

Karta produktu

Invoq | Essence 20-1/1 GN





Po prostu to, co niezbędne

Invoq Essence oferuje wszystkie niezbędne funkcjonalności, jakie umożliwia najnowsza technologia.

Opracowany z myślą o potrzebach użytkownika, nadaje się do modernizacji w dowolnym momencie dzięki licznym, spersonalizowanym zestawom.

Wybierz preferowany układ rusztów, aby określić pojemność i rozmiar blach. Ten model mieści 15–20 blach. Dzięki wtryskowi pary, inteligentnym czujnikom i systemowi automatycznego czyszczenia, piec jest szybki i wydajny, podczas gdy wbudowane funkcje zabezpieczeń chronią zarówno użytkownika, jak i proces eksploatacji. Optymalny obieg powietrza zapewnia idealną jednolitość na całej powierzchni półek.

Od instalacji do codziennej eksploatacji i konserwacji – wszystko zostało uproszczone. Z Invoq Essence jesteś wyposażony na dzisiaj i gotowy na jutro.

POJEMNOŚĆ

- 1/1 GN lub 400 x 600 EN
- Wózek wysuwany (Roll-in)
- 20 blach GN z prowadnicami 65 mm
- 15 blach GN z prowadnicami 85 mm, lub
- 16 blach 400 x 600 EN z prowadnicami 80 mm lub
- Maksymalne obciążenie blachy potrawą to 4,5 kg
- Maksymalna masa potraw w piecu to 90 kg

Inteligentne funkcje, prosta obsługa.

Sterowanie

Bezproblemowo przełączaj pomiędzy trybami konwekcji, combi oraz parowym. Intuicyjny ekran dotykowy ułatwia nawigację oraz umożliwia precyzyjną kontrolę, zapewniając stałą, wysoką jakość za każdym razem.

CareCycle

Do wyboru są trzy automatyczne cykle czyszczenia: lekki, średni lub intensywny. Opracowane z myślą o ochronie środowiska i oszczędności, tabletki CareCycle można dodawać nawet do gorącego pieca, a system automatycznego płukania zapewni bezproblemowe działanie w razie zakłóceń.

Przepisy

Korzystaj ze zintegrowanych, fabrycznie zapisanych przepisów, dopasuj je do swoich potrzeb lub twórz własne przepisy od podstaw. Opanuj tryb ręczny, aby zachować pełną kontrolę nad jakością, podczas gdy zintegrowana dokumentacja HACCP zapewni bezpieczeństwo żywności dzięki dokumentacji gotowej do pobrania.

Z myślą o twojej kuchni

Dostosuj Invoq Essence do układu swojej kuchni dzięki lewym i prawym drzwiom na zawiasach, piecom ustawianym piętrowo oraz elastycznym okapom – kondensacyjnym lub bezwentylacyjnym wersjom Hoodini. Łącz z praktycznymi stojakami, aby zapewnić doskonałe dopasowanie do każdej kuchni.

Elektryczność

Wymiary i masa



Wymiary bez uchwytu (wys. x szer. x gł.) [mm]	1730 x 937 x 841
Wymiary wraz z uchwytem (wys. x szer. x gł.) [mm]	1730 x 937 x 923
Wymiary transportowe (wys. x szer. x gł.) [mm]	2050 x 1000 x 1200
Masa netto [kg]	276
Masa transportowa [kg]	296
Prześwit (lewy, tylny, prawy) [mm]	0 x 0 x 40
Maksymalna wysokość robocza, stojak podstawowy [mm]	1631

Wymogi dotyczące mocy



Pobór mocy [kW]	38,2
Moc konwekcyjna [kW]	36
Częstotliwość zasilania sieci [Hz]	50/60*
Napięcie 400 V 3PN AC	
Bezpiecznik wstępny [A]	63
Model wyłącznika różnicowoprądowego	B/F
Napięcie 415 V 3PN AC	
Bezpiecznik wstępny [A]	63
Model wyłącznika różnicowoprądowego	B/F
Napięcie 440 V 3PN AC	
Bezpiecznik wstępny [A]	63
Model wyłącznika różnicowoprądowego	B/F

Wymogi dotyczące wody



Przyłącze wodne [cale]	3/4
Odptyw [mm]	Ø50
Ciśnienie wody (min.-maks.) [bary]	1-6
Przepływ wody [l/m]	5,5

Klasyfikacja IP



IPX5

Klasa IP	IPX5
----------	------

Transmisja danych



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

* Piec jest dostarczany fabrycznie w wersji do częstotliwości zasilania 50 Hz lub 60 Hz. Więcej informacji technicznych można znaleźć w instrukcji instalacji.

Funkcje

Inteligentne rozwiązania

CareCycle	W pełni automatyczny system czyszczenia recyrkulacyjnego z użyciem tabletek. Nawigacja w systemie umożliwia wybór właściwego programu czyszczenia i wymaganej ilości detergentu. Automatyczne płukanie po przerwaniu cyklu czyszczenia.
CookTimeCorrection (CTC) / BakeTimeCorrection (BCT)	Inteligentne czujniki wykrywają nieoczekiwane zmiany temperatury i odpowiednio je kompensują.
Kontrola wilgotności, CombiSpeed	Wtrysk wilgoci ze sterowaniem poziomem poprawia efekty pieczenia w niskich temperaturach oraz zapewnia optymalną kruchość i wydajność większych produktów. 10 różnych poziomów wilgotności.
Awaria zasilania	Funkcja automatycznego ponownego uruchomienia po przerwie w zasilaniu zapewnia nawet 30 minut na dokończenie uruchomionych programów. Automatyczne płukanie po przerwaniu czyszczenia zapewnia bezpieczeństwo podczas gotowania. Powiadomienie użytkownika o wystąpieniu błędu; dokumentacja w systemie HACCP.

Obsługa

Konwekcja, zakres temperatury	30–300°C / 85°–572°F 300°C / 572°F możliwe przez 15 minut, następnie obniżenie do 250°C / 480°F do pracy ciągłej w trybie ręcznym.
Para, zakres temperatur	30–130°C / 85–265°F Funkcja wtrysku pary umożliwia błyskawiczne generowanie czystej pary w celu zapewnienia optymalnego działania nawet w niskich temperaturach poniżej 100°C / 212°F.
CombiSpeed, zakres temperatur	30–250°C / 85–480°F CombiSpeed: 10 regulowanych poziomów mocy pary umożliwia skrócenie czasu gotowania oraz uzyskanie kruchości produktów.
Chłodzenie	Funkcja szybkiego chłodzenia poprzez otwarcie drzwiczek lub przy użyciu wody.
Garowanie	Funkcja garowania z regulacją wilgotności umożliwia optymalne garowanie pieczonych produktów.
InjectionSteam	W trybie gotowania na parze para jest generowana poprzez wprowadzanie wody bezpośrednio na elementy grzewcze i rozprowadzana za pomocą wentylatora, co zapewnia jej szybki i wydajny obieg.
Para na żądanie	Naciśnij i przytrzymaj w trybie ręcznym lub naciśnij i wybierz wartość od 1 sekundy do 30 sekund.
Para na żądanie w przepisach	Opcję pary na żądanie można zaprogramować na czas od 1 sekundy do 30 sekund. W celu uzyskania optymalnej kruchości można dodać przerwę pomiędzy krokami.
Przepisy	W pamięci pieca można zapisać 500 przepisów. Każdy przepis może składać się z maksymalnie 10 różnych etapów. Fabrycznie w piecu zainstalowano zestaw wstępnie ustawionych przepisów. Przepisy można łączyć w grupy, np. produkty piekarskie lub kuchnia włoska. Użytkownik ma do wyboru ikony lub zdjęcia z fabrycznie zainstalowanej biblioteki lub może przesłać własne zdjęcia. Wystarczy je przesłać lub dokonać transferu pomiędzy piecem Invoq przez USB.

Bezpieczeństwo

Hamulec koła wentylatora	Szybkie zatrzymanie wentylatora.
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Zabezpieczenie przed przegrzaniem grzejnika konwekcyjnego.
Temperatura kontaktu	Maksymalna temperatura kontaktu drzwi pieca wynosi 70°C.
Drzwi ze szkła 3-warstwowego	Uchylnie tafle szkła z wbudowaną wentylacją i powłoką zoptymalizowaną pod kątem energetycznym.
Środek czyszczący i odkamieniacz w tabletkach	Ekologiczne czyszczenie i usuwanie kamienia z użyciem tabletek poprawia bezpieczeństwo pracy.
HACCP	Pliki HACCP są automatycznie przechowywane przez 180 dni i można je pobrać w formacie PDF w celu zatwierdzenia dokumentacji dotyczącej bezpieczeństwa i jakości żywności. W razie braku połączenia są przechowywane w pamięci pieca. Dane HACCP zawierają czas produkcji, czas trwania produkcji, temperaturę przygotowania oraz temperaturę rdzenia.
Maksymalna wysokość półki	Maksymalna wysokość robocza to 1,6 m.
Blokada wyświetlacza	Zapobiega przerwaniu procesu podczas czyszczenia powierzchni.
Ochrona IP	Klasa IPX5 oznacza ochronę przed strumieniami wody ze wszystkich kierunków.
Uchwyt drzwi	Dwustopniowy uchwyt zabezpieczający dostępny w standardzie.
Komora	Spawana bezszwowa stal DIN 1.4301 o zaokrąglonych narożach zapewnia optymalne czyszczenie i przepływ powietrza.

Sieć

USB	Zintegrowany interfejs USB do obsługi oprogramowania, przepisów i HACCP.
LAN	Interfejs Ethernet umożliwiający łączność przewodową z Open Kitchen.

Pielęgnacja

CareCycle	W pełni automatyczny system czyszczenia recykulacyjnego z użyciem tabletek, obejmujący 3 cykle: lekki, średni oraz intensywny. Nie zależy od zmiany ciśnienia. Nawigacja w systemie umożliwia wybór właściwego programu czyszczenia i wymaganej ilości detergentu. Automatyczne płukanie po przerwaniu cyklu czyszczenia zapewnia, że w komorze nie będzie żadnych pozostałości chemikaliów.
Tabletki CareCycle Clean	Wolna od fosforanów formuła detergentu umożliwia ekologiczne czyszczenie.
Tabletki CareCycle Descale	Odkamienianie komory umożliwia właściwe usuwanie osadów z twardej wody.
HydroShield	Użycie wody przepuszczonej przez filtr węglowy umożliwia usuwanie wapnia i gipsu.
Drzwi ze szkła 3-warstwowego	Uchylnie tafle szkła ułatwiają czyszczenie.
Pielęgnacja zewnętrzna	Łatwe czyszczenie z zewnątrz dzięki zastosowaniu stali nierdzewnej i szkła oraz klasie ochrony IPX5.

Komfort

Format czasu	Do wyboru format 24- lub 12-godzinny.
Start zegara	Możliwość ustawienia dowolnego, automatycznego uruchomienia zegara. Umożliwia uruchomienie i/lub nagrzewanie pieca bez nadzoru.
Tryby zegara	GG:MM – MM:SS – czas ciągły
Wyświetlacz	Cyfrowy wyświetlacz temperatury, do wyboru °C lub °F, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych.
Prędkość wentylatora	1 lub 2 koła wentylatora. Wentylator rewersyjny zapewnia jednolite rezultaty. Optymalne rozprowadzanie powietrza i pary w komorze pieca. 5-stopniowa regulacja wentylatora; mała prędkość wentylatora, idealna do lekkich/delikatnych produktów. Wentylator można ustawić ręcznie w trybie konwekcji, gotowania na parze i wentylatorowym.
Oświetlenie	Diody LED świecące z kierunku drzwi umożliwiając dobre oświetlenie wnętrza komory pieca. Energooszczędne i trwałe.
Wyświetlacz dotykowy	Szybko reagujący, intuicyjny wyświetlacz dotykowy umożliwia płynną i łatwą obsługę.
Interfejs użytkownika	Pojemnościowy, kolorowy ekran dotykowy TFT 7" zapewnia bardzo szeroki kąt widzenia. Prosta i intuicyjna obsługa dzięki jednoznacznym symbolom i nawigacji znanej ze smartfonów, system operacyjny Android 9. Zgodny z interfejsem użytkownika Middleby dla wielu urządzeń z jednym sterowaniem.
Języki	27 wstępnie ustawionych języków do obsługi i rozwiązywania problemów.
Metody gotowania	3 tryby pracy i/lub 4 tryby gotowania.
Dostęp kontrolny	Wyświetlanie lub zmiana trybu obsługi.
Personalizacja	Możliwość personalizacji ekranu głównego w celu ułatwienia dostępu do ulubionych, czyszczenia i MenuPlanner eliminuje ryzyko popełnienia błędów przez operatora. Możliwość dostosowania notatek z alarmami w celu pokierowania personelem. Dołączanie wytycznych do przepisów w celu optymalnego wykorzystania i eliminacji błędów.

Instalacja, konserwacja i otoczenie

Widżet startowy	Prawidłowa i bezstresowa instalacja włącznie z personalizacją lokalizacji (poziom morza).
Widżet serwisowy	Prawidłowa i łatwa konserwacja włącznie z diagnostyką serwisową i funkcją autotestu.
Króciec trójnika	Drzwi lewe lub prawe, na zawiasach, w celu zapewnienia optymalnej ergonomii i układu kuchni.
Dostęp serwisowy	Łatwy dostęp serwisowy z jednej strony pieca.
Filtracja wody	Aby zapewnić optymalne działanie systemu, zaleca się uzdatnianie wody filtrem HydroShield. Piec powiadamia użytkownika o konieczności wymiany.
Gwarancja	Standardowa lub przedłużona gwarancja, zależnie od umowy kupna zawartej z dystrybutorem.
Konserwacja	Zaleca się regularne przeprowadzanie konserwacji przez przeszkolonych partnerów serwisowych zgodnie z wytycznymi producenta.
Temperatura otoczenia	Maksymalna temperatura pracy otoczenia 50°C.

Możliwości modernizacji

Inteligentne rozwiązania

CareCycle	Aktualizacja CareCycle dzięki 2 trybom Eco. Czyszczenie Turbo w zaledwie 15 minut. Organizer umożliwia zaplanowanie czyszczenia co tydzień.
MenuPlanner	Nawet 10 zintegrowanych timerów do sygnalizowania powiadomień. Oprogramowanie umożliwia wprowadzanie i grupowanie przepisów z wykorzystaniem funkcji przeciągnij i upuść. Automatyczne powiadomienie żądające stopniowego wczytywania w razie utworzenia grupy liczącej maks. trzy określone przepisy.
SmartChef	Inteligentny system automatyzacji gotowania wybiera optymalne ustawienia pieczenia. Proste, 3-etapowe ustawienia zapewniają optymalne rezultaty gotowania.
Kontrola wilgotności, CombiSense	Automatyczny system sterowania poziomem wilgotności w procentach umożliwia wypiekanie w wysokich temperaturach, utrzymujące naturalną wilgotność, smak i kolor produktu. W celu zapewnienia dokładnych rezultatów czujniki monitorują i kontrolują reakcję Maillarda.
QSR	QSR, Quick Select Recipes, to dostosowany do indywidualnych potrzeb, inteligentny interfejs użytkownika umożliwiający zapisywanie przepisów jako ulubionych na ekranie głównym. 9 ikon przepisów na stronę; maks. 9 stron liczących łącznie 81 przepisów. Możliwość zablokowania interfejsu użytkownika zapobiega obsłudze ręcznej.
Łączność, Open Kitchen	Rozwiązanie chmurowe do zarządzania menu, przesyłania przepisów, konserwacji zapobiegawczej, przeglądu floty w czasie rzeczywistym, dokumentacji bezpieczeństwa żywności oraz przeglądu danych o zużyciu.

Obsługa

CombiSense, zakres temperatur	30–250°C / 85–480°F Precyzyjna, automatyczna regulacja wilgotności.
Sonda temperatury	Zewnętrzna, wielopunktowa sonda temperatury rdzenia z precyzyjnymi czujnikami. Zawsze w temperaturze otoczenia, co ułatwia obsługę. Mniejsze narażenie na zużycie. Włącznie z pracą normalną, DeltaT oraz Cook & Hold.
Delta-T	Metoda gotowania bazująca na temperaturze wnętrza produktu, która umożliwia łagodne przygotowanie kruchego mięsa oraz ogranicza jego kurczenie.
Cook & Hold	W tej metodzie gotowania tryb Delta-T jest używany do momentu osiągnięcia pożądanej temperatury, która jest następnie utrzymywana przez piec. Jednocześnie automatyczny system kontroli wilgotności zapewnia optymalne warunki, utrzymując wysoki poziom wilgoci i minimalizując kurczenie.

Sieć

Wi-Fi	Aktualizacja WLAN umożliwiająca łączność bezprzewodową z Open Kitchen.
Łączność	Chmurowy system Open Kitchen umożliwia zarządzanie flotą pieców oraz zarządzanie całą instalacją.

Komfort

Prędkość wentylatora	Po dodaniu SmartChef lub MenuPlanner 9 prędkości wentylatora staje się dostępne, również w trybie ręcznym i w trybie przepisów.
Metody gotowania	Nawet 7 trybów pracy i/lub 5 trybów gotowania. Po dodaniu funkcji, takich jak SmartChef, MenuPlanner, QSR, CombiSense

Pielęgnacja

Słuchawka prysznicowa	Słuchawkę prysznicową można umieścić z boku i wyposażyć w oddzielne zamknięcie. Zewnętrzna słuchawka prysznicowa zaprojektowana z myślą o ergonomii w środowisku pracy.
Łączność	Monitorowanie i przegląd zużycia dzięki rozwiązaniu chmurowemu Open Kitchen. Możliwość przeprowadzenia zdalnej diagnostyki serwisowej.

Osiągnij więcej dzięki Essence

Dopasuj swój model Invoq Essence dzięki zestawom modernizacyjnym, które wzbogacą go o inteligentne rozwiązania, łączność i wygodę – w miarę rozwoju swojej działalności. Każdy zestaw zawiera niezbędny sprzęt i oprogramowanie (o ile nie określono inaczej).

Zestawy modernizacyjne Invoq Essence

Pakiet Precyzyjnego Gotowania	Dodaje wielopunktową sondę rdzeniową z funkcjami Delta-T i Cook & Hold. Sondę można również używać z RackTimer dla precyzyjnego monitorowania i powtarzalnych rezultatów.	Sprzęt + oprogramowanie
Pakiet Climate	Wprowadza czujnik wilgotności, odblokowujący CombiSense, ClimateControl oraz inteligentne gotowanie na parze, poprawiające efektywność energetyczną i jakość gotowania.	Sprzęt + oprogramowanie
Pakiet Inteligentnych Rozwiązań	Łączy pakiety Precyzyjnego Gotowania i Klimatyczny oraz dodatkowo odblokowuje automatyzację SmartChef/SmartBaker, MenuPlanner i dziewięć regulowanych prędkości wentylatora dla maksymalnej elastyczności.	Sprzęt + oprogramowanie
Pakiet QSR	Aktywuje tryb Quick Select Recipes z zablokowanym ekranem i dostosowanym interfejsem użytkownika dla usprawnionych operacji szybkiej obsługi.	Oprogramowanie
Pakiet do Pielęgnacji	Rozszerza CareCycle o dwa tryby ekologiczne, cykl turbo czyszczenia i organizer do czyszczenia dla szybszej, inteligentniejszej i bardziej zrównoważonej konserwacji.	Oprogramowanie
Pakiet Open Kitchen	Umożliwia połączenie LAN z licencją Open Kitchen do zdalnego monitorowania, dystrybucji przepisów i zarządzania w oparciu o dane.	Sprzęt + oprogramowanie
Pakiet Wi-Fi	Dodaje moduł Wi-Fi z roczną subskrypcją Open Kitchen i dostępem do automatycznych aktualizacji oprogramowania.	Sprzęt + oprogramowanie
Pakiet Przynic Ręczny	Dodaje ergonomiczny zewnętrzny przynic ręczny z oddzielnym mechanizmem zamykania dla elastycznego i łatwego.	Sprzęt

Opcje

Drzwi prawe, na zawiasach

Pokrywa kondensacyjna (piec elektryczny)

Stackit (piec elektryczny)

Napięcie specjalne (na zamówienie)

Moduł Wi-Fi

Rozwiązanie chmurowe Open Kitchen

Wózki

Wózek wysuwany (Roll-in) 20-1/1 GN
20 blach 65 mm w kształcie U

Wózek wysuwany (Roll-in) 20-1/1 GN
15 blach 85 mm w kształcie U

Wózek wysuwany (Roll-in) 16 EN –
400 x 600 80 mm 16 blach w kształcie L

Bankietowy wózek wysuwany (Roll-in)
20-1/1 GN (50 talerzy)

Opcje dla wózków:

Pokrywa termiczna (1/1 GN)

Uchwyt rączki wózka

CareCycle

Tabletki CareCycle Clean

Tabletki CareCycle Descale

HydroShield L 3600, komplet

HydroShield XL 6000, komplet

HydroShield L 3600, filtr wymienny

HydroShield XL 6000, filtr wymienny

Akcesoria

Kabel i wtyczka 20-1, 5G16mm², wtyczka CEE 63A (dostępne wyłącznie dla 3PN)

Zestaw instalacyjny

Oslona termiczna

Pamięć USB

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI.

Jako specjaliści
w dziedzinie pieców
konwekcyjnych
zawsze dokładamy
największych starań,
aby pomóc naszym
klientom. Na całym
świecie.

HOUNØ A/S
Alsvej 1
DK-8940 Randers SV
Dania

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

www.houno.com

Część

