

Invoq | miniCombi

Stor ydeevne. Minimal plads.



Making service simple

Din smarte løsning til små køkkener

Alt, hvad en kombiovn kan – på bare 51,3 cm. Skabt til kompakte køkkener med høje krav.

Invoq miniCombi er det slanke, pladsoptimerede medlem af Invoq-familien, designet til professionelle, der kræver ydeevne og ensartede resultater i et kompakt format. Uanset om det er i caféer, QSR'er, børnehaver eller convenience-koncepter, leverer miniCombi fuld 1/1 GN-kapacitet, avancerede smarte tilberedningsfunktioner og problemfri tilslutning – alt sammen pakket ind i rene, minimalistiske linjer inspireret af skandinavisk design.

Ligesom de større Invoq-modeller er miniCombi konstrueret til at sikre ensartethed, effektivitet og brugervenlighed – fra travle frokostservices til langsom tilberedning natten over. Den er også den naturlige opgradering fra vores tidligere CombiSlim-model og tilføjer ny intelligens og endnu bedre performance i det samme slanke format.





Kompakt design

Maksimal ydeevne. Minimalt pladsbehov.

- Kun 51,3 cm bred — passer næsten overalt.
- Fuld 1/1 GN-kapacitet, op til 10 plader.
- Stackit-kompatibel: fordobl kapaciteten vertikalt
- Vendbar dør på stedet for fleksibel installation
- Hoodini-version til rådighed for drift uden aftræk
- Stackit-løsning for maksimal kapacitet.



Intelligent madlavning. Enkel betjening. Perfekte resultater.

Invooq miniCombi samler kraftfuld intelligens i et kompakt format. Med det intuitive SmartTouch®-display kan selv nyt eller deltidskøkkenpersonale nemt navigere i tilberedningsprogrammer og sikre ensartet madkvalitet. Ovnene er bygget til at understøtte en bred vifte af opgaver med guidede workflows, der reducerer kompleksiteten i travle køkkenmiljøer.

Automatiske værktøjer som SmartChef® og Quick Select Recipes (QSR) gør den daglige drift enklere, mens RackTimer® hjælper med at koordinere tiden på op til 10 plader. MenuPlanner gør multitasking stressfri ved at samle retter, der kan tilberedes sammen – og ovnen giver intuitive påmindelser, så alt bliver færdigt samtidig. Kombineret med CookTimeCorrection (CTC) kan du være tryk ved, at døråbninger eller forsinkelser i indlastning ikke går ud over resultatet.

INTELLIGENTE FUNKTIONER I KORTE TRÆK

- Betjeningspanel som en smartphone for intuitiv programmering
- SmartChef® automatiserer processer og sikrer ensartede resultater
- RackTimer® (10 timere) og MenuPlanner til fleksibel multitasking
- CookTimeCorrection (CTC) registrerer og korrigerer temperaturvariationer i realtid
- Quick Select Recipes (QSR) for hurtig og fejlfri betjening

Optimeret til ydeevne. Finjusteret til præcision.

Invoq miniCombi er måske lille, men den leverer de samme højtydende tilberedningsfunktioner, som man forventer af Invoq-familien. Den reversible ventilator med ni justerbare hastigheder sikrer en jævn varmefordeling til alle typer produkter – fra sarte kager til store bradepander med kød. Med injektionsdamp og CombiSpeed®-fugtighedskontrol kan kokke finjustere tilberedningen for at opnå den helt rigtige tekstur, farve og saftighed.

Ventilator- og dampsystemerne arbejder intelligent sammen for at opretholde stabile tilberedningsforhold, selv ved hyppige døråbninger eller store belastninger. Delta-T og Cook & Hold-funktionerne gør det nemt at tilberede maden skånsomt over længere tid, ideelt til at bevare saftighed og øge udbyttet.

PRÆCISION I HVER DETALJE

- Injektionsdampteknologi – velegnet til 9 ud af 10 køkkener
- 9-trins vendbar blæser – til blid eller kraftig luftcirkulation
- CombiSpeed® – 10-trins fugtighedskontrol for præcisionstilberedning
- Delta-T og Cook & Hold – perfekt til nattilberedning
- Ideel til bagning, stegning, dampning, genopvarmning eller blandet



Rengør med ro i sindet. Fuldt automatisk, altid sikkert.

Invoq miniCombi er udstyret med CombiWash®, et robust og fuldautomatisk rengøringsystem designet til at holde ovnen skinnende ren – helt uden manuel skrubning. Med et væskebaseret system leverer CombiWash både sæbe og afspændingsmiddel gennem separate slanger for maksimal effektivitet og hygiejne.

Med fem rengøringsprogrammer at vælge imellem – Skyl, Let, Medium, Kraftig og Intensiv – tilpasser ovnen sig dine behov, uanset om det er en hurtig opfriskning mellem services eller en grundig rengøring efter en lang vagt. Hvis et rengøringsprogram bliver afbrudt, starter ovnen automatisk et sikkerhedsskyl, så der ikke efterlades kemikalierester i kammeret.

Dette system giver brugerne tryghed og sparer tid, samtidig med at det reducerer kemikaliespild og sikrer optimal ydeevne dag efter dag.

FORDELE VED COMBIWASH®

- CombiWash® – fuldautomatisk rengøringsystem baseret på væske
- Fem programmer: Skyl, Let, Medium, Kraftig, Intensiv
- Separate slanger til sæbe og afspændingsmiddel for sikker og effektiv rengøring
- Automatisk skyl efter afbrudt program for at undgå kemikalierester
- Designet til enkelhed, hygiejne og reduceret vedligeholdelsestid



Oversigt over Invoq miniCombi

Invoq miniCombi
6-1/1 GN



Invoq miniCombi
10-1/1 GN



Kun elektrisk
Injektionsdamp

Kapacitet

Kapacitet og pladestørrelse	1/1 GN		1/1 GN	
Antal skinner	20/40 mm: 6	60 mm: 4	20/40 mm: 10	60 mm: 6
Maksimal madbelastning pr. plade og pr. ovn	4.5/27	4.5/18	4.5/45	4.5/27

Dimensioner og vægt

Dimensioner ekskl. håndtag (H x B x D) [mm]	760 x 513 x 900		960 x 513 x 900	
Dimensioner inkl. håndtag (H x B x D) [mm]	760 x 513 x 973		960 x 513 x 973	
Dimensioner inkl. håndtag og understel (H x B x D) [mm]	1572 x 513 x 973		1796 x 513 x 973	
Forsendelsesmål (H x B x D) [mm]	830 x 550 x 940		1030 x 550 x 940	
Afstand (venstre, bag, højre) [mm]	50 x 0 x 50		50 x 0 x 50	
Nettovægt [kg]	67		81	
Transportvægt [kg]	82		96	

Vandtilslutningskrav

Vandtilslutning [tommer] og vandtryk [bar]	3/4	2,5-6	3/4	2,5-6
Afløb [mm]	Ø40		Ø40	
Vandflow [l/m]	12		12	

Strømkraft

RCD-model	B/F		B/F	
Netfrekvens [Hz]	50/60		50/60	
Spænding 208 V IPN AC				
Strømstyrke [A]	27		N/A	
For-sikring [A]	32		N/A	
Konvektionseffekt [kW]	4,6		N/A	
Spænding 230 V IPN AC				
Strømstyrke [A]	27		N/A	
For-sikring [A]	32		N/A	
Konvektionseffekt [kW]	5,6		N/A	
Spænding 240 V IPN AC				
Strømstyrke [A]	27		N/A	
For-sikring [A]	32		N/A	
Konvektionseffekt [kW]	6,1		N/A	
Spænding 400 V 3PN AC				
Strømstyrke [A]	14		21	
For-sikring [A]	16		25	
Konvektionseffekt [kW]	8,4		12,7	
Spænding 415 V 3PN AC				
Strømstyrke [A]	14		21	
For-sikring [A]	16		25	
Konvektionseffekt [kW]	9,2		13,8	



Digitalt forbundet. Nemt konfigureret.

Invoq miniCombi integreres problemfrit med dine køkkensystemer via Open Kitchen cloud-plattformen. Uanset om du styrer én ovn eller flere lokationer, får du adgang til performance-data, brugsstatistik, energiovervågning og automatisk HACCP-logning – direkte fra din computer eller mobile enhed.

Et valgfrit WiFi-modul giver adgang til fjern-diagnosticering og cloud-opdateringer, hvilket reducerer serviceomkostninger og øger oppetiden. miniCombi tilpasser sig dit setup – ikke omvendt. Vælg mellem 6- eller 10-pladsers versioner, med eller uden den katalytiske Hoodini-hætte og tilføj Stackit for at fordoble kapaciteten uden at optage mere gulvplads.

Invoq miniCombi tilbyder også to ventilationsløsninger, der matcher dit køkken. Vælg den katalytiske, aftræksfri Hoodini®-hætte, som fjerner fedt, lugt og damp uden udsugning – eller vælg kondensationshætten, der effektivt opsamler damp og fugt i køkkener med lavt fedtindhold. Begge løsninger er fabriksintegrerede og kræver ingen friplads foroven, hvilket gør miniCombi ideel til installation under bord eller i front-of-house områder.



En løsning, der vokser med dit køkken.

FLEKSIBLE, FREMTIDSSIKREDE MULIGHEDER

- Open Kitchen cloud-integration til fjernovervågning og -styring
- WiFi-option til fjern-diagnosticering og opdateringer
- Fås i 6- og 10-GN konfigurationer
- Stackit-kompatibel til vertikal fordobling (6×GN 1/1 + 6×GN 1/1 eller 10×GN 1/1 + 6×GN 1/1)
- Vendbar dør på stedet for fleksibel installation
- Valgfri kondensationshætte til opsamling af damp og fugt
- Hoodini® katalytisk hætte uden aftræk til fjernelse af damp, fedt og lugte uden udsugning eller filtre
- Intet frirum kræves foroven med nogen af hættterne



	Kondensationshætte	Hoodini	Stackit
Modelltype	6-1/1 & 10-1/1	6-1/1 & 10-1/1	6-1/1 + 6-1/1 & 6-1/1 + 10-1/1
Ovnens strømforsyning	Kun elektrisk	Kun elektrisk	Kun elektrisk*
Dampteknologi	CombiSteam	CombiSteam	CombiSteam
Tillagt højde [mm]	170	420	257
Tillagt vægt [kg]	18.5	43	11

*Også muligt med kondensationshætte eller aftræksfri Hoodini på den øverste ovn.

KONTAKT OS.

Som din ovnspecialist
gør vi altid vores
yderste for at hjælpe
vores kunder. Overalt i
verden.

HOUNÖ A/S
Alsvej 1
8940 Randers SV

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

www.houno.com

En del af



Invoq — making service simple