

Specifikationer

Invoq | miniCombi 10-1/1 GN





Stor ydeevne med et lille fodaftryk

Invoq miniCombi er den ultimative løsning til køkkener, hvor pladsen er begrænset, men der ikke må gås på kompromis med ydeevnen. Denne kompakte 10-1/1 GN kombiovn leverer enestående resultater takket være avancerede dampdyser, smarte sensorer og en effektiv udnyttelse af vand og energi. På trods af det slanke design byder ovnen på en imponerende produktivitet med plads til 10 plader, hvilket gør den ideel til små, men meget produktive køkkener.

De integrerede funktioner, inklusive automatiseret rensning, sikrer en ubesværet arbejdsgang, samtidig med, at forbruget minimeres – så du sparer tid, energi og omkostninger uden at give køb på kvaliteten.

KAPACITET

- 1/1 GN
- 2-delt indstik
- 10 plader (20/40 mm) eller 6 plader (60 mm)
- Maksimal madbelastning på 4,5 kg pr. plade
- Maksimal madbelastning på 45 kg pr. ovn

Intelligens lige ved hånden ...

Quick Select Recipes

QSR, Quick Select Recipes, er et individuelt tilpasset, smart interface, der giver dig ro i sindet, fordi du ved, at alle medlemmer af dit team kan arbejde efter de højeste standarder med den samme ensartethed, mindre spild og maksimal produktion. Dette sparer tid og forhindrer fejl.

CombiWash

Spar tid og reducer omkostninger med det automatiske rengøringsystem CombiWash. Du behøver blot at vælge det ønskede rengøringsniveau, så doserer CombiWash den præcise mængde af vand, rengøringsmiddel og skyllemiddel. Det lukkede kredsløb sikrer et minimalt forbrug og nul kontakt med kemikalier – effektivt, hygiejnisk og problemfrit.

MenuPlanner

MenuPlanner giver dig mulighed for at tilberede mange forskellige retter uden opsyn på samme tid ved hjælp af et simpelt drag-and-drop interface. Både erfarne og uerfarne brugere vil sætte pris på de automatiske meddelelser, der sikrer en effektiv, præcis og perfekt gennemførelse.

SmartChef

SmartChef hjælper dig med at lære af ovnen og udvikle din karakteristiske stil. Du vælger madtype, tilberedningsmetode og temperatur, og SmartChef guider dig automatisk til et godt resultat. Herefter kan du gemme og om nødvendigt redigere opskriften.

Elektricitet

Mål og vægt



Mål ekskl. håndtag (HxBxD) [mm]	960 x 513 x 900
Mål inkl. håndtag (HxBxD) [mm]	960 x 513 x 973
Mål inkl. håndtag og understel (HxBxD) [mm]	1796 x 513 x 973
Forsendelsesmål (H x B x D) [mm]	1030 x 550 x 940
Nettovægt [kg]	81
Transportvægt [kg]	96
Afstand (venstre, bag, højre) [mm]	50 x 0 x 50
Maksimal arbejds højde [mm] understel til bordmodel	900
Maksimal arbejds højde [mm], basisunderstel	1732

Vandtilslutningskrav



Vandtilslutning [tommer]	3/4
Afløb [mm]	Ø40
Vandtryk (min.-maks.) [bar]	2,5-6
Vandflow [l/m]	12

IP-klassificering



IPX5

IP-klasse	IPX4
-----------	------

Strømkrav



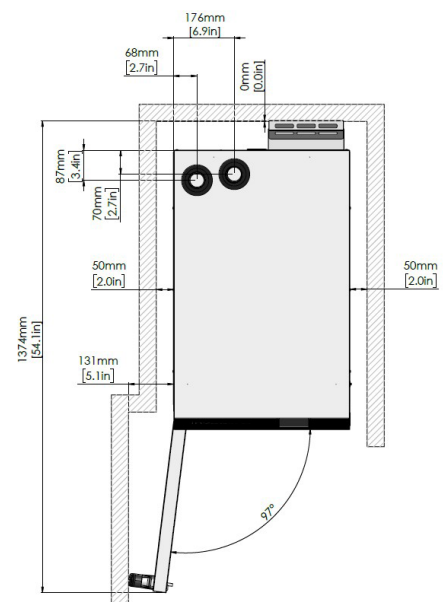
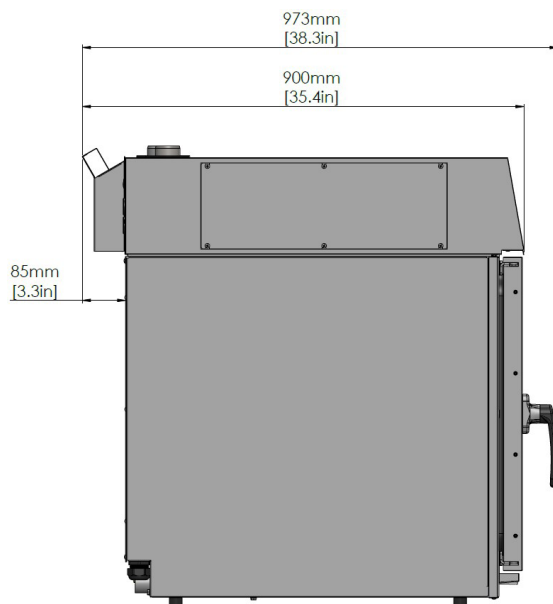
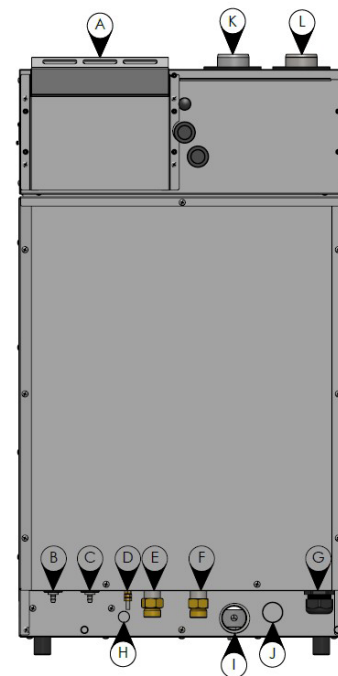
RCD-model	B/F
Netforsyningsfrekvens [Hz]	50/60
Spænding 400 V 3PN AC	
Strømstyrke [amp]	21
For-sikring [A]	25
Konvektionseffekt [kW]	12,7
Spænding 415 V 3PN AC	
Strømstyrke [amp]	21
For-sikring [A]	25
Konvektionseffekt [kW]	13,8

Data



Wi-fi-modul	IEEE 802.11 b/g/n (2.4 GHz)
LAN	RJ45

- A Luftfilter
- B Rengøringsmiddelpumpe
- C Skyllemiddelpumpe
- D Potentialudligning
- E Dampvandindtag
- F Kølevandindtag
- G Strømindtag
- H Afløbsforbindelse for Hoodini
- I Afløb
- J Overløbsåbning for afløb
- K Luftindtag
- L Aftræk



Funktioner

Intelligens

CombiWash	Fuldautomatisk, væskebaseret rengøringsystem. Det røde rør leverer rengøringsmiddel, mens det blå rør leverer skyllemiddel. Rengøringsprogrammer omfatter skylning, let, medium, kraftig, intensiv. Automatisk sikkerhedsskylning efter afbrudt rengøringscyklus.
MenuPlanner	Op til ti integrerede timere til notifikationer. Software til at indtaste og gruppere opskrifter med drag-and-drop-funktionalitet. Automatisk alarm til anmodning om forskydning af indlæsning ved gruppering af op til tre specifikke opskrifter.
CookTimeCorrection (CTC)	Intelligente sensorer, der registrerer uventede ændringer i temperaturen og kompenserer tilsvarende.
SmartChef	Intelligent tilberedningsautomatik, der vælger de optimale tilberedningsindstillinger.
Fugtstyring, CombiSpeed	Niveaustyret fugtinjektion til forbedring af bagningen ved lave temperaturer, der optimerer mörning og udbytte af større produkter. Ti forskellige fugtighedsniveauer.
QSR	QSR, Quick Select Recipes, er en skræddersyet intelligent interface, der gør det muligt at få opskrifter som favoritter på startskærmen. Ni miniatureopskrifter pr. side – op til ni sider med i alt 81 opskrifter. Mulighed for låst interface for at forhindre manuel betjening.
Tilslutningsmulighed, Open Kitchen	Cloud-løsning til menustyring, distribution af opskrifter, forebyggende vedligeholdelse, realtidsoverblik over ovnflåden, dokumentation for fødevarerikkerhed og oversigt over forbrugsdata.
Strømsvigt	Automatisk genstart efter strømsvigt i op til 30 minutter for at sikre færdiggørelse af igangværende programmer. Automatisk skylning efter afbrudt rengøringscyklus for at sikre sikker tilberedning. Brugermeddelelse om opstået fejl og dokumenter via HACCP.

Drift

Konvektion, temperaturområde	30–300 °C/85–572 °F 300 °C/572° F muligt i 15 minutter, hvorefter temperaturen sænkes til 250 °C/480 °F for fortsat drift i manuel tilstand.
Damp, temperaturområde	30–130 °C/85–265 °F Dysedamp til hurtig og ren damp for optimal ydeevne selv ved lave temperaturer under 100 °C/212 °F.
CombiSpeed, temperaturområde	30–250 °C/85–480 °F CombiSpeed: Power Steam kan indstilles i ti niveauer for at nedbringe tilberedningstiden og gøre produkterne møre.
Nedkøling	Hurtig nedkølingsfunktion med mulighed for at gøre det med åben dør eller ved brug af vand.
Raskning	Fugtighedsreguleret hævefunktion til optimal raskning af bagværk.

Drift

InjectionSteam	I damptilstand genereres damp ved at sprøjte vand direkte på varmelegemerne og cirkulere det med blæseren for at skabe hurtig og effektiv damp.
Damp efter behov	Tryk på og hold inde i manuel tilstand, eller tryk på og vælg mellem 1-30 sekunder.
Damp efter behov i opskrifter	Programmerbar damp efter behov mellem 1-30 sekunder. Der kan tilføjes pause mellem trinene for en optimal skorpe.
Opskrifter	Ovnen kan rumme 1.500 opskrifter. Hver opskrift kan indeholde op til 15 forskellige trin. Et sæt forudindstillede opskrifter er installeret i ovnen fra fabrikken. Opskrifterne kan grupperes, f.eks. bageriprodukter, det italienske køkken. Du kan vælge mellem ikoner eller fotos fra et forudinstalleret bibliotek eller uploade dine egne billeder. Enkel upload eller overførsel mellem Invoq-ovne via USB eller cloud-løsningen.
Delta-T	Tilberedningsmetode baseret på produktets kerntemperatur for skånsom tilberedning, mørt kød og mindre svind.
Cook & Hold	Tilberedningsmetoden anvender Delta-T som tilberedningsfunktion, indtil lige før den ønskede temperatur er nået, hvorefter temperaturen opretholdes, mens den automatiske fugtstyring sikrer optimale betingelser med et højt fugtniveau og minimalt svind.
Temperaturstegespyd	Internt kerntemperaturstegespyd med flere målepunkter og nøjagtige sensorer. Altid ved omgivelsestemperatur. Til nem brug.

Sikkerhed

Bremse til blæserhjul	Hurtigt stop for blæser.
Overophedningsbeskyttelse	Overophedningsbeskyttelse for konvektionsvarme og dampgenerator.
Kontakttemperatur	Maksimal kontakttemperatur for ovndøren 70 °C.
Dør med dobbelt glastrude	Dør med dobbelt glastrude sikrer, at temperaturen uden på ovndøren hele tiden er sikker.
HACCP	HACCP-filer gemmes automatisk i 60 dage og kan downloades i PDF-format for at sikre dokumentation for fødevarer sikkerhed. Opbevares på ovnen, når den ikke er tilsluttet. HACCP-data omfatter produktionstid, produktionsvarighed, tilberedningstemperatur og kerntemperatur.
Maksimal indstikshøjde	Maksimal arbejds højde på 1,73 m.
Displaylås	Sikrer ingen afbrydelse af driften ved rengøring af overfladen.
IP-beskyttelse	Beskyttelsesklasse IPX4 beskytter mod vandstænk.
Dørhåndtag	Totrans sikkerhedshåndtag som standard.
Ovnrum	DIN 1.4301 stål med sømløs svejsning og afrundede hjørner for optimal luftstrøm og rengøring.

Netværk

USB	Integreret USB-interface til software, opskrifter og HACCP-håndtering.
LAN	Ethernet-grænseflade til ledningstilslutning til Open Kitchen.
Wi-fi	Wi-fi til trådløs forbindelse til Open Kitchen.
Forbindelse	Cloud-baseret Open Kitchen-system, der gør det muligt at administrere ovnflåden og generel facility management.

Pleje

CareCycle	Fuldautomatisk, væskebaseret rengøringssystem med 5 cyklusser. Automatisk skylning efter afbrudt rengøringscyklus sikrer, at der ikke efterlades kemiske rester i ovnrummet.
HydroShield	Brug kulfiltreret vand, der fjerner kalk og gips.
Dør med dobbelt glsrude	Drejelige glsruder for nem rengøring.
Håndbruser	Håndbruser kan vælges som tilbehør og placeres på siden med separat lukkemekanisme. Den udvendige håndbruser er designet med fokus på ergonomi og arbejdsmiljø.
Udvendt	Nem udvendig rengøring takket være overflader i rustfrit stål og glas samt IPX4-beskyttelse.
Forbindelse	Overvågning og forbrugsoversigt via Open Kitchen-cloud-løsningen.

Komfort

Tidsformat	Kan indstilles i 24-timers format eller AM/PM.
Timerstart	Brugerdefineret automatisk timerstart. Tillader, at ovnen starter og/eller forvarmer uden opsyn.
Timer-indstillinger	TT:MM – MM:SS – Kontinuerlig tid
Display	Digitalt temperaturdisplay, der kan indstilles i °C eller °F, visning af mål- og faktiske værdier.
Blæserhastighed	1 blæserhjul. Blæser, der roterer i begge retninger for at sikre ensartede resultater. Optimal fordeling af luft og damp i ovnrummet. Justerbar blæser med ni trin (20-100 %) og lav blæserhastighed – velegnet til lette/delicate produkter Blæseren kan indstilles manuelt til konvektion, damp og genopvarmning. Ved alle andre funktioner indstilles blæserfunktionen automatisk.
Belysning	Indvendig halogenbelysning med kraftig belysning af ovnrummet.
Touchdisplay	Hurtigtvirkende og intuitiv touchdisplay til smidig og nem betjening.
Interface	Kapacitiv 7" TFT-farvetouchskærm med superbred visning for optimale visningsvinkler. Enkel og intuitiv betjening med selvforklarende symboler og vejledning letter betjeningen som en smartphone, der styres af Android 9. Kompatibel med Middleby UI til flere enheder med samme styring.
Sprog	27 sprog forudindstillet til betjening og fejlfinding.
Tilberedningsmetoder	6 driftstilstande og/eller 5 tilberedningstilstande.
Adgang til overvågning	Mulighed for at vise eller ændre driftstilstanden.
Tilpasning	Tilpas startskærmen for at give nemmere adgang til favoritter, rengøring og MenuPlanner, hvilket fjerner risikoen for brugerfejl. Tilpas noter med alarmer for at vejlede personalet. Integrer retningslinjer til opskrifter for at opnå optimal anvendelse og eliminering af fejl.

Installation, vedligeholdelse og miljø

Start-widget	Korrekt og nem installation, herunder tilpasning af placering (havoverflade).
Service-widget	Korrekt og nem vedligeholdelse, herunder servicediagnose og selvtestfunktion.
Tilpasning	Venstre- eller højrehængt dør for optimal ergonomi og køkkendesign.
Serviceadgang	Nem serviceadgang via serviceluger på siderne.
Filtrering af vand	HydroShield-vandbehandling anbefales for optimal drift. Brugerveddelelse fra ovnen med henblik på udskiftning.
Forbindelse	Fjerndiagnose og opdateringer med Open Kitchen.
Garanti	Standardgaranti eller udvidet garanti i henhold til købsaftale med forhandleren.
Vedligeholdelse	Regelmæssig vedligeholdelse anbefales udført af uddannede servicepartnere i henhold til producentens retningslinjer.
Omgivelsestemperatur	Maksimal omgivende temperatur på 50 °C ved drift.

Valgmuligheder

Højrehængt dør
Kondenserende emfang
Hoodini ventilationsfrit emfang
Stackit 1/1 GN
Håndbruser
Open Kitchen-cloud-løsning

Understel

Basisunderstel
Understel til Stackit
Valgmuligheder for understel (tilbehør):
Indstik 1/1 GN
Holder til filter og kemikalier

CombiWash

Detergent intense
RinseAid
HydroShield L 3600 Complete
HydroShield XL 6000 Complete
HydroShield L 3600 udskiftningsfilter
HydroShield XL 6000 udskiftningsfilter

Tilbehør

10-1/1 GN strømforsyningskabel 55 meter, elektrisk 400 V 3PN AC, 5 x 2,5 mm²
Installationskit
USB-nøgle
Forberedt til IEMS-energistyringssystem





KONTAKT OS.

Vi er din
kombiovnsspecialist,
og vi gør altid vores
yderste for at hjælpe
vores kunder. Overalt i
verden.

HOUNÖ A/S
Alsvej 1
8940 Randers SV
Denmark

T: 8711 4711
M: houno@houno.com

www.houno.com

En del af

