

EXCLUSIVITÉ

FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS

Invoq Combi 6-GN 1/1 | 7 niveaux GN 1/1 ou 6 niveaux 400 x 600

← HOUNÖ

!

À SAVOIR

- Possibilité d'empiler 2 fours à l'aide d'un kit
- Une version transversante à double porte existe pour faciliter l'entrée / sortie des plateaux entre le laboratoire et la salle.



MODÈLE	Dimensions avec poignée (L x P x H)	Dimensions avec support (L x P x H)	Pression de l'eau (bar)	Puissance (kw) / tension	Poids (kg)
INVOQ COMBI 6-GN 1/1	937 x 908 x 851 mm	937 x 908 x 1550 mm	1-6	10.3/ 400 V (Tri+N)	122

Caractéristiques

CAPACITÉ

- GN 1/1 ou 400x600 en option
- Support en 2 parties
- 7 bacs avec un espacement entre les glissières de 70 mm ou 6 plaques 400x600 avec 80 mm entre les glissières
- Charge alimentaire max. de 4,5 kg par bacs/plaques
- 31,5 kg maximum d'aliments par four

CLIMATECONTROL

- ClimateControl garantit des performances optimales en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité.
- Il optimise les processus et raccourcit même les

temps de cuisson. Le résultat est une uniformité constante et une qualité élevée prévisible.

MENUPLANNER

- MenuPlanner vous permet de cuisiner de nombreux articles différents, sans supervision, en même temps, à l'aide d'une interface simple de type glisser-déposer. Les utilisateurs expérimentés et inexpérimentés apprécieront les notifications automatiques qui garantissent l'efficacité, la précision et le respect des délais.

CARECYCLE

- Vous avez le choix entre sept cycles différents, de Léger à Intense, Turbo ou Eco. Le four Invoq

vous guide tout au long du processus et vous suggère le programme de nettoyage optimal et la quantité de tablettes de nettoyage requise pour le cycle souhaité. Ainsi, le rapport entre le détergent et l'eau est toujours correct et vous évitez toute surconsommation.

SMARTCHEF

- SmartChef vous aide à apprendre du four pour développer votre propre style. Vous sélectionnez le type d'aliment, le mode de cuisson et la température, et SmartChef vous guidera automatiquement vers un excellent résultat. Ensuite, vous pouvez enregistrer et, si nécessaire, modifier la formule.

Snacking Sucré - Salé

EXCLUSIVITÉ

FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS

Invoq Combi 10-GN 1/1 | 10 niveaux GN1/1 ou 9 niveaux 400 x 600

← HOUNÖ



À SAVOIR

- Possibilité d'empiler 2 fours à l'aide d'un kit
- Une version traversante à double porte existe pour faciliter l'entrée / sortie des plateaux entre le laboratoire et la salle



MODÈLE	Dimensions avec poignée (L x P x H)	Dimensions avec support (L x P x H)	Pression de l'eau (bar)	Puissance (kw) / tension	Poids (kg)
INVOQ COMBI 10-GN 1/1	937 x 908 x 1081 mm	937 x 908 x 1781 mm	1-6	19.3/ 400 V (Tri+N)	150

Caractéristiques

CAPACITÉ

- GN 1/1 ou 400x600 en option
- Support en 2 parties
- 10 bacs avec un espacement entre les glissières de 70 mm ou 9 plaques 400x600 avec 80 mm entre les glissières
- Charge alimentaire max. de 4,5 kg par bacs/plaques
- 45 kg maximum d'aliments par four

CLIMATECONTROL

- ClimateControl garantit des performances optimales en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité.
- Il optimise les processus et raccourcit même les

temps de cuisson. Le résultat est une uniformité constante et une qualité élevée prévisible.

MENUPLANNER

- MenuPlanner vous permet de cuisiner de nombreux articles différents, sans supervision, en même temps, à l'aide d'une interface simple de type glisser-déposer. Les utilisateurs expérimentés et inexpérimentés apprécieront les notifications automatiques qui garantissent l'efficacité, la précision et le respect des délais.

CARECYCLE

- Vous avez le choix entre sept cycles différents, de Léger à Intense, Turbo ou Eco. Le four Invoq

vous guide tout au long du processus et vous suggère le programme de nettoyage optimal et la quantité de tablettes de nettoyage requise pour le cycle souhaité. Ainsi, le rapport entre le détergent et l'eau est toujours correct et vous évitez toute surconsommation.

SMARTCHEF

- SmartChef vous aide à apprendre du four pour développer votre propre style. Vous sélectionnez le type d'aliment, le mode de cuisson et la température, et SmartChef vous guidera automatiquement vers un excellent résultat. Ensuite, vous pouvez enregistrer et, si nécessaire, modifier la formule.

EXCLUSIVITÉ

FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS

Invoq Combi 20-GN 1/1 | 20 niveaux GN1/1 ou 16 niveaux 400 x 600

 HOUNÖ



À SAVOIR

- Livré avec son chariot de production monobloc qui simplifie l'enfournement et le défournement rapide pour enchaîner une nouvelle production
- 40 poulets rôtis en 35 mn soit 160 portions
- 20 bacs GN1/1 de lasagne en 45 mn soit 240 portions



MODÈLE	Dimensions sans poignée (L x P x H)	Dimensions avec poignée (L x P x H)	Pression de l'eau (bar)	Puissance (kw) / tension
INVOQ COMBI 20-GN 1/1	937 x 841 x 1730 mm	937 x 923 x 1730 mm	1-6	38,2 / 400 V (Tri+N)

Caractéristiques

CAPACITÉ

- GN 1/1
- Hauteur de travail maximale de 1,60 m
- 20 bacs avec un espacement entre les glissières de 70 mm ou 16 plaques 400x600 avec 85 mm entre les glissières
- Charge alimentaire max. de 4,5 kg par bacs/plaques
- 90 kg maximum d'aliments par four

CLIMATECONTROL

- ClimateControl garantit des performances optimales en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité.
- Il optimise les processus et raccourcit même les

temps de cuisson. Le résultat est une uniformité constante et une qualité élevée prévisible.

MENUPLANNER

- MenuPlanner vous permet de cuisiner de nombreux articles différents, sans supervision, en même temps, à l'aide d'une interface simple de type glisser-déposer. Les utilisateurs expérimentés et inexpérimentés apprécieront les notifications automatiques qui garantissent l'efficacité, la précision et le respect des délais.

CARECYCLE

- Vous avez le choix entre sept cycles différents, de Léger à Intense, Turbo ou Eco. Le four Invoq

vous guide tout au long du processus et vous suggère le programme de nettoyage optimal et la quantité de tablettes de nettoyage requise pour le cycle souhaité. Ainsi, le rapport entre le détergent et l'eau est toujours correct et vous évitez toute surconsommation.

SMARTCHEF

- SmartChef vous aide à apprendre du four pour développer votre propre style. Vous sélectionnez le type d'aliment, le mode de cuisson et la température, et SmartChef vous guidera automatiquement vers un excellent résultat. Ensuite, vous pouvez enregistrer et, si nécessaire, modifier la formule.