen (HxBxT) [mm]	2050 x 1000 x 1200
Nettogewicht [kg]	276
Versandgewicht [kg]	296
Abstände (links, hinten, rechts) [mm]	0 x 0 x 40
Maximale Arbeitshöhe [mm], Standard-Untergestell	1631

Leistungsbedarf



Stromaufnahme [kW]	38,2
Effekt Heißluft [kW]	36
Netzfrequenz der Stromversorgung [Hz]	50/60*
Spannung 400 V 3PN AC	
Vorabsicherung [A]	63
Fehlerstrom-Schutzschalter	B/F
Spannung 415 V 3PN AC	
Vorabsicherung [A]	63
Fehlerstrom-Schutzschalter	B/F
Spannung 440 V 3PN AC	
Vorabsicherung [A]	63
Fehlerstrom-Schutzschalter	B/F

Wasserbedarf



Wasseranschluss [Zoll]	3/4
Ablauf [mm]	Ø50
Wasserdruck (min.-max.) [bar]	1-6
Wasserdurchfluss [l/m]	5,5

IP-Klassifizierung



IP-Schutzart	IPX5
--------------	------

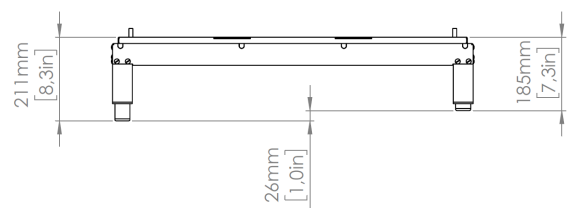
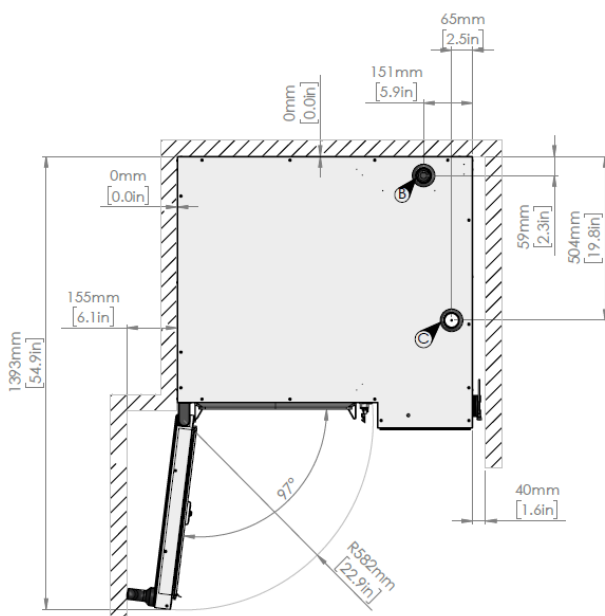
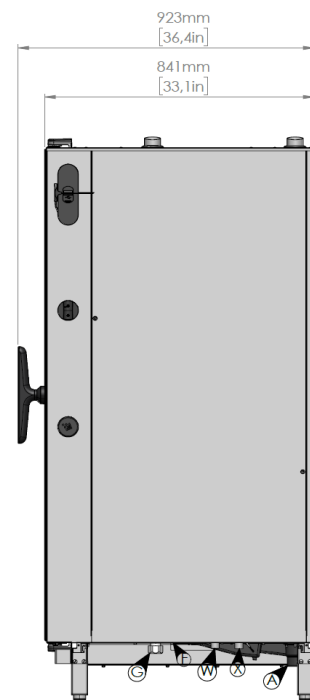
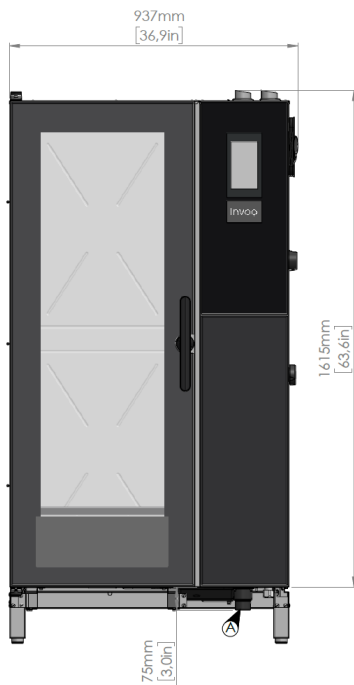
Daten



Wi-Fi-Modul (optional)	IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz)
LAN	RJ45

*Werkseitig ist das Gerät entweder mit einer 50 Hz- oder 60 Hz-Stromversorgung ausgestattet. Weitere Informationen sind der Installationsanleitung zu entnehmen.

- A Wasserablauf
- B Luftauslass (Ablauf)
- C Lufteinlass
- F Ethernet-Anschluss
- G Elektroanschluss
- W Wasserzulauf (HydroShield-
Wasserfilter oder
Umkehrosmose)
- X Wasserzulauf



Eigenschaften

Vernetzung

CareCycle	Vollautomatisches Reinigungssystem mit Umlaufbetrieb, Reinigungsmittel in Tablettenform. Das System gibt das geeignete Reinigungsprogramm und die erforderliche Dosierung für das Reinigungsmittel an. Automatischer Spülgang nach Unterbrechung des Reinigungszyklus.
CookTimeCorrection (CTC) / BakeTimeCorrection (BCT)	Intelligente Sensoren, die außergewöhnliche Temperaturveränderungen erkennen und entsprechend ausgleichen.
Feuchtigkeitssteuerung, CombiSpeed	Kontrollierte Feuchtigkeitszufuhr zur Verbesserung des Garvorgangs bei niedrigen Temperaturen: macht Gargut zarter und erhöht bei größerem Gargut den Produktertrag. 10 verschiedene Feuchtigkeitsgrade.
Stromausfall	Möglichkeit der Wiederaufnahme bis zu 30 Minuten nach einem Stromausfall, um den Abschluss laufender Programme zu ermöglichen. Automatischer Spülgang nach Unterbrechung des Reinigungszyklus für eine sichere Zubereitung. Benachrichtigung des Bedieners über einen aufgetretenen Fehler und Dokumente über HACCP.

Bedienung

Heißluft, Temperaturbereich	30–300 °C 300 °C für einen Zeitraum von 15 Minuten möglich, danach Senkung auf 250 °C für den weiteren Ablauf im manuellen Modus.
Dampf, Temperaturbereich	30–130 °C Frisch-Dampf für die schnelle Bereitstellung von reinem Dampf zur optimalen Leistung auch bei niedrigen Temperaturen unter 100 °C.
CombiSpeed, Temperaturbereich	30–250 °C CombiSpeed: Dampffunktion, einstellbar in 10 Stufen für eine kürzere Garzeit und zarteres Gargut.
Abkühlen	Schnelle Rückkühlfunktion: entweder durch Öffnen der Tür oder mithilfe von Wasser.
Gären	Feuchtigkeitsregulierte Gärfunktion zum optimalen Gären von Backwaren.
InjectionSteam	Im Dampfmodus wird der Dampf erzeugt, indem Wasser direkt auf die Heizelemente gesprüht und mithilfe des Lüfters schnell und effizient im Garraum verteilt wird.
Dampfstoßfunktion	Durch Drücken und Halten im manuellen Modus oder durch Drücken und Auswahl von 1–30 Sekunden.
Dampfstoßfunktion in Rezepten	Dampfstoß mit einer Dauer von 1–30 Sekunden programmierbar. Optional einstellbare Pausen zwischen den Schritten für eine optimale Kruste.
Rezepte	Das Gerät kann 500 Rezepte speichern. Jedes Rezept kann aus bis zu 10 verschiedenen Schritten bestehen. Werkseitig ist eine Auswahl von voreingestellten Rezepten installiert. Rezepte können zu Gruppen zusammengefasst werden, z. B. Backwaren, Italienische Küche usw. Auswahl mittels Symbolen oder Fotos aus einer vorinstallierten Bibliothek. Es können auch eigene Fotos hochgeladen werden. Unkompliziertes Hochladen oder Überführen zwischen Invoq-Geräten über USB.

Sicherheit

Lüfterradbremse	Schnelles Anhalten des Lüfters.
Überhitzungsschutz	Überhitzungsschutz für Heißluft.
Berührtemperatur	Maximale Berührtemperatur der Garraumtür 70 °C.
3-Scheiben-Garraumtür	Schwenkbare Glasscheiben mit integrierter Belüftung und energieoptimierter Beschichtung.
Reinigungs- und Entkalkungstabs	Umweltbewusste Reinigungs- und Entkalkungsmittel in Tablettenform für ein besseres Arbeitsumfeld.
HACCP	HACCP-Dateien werden automatisch 180 Tage gespeichert und können im PDF-Format abgerufen werden, um die Dokumentation der Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Bei fehlender Anbindung Speicherung im Gerät. HACCP-Daten schließen den Zubereitungszeitpunkt, die Zubereitungsdauer, die Zubereitungstemperatur und die Kerntemperatur ein.
Maximale Gestellhöhe	Maximale Arbeitshöhe von 1,6 m.
Display-Sperre	Stellt sicher, dass der Betrieb bei der Reinigung der Oberfläche nicht unterbrochen wird.
IP-Schutzart	Die Schutzart IPX5 stellt den Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen sicher.
Türgriff	Zweistufiger Sicherheitsgriff als Standard.
Garraum	DIN 1.4301 Stahl, nahtlos verschweißt. Gerundete Ecken für optimale Luftströmung und Reinigung.

Netzwerk

USB	Integrierte USB-Schnittstelle für Software, Rezepte und HACCP-Funktion.
LAN	Ethernet-Schnittstelle zur Anbindung an Open Kitchen per Kabel.

Pflege

CareCycle	Vollautomatisches Reinigungssystem mit Umlaufbetrieb. Reinigungsmittel in Tablettenform. 3 Zyklen: Leicht, Mittel und Intensiv. Druckunabhängiges System. Das System gibt das geeignete Reinigungsprogramm und die erforderliche Dosierung für das Reinigungsmittel an. Automatischer Spülgang nach unterbrochenem Reinigungszyklus, um zu gewährleisten, dass der Garraum frei von Chemikalienrückständen ist.
CareCycle Reinigungstabletten	Reinigungsmittel mit phosphatfreier Formel als umweltbewusste Entscheidung
CareCycle Entkalkungstabletten	Zum Entkalken des Garraums, wobei Ablagerungen von hartem Wasser gründlich entfernt werden.
HydroShield	Wasserfilterung durch einen Kohlefilter, um Kalk und Gips zu entfernen.
3-Scheiben-Garraumtür	Schwenkbare Glasscheiben für eine einfache Reinigung.
Außenseite	Unkomplizierte Reinigung der Außenseite dank Edelstahl- und Glasflächen sowie Schutzart IPX5.

Komfort

Zeitformat	24-Stunden-Format oder AM/PM-Format einstellbar.
Timer-Start	Einstellbare automatische Timer-Starts. Ermöglicht unbeaufsichtigtes Einschalten/Vorheizen des Geräts.
Timer-Betriebsarten	HH:MM – MM:SS – kontinuierliche Zeit
Display	Digitale Temperaturanzeige in °C oder °F, Anzeige von Soll- und Ist-Werten.
Lüftergeschwindigkeit	1 oder 2 Lüfterräder. Reversierender Lüfter zur Gewährleistung einheitlicher Ergebnisse. Optimale Luft- und Dampfverteilung im Garraum. Lüfter in 5 Stufen einstellbar: niedrige Lüftergeschwindigkeit – ideal für leichtes/zartes Gargut In den Betriebsarten Heißluft, Dämpfen und Gebläse kann der Lüfter manuell eingestellt werden.
Beleuchtung	LED-Beleuchtung an der Tür mit starker Ausleuchtung des Garraums. Energiesparend, lange Haltbarkeit.
Touch-Display	Intuitives Touch-Display mit schneller Reaktion für eine bequeme und leichte Bedienung.
Bedienoberfläche	Kapazitiver 7" TFT-Farb-Touchscreen mit ultrabreitem Betrachtungswinkel für optimale Lesbarkeit. Die einfache, intuitive Bedienung über selbsterklärende Symbole und Bedienerführung bietet ein bequemes Nutzererlebnis wie bei einem Smartphone mit Android 9 als Betriebssystem. Mit Middleby UI kompatibel, für mehrere Geräte mit derselben Steuerung.
Sprachen	27 voreingestellte Sprachen für Bedienung und Fehlersuche.
Garverfahren	3 Betriebsarten und/oder 4 Zubereitungsarten.
Überwachungszugriff	Betriebsart anzeigen oder ändern.
Individuelle Einstellung	Die individuelle Einstellung des Startbildschirms für einen einfacheren Zugriff auf Favoriten, Reinigung und die Funktion MenuPlanner vermeidet die Gefahr von Bedienfehlern. Anpassung von Hinweisen mit Alarmen für die Belegschaft. Integrierte Hinweise zu Rezepten für eine optimale Nutzung und Vermeidung von Fehlern.

Installation, Wartung & Entsorgung

Start-Widget	Korrekte, unkomplizierte Installation einschl. Einrichtung vor Ort (Höhenlage).
Service-Widget	Korrekte, einfache Wartung einschl. Wartungsdiagnostik und Selbsttestfunktion.
Montage	Türanschlag rechts oder links für optimale Ergonomie und perfektes Küchendesign.
Servicezugang	Einfacher Servicezugang von einer Geräteseite aus.
Wasserfiltrierung	Für einen optimalen Betrieb ist eine HydroShield-Wasseraufbereitung empfehlenswert. Bedienerbenachrichtigung durch das Gerät, wenn ein Austausch ansteht.
Garantie	Standardgarantie oder erweiterte Garantie gemäß Kaufvertrag mit dem Händler.
Wartung	Eine regelmäßige Wartung durch qualifizierte Wartungspartner gemäß Herstellervorgaben ist empfehlenswert.
Umgebungstemperatur	Maximal 50 °C Umgebungstemperatur während des Betriebs.

Nachrüstooptionen

Vernetzung

CareCycle	CareCycle-Upgrade mit 2 Eco-Modi. Turbo-Reinigung in nur 15 Minuten. Planungsfunktion für eine wöchentliche Reinigung
MenuPlanner	Bis zu 10 integrierte Timer für Benachrichtigungen. Software zur Eingabe und Gruppierung von Rezepten mittels Drag-and-drop-Funktion. Automatische Warnung, um die Staffelung der geladenen Rezepte bei der Gruppierung von bis zu drei ausgewählten Rezepten zu veranlassen.
SmartChef	Intelligente Garautomatik, die die optimalen Garparameter auswählt. Einfache Einstellung im drei Schritten für optimale Garergebnisse.
Feuchtigkeitssteuerung, CombiSense	Automatisches Feuchtigkeitssystem, das die prozentuale Feuchtigkeit misst, um auch beim Garen bei hohen Temperaturen die natürliche Feuchtigkeit, Farbe und den natürlichen Geschmack des Garguts zu bewahren. Überwachung und Steuerung der Maillard-Reaktion durch Sensoren für präzise Ergebnisse.
QSR	QSR, Quick Select Recipes, ist eine individuell angepasste, intelligente Bedienoberfläche, die die Anzeige von Rezepten als Favoriten auf dem Home-Display ermöglicht. 9 Rezept-Vorschaubilder pro Seite – bis zu 9 Seiten für insgesamt 81 Rezepte. Optionale Sperrung der Bedienoberfläche, um eine manuelle Bedienung zu verhindern.
Anbindung, Open Kitchen	Cloud-Lösung, die Menümanagement, Rezeptversand, vorbeugende Wartung, einen zentralen Geräteüberblick in Echtzeit, die Dokumentation der Lebensmittelsicherheit und den Überblick über Verbrauchsdaten ermöglicht.

Bedienung

CombiSense, Temperaturbereich	30–250 °C Genauere, automatische Feuchtigkeitseinstellung.
Temperaturfühler	Externer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit genauen Sensoren. Hält immer Umgebungstemperatur. Für eine unkomplizierte Anwendung. Weniger Verschleiß und Abnutzung. Einschließlich Normalbetrieb, Delta-T und Cook & Hold.
Delta-T	Garverfahren, das auf der Kerntemperatur des Garguts beruht: für eine schonende Zubereitung, die Fleisch zarter macht und Bratverlust reduziert.
Cook & Hold	Garverfahren, das bis kurz vor dem Erreichen der Solltemperatur die Betriebsart Delta-T verwendet. Danach wird die Temperatur beibehalten, während eine automatische Feuchtigkeitssteuerung die optimalen Bedingungen mit hohem Feuchtigkeitsgrad und minimalem Bratverlust sicherstellt.

Netzwerk

Wi-Fi	WLAN-Upgrade für die kabellose Anbindung an Open Kitchen.
Konnektivität	Das cloudbasierte System Open Kitchen ermöglicht eine zentrale Verwaltung von Geräten und Anlagen.

Komfort

Lüftergeschwindigkeit	Wenn SmartChef oder MenuPlanner hinzugefügt wird, sind neun Lüftergeschwindigkeiten vorhanden – auch bei manueller und Rezept-Bedienung.
Garverfahren	Bis zu 7 Betriebsarten und/oder 5 Zubereitungsarten. Wenn Funktionen wie SmartChef, MenuPlanner, QSR oder CombiSense hinzugefügt werden

Pflege

Handbrause	Die Handbrause kann seitlich angebracht werden. Separater Schließmechanismus. Das Design der externen Handbrause ist auf optimale Ergonomie und eine gute Arbeitsumgebung ausgelegt.
Konnektivität	Überwachung und Übersicht über den Verbrauch über die Open Kitchen-Cloud-Lösung. Ermöglicht Ferndiagnose.

Essence bietet mehr

Gestalten Sie Ihren Invoq Essence individuell mit Nachrüstungs Paketen, die intelligente Lösungen, Konnektivität und Zweckmäßigkeit bieten für Ihr wachsendes Unternehmen. In jedem Paket sind die notwendige Hardware und Software vorhanden, sofern nicht anders angegeben.

Invoq Essence-Nachrüstpakete

Präzisionsgaren-Paket	Bietet einen Kerntemperaturfühler mit Delta-T- und Cook & Hold-Funktion. Durch Einsatz des Fühlers zusammen mit dem RackTimer, können eine genaue Überwachung und einheitliche Ergebnisse erzielt werden.	HW + SW
Klima-Paket	Präsentiert einen Feuchtigkeitssensor für CombiSense, ClimateControl und intelligentes Dampfgaren für eine optimierte Energieeffizienz und Garqualität.	HW + SW
Intelligente Lösungen-Paket	Als Kombination des Präzisionsgaren-Pakets mit dem Klima-Paket zusammen mit der SmartChef-/SmartBaker-Automatik, dem MenuPlanner und der in neun Stufen einstellbaren Lüftergeschwindigkeiten wird mit diesem Paket die ultimative Flexibilität erreicht.	HW + SW
QSR-Paket	Aktiviert den Quick Select Recipes-Modus mit gesperrtem Display und einer personalisierten Bedienoberfläche für eine optimierte Bedienung und schnellen Service.	SW
Pflege-Paket	Verbessert CareCycle mit zwei Eco-Modi, einem Turbo-Reinigungszyklus und einem Reinigungsplaner für eine intelligentere, schnellere und nachhaltigere Wartungslösung.	SW
Open Kitchen-Paket	Ermöglicht LAN-Konnektivität mit einer Open Kitchen-Lizenz für Fernüberwachung, Rezeptversand und ein datengesteuertes Management.	HW + SW
Wi-Fi-Paket	Bietet ein Wi-Fi-Modul mit einjährigem Open Kitchen-Abonnement und Zugang zu automatischen Software-Updates.	HW + SW
Handbrause-Paket	Eine ergonomische Handbrause an der Außenseite mit einem separatem Schließmechanismus zur flexiblen und einfachen Reinigung.	HW

Optionen

Rechts angeschlagene Tür
Ablufthaube (Elektrogerät)
Stackit (Elektrogerät)
Besondere Spannung (auf Anfrage)
Wi-Fi-Modul
Cloud-Lösung: Open Kitchen

Wagen

Roll-in-Wagen 20-1/1 GN 65 mm 20 Einschübe, U-Form
Roll-in-Wagen 20-1/1 GN 85 mm 15 Einschübe, U-Form
Roll-in-Wagen 16 EN - 400x600 80 mm, 16 Einschübe, L-Form
Bankett-Roll-in-Wagen 20-1/1 GN (50 Teller)
Optionen für Wagen:
Thermo-Abdeckung (1/1 GN)
Halterung für Wagengriff

CareCycle

CareCycle Reinigungstabletten
CareCycle Entkalkungstabletten
HydroShield L 3600 Komplett
HydroShield XL 6000 Komplett
HydroShield L 3600 Ersatzfilter
HydroShield XL 6000 Ersatzfilter

Zubehör

Kabel und Stecker 20-1, 5G16mm ² , 63A CEE-Stecker
Installationssatz
Hitzeschutz
USB-Stick

NEHMEN SIE KONTAKT AUF.

Als die Spezialisten
für Kombidämpfer
tun wir immer unser
Äußerstes, um unseren
Kunden zu helfen.
Weltweit.

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

Tel.: +45 8711 4711
E-Mail: houno@houno.com

www.houno.com

Ein Teil der

