

Fiche technique

Invoq | miniCombi 6-1/1 GN





Excellentes performances pour un faible encombrement

L'Invoq miniCombi est la solution ultime pour les cuisines où l'espace est limité mais où l'on ne peut pas faire de compromis sur la performance. Ce four combi 6-1/1 GN compact offre des résultats exceptionnels avec injection vapeur avancée, capteurs intelligents et une utilisation efficace de l'eau et de l'énergie. Malgré son design compact, ce four offre une productivité impressionnante grâce à sa capacité de 6 plaques, ce qui le rend idéal pour les cuisines certes petites mais très performantes. Les fonctionnalités intégrées, notamment le nettoyage automatisé, garantissent un flux de travail fluide tout en minimisant la consommation, ce qui vous permet d'économiser du temps, de l'énergie et de l'argent sans sacrifier la qualité.

L'intelligence au bout des doigts...

Quick Select Recipes

QSR, Quick Select Recipes, est une interface intelligente et personnalisée qui vous permet d'avoir l'esprit tranquille en sachant que n'importe quel membre de votre équipe travaillera selon les normes les plus élevées, avec la même cohérence, moins de déchets et un débit maximal. Cela permet de gagner du temps et d'éviter les erreurs.

CombiWash

Économise du temps et réduit les coûts avec le système de nettoyage automatique CombiWash. Sélectionnez simplement le niveau de nettoyage et CombiWash dosera la quantité exacte d'eau, de détergent et d'agent de rinçage. Le système en circuit fermé garantit une consommation minimale et aucun contact avec des produits chimiques : efficace, hygiénique et sans tracas.

CAPACITÉ

- 1/1 GN
- Cadre de cuisson 2 pièces
- 6 plaques (20/40 mm) ou 4 plaques (60 mm)
- Charge alimentaire maximale de 4.5 kg par plaque
- Charge alimentaire maximale de 27 kg par four

MenuPlanner

MenuPlanner vous permet de cuisiner de nombreux plats différents, sans surveillance, en même temps, à l'aide d'une interface simple de type glisser-déposer. Les utilisateurs, qu'ils soient expérimentés ou non, apprécieront les notifications automatiques qui garantissent une cohérence efficace, précise et ponctuelle.

SmartChef

SmartChef vous aide à apprendre grâce au four à développer votre propre style. Vous sélectionnez le type de produits et le mode de cuisson, et SmartChef vous guidera automatiquement vers un excellent résultat. Ensuite, vous pouvez sauvegarder et, si nécessaire, modifier le processus.

Électricité

Dimensions et poids



Dimensions sans la poignée (HxLxP) [mm]	760 x 513 x 900
Dimensions, y compris la poignée (HxLxP) [mm]	760 x 513 x 973
Dimensions, poignée et support compris (HxLxP) [mm].	1572 x 513 x 973
Dimensions d'expédition (HxLxP) [mm]	830 x 550 x 940
Poids net [kg]	67
Poids à l'expédition [kg]	82
Espace (gauche, arrière, droite) [mm]	50 x 0 x 50
Hauteur maximale de travail [mm] de la béquille de base	700
Hauteur de travail maximale [mm] support de base	1452

Besoins en eau



Raccordement d'eau [pouces]	3/4
Drain [mm]	Ø40
Pression de l'eau, minimum [bars]	2,5-6
Débit d'eau [l/m]	12

Classification IP



Classe IP	IPX4
-----------	------

Données



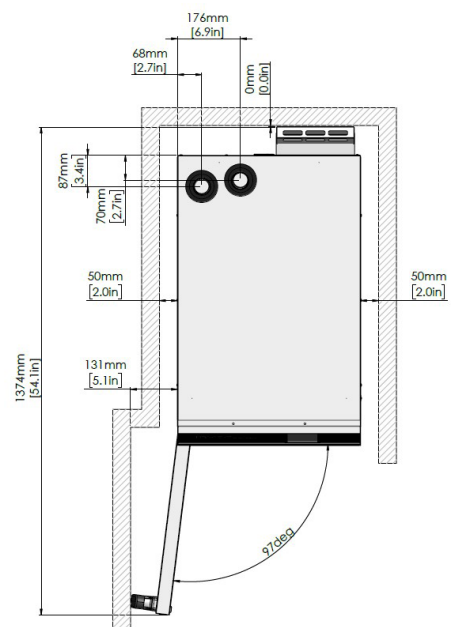
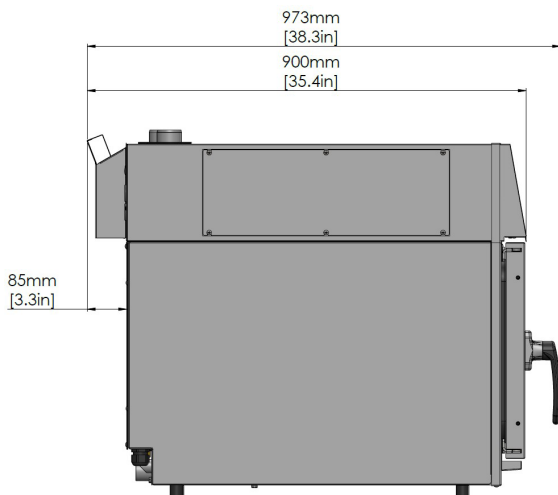
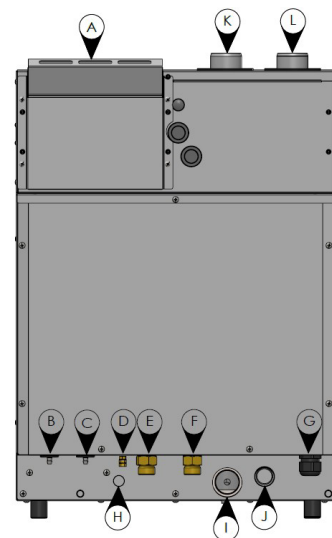
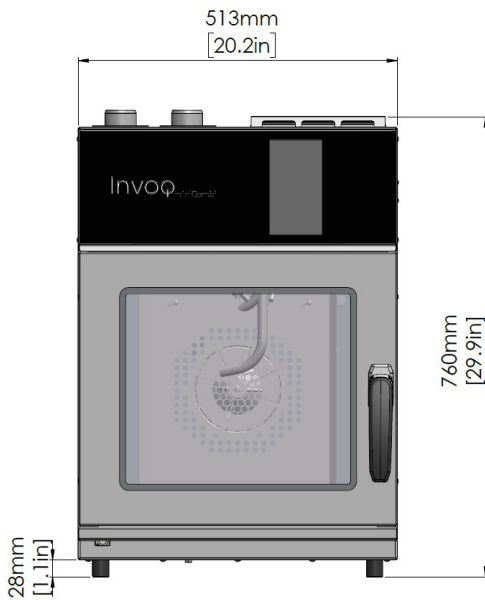
Module Wi-Fi	IEEE 802,11 b/g/n (2,4 GHz)
LAN	RJ45

Puissance requise



Modèle RCD	B/F
Fréquence d'alimentation du réseau [Hz]	50/60
Tension 208 V IPN AC	
Ampérage [amp]	27
Pré-fusible [A]	32
Puissance de convection [kW]	4,6
Tension 230 V IPN AC	
Ampérage [amp]	27
Pré-fusible [A]	32
Puissance de convection [kW]	5,6
Tension 240 V IPN AC	
Ampérage [amp]	27
Pré-fusible [A]	32
Puissance de convection [kW]	6,1
Tension 400 V 3PN AC	
Ampérage [amp]	14
Pré-fusible [A]	16
Puissance de convection [kW]	8,4
Tension 415 V 3PN AC	
Ampérage [amp]	14
Pré-fusible [A]	16
Puissance de convection [kW]	9,2

- A Filtre d'aspiration d'air
- B Pompe pour détergent
- C Pompe de l'agent de rinçage
- D Compensation de potentiel
- E Entrée de vapeur d'eau
- F Entrée d'eau d'extinction
- G Entrée de puissance
- H Connexion de vidange pour Hoodini
- I Vidange
- J Port d'évacuation du trop-plein
- K Entrée d'air
- L Echappement



Caractéristiques

Intelligence

CombiWash	<p>Système de nettoyage liquide totalement automatique.</p> <p>Le tube rouge fournit du détergent, tandis que le tube bleu fournit de l'agent de rinçage.</p> <p>Les programmes de nettoyage incluent rinçage, léger, moyen, lourd, intensif.</p> <p>Rinçage automatique de sécurité après un cycle de nettoyage interrompu.</p>
MenuPlanner	<p>Jusqu'à 10 minuteries intégrées pour les notifications.</p> <p>Logiciel permettant de saisir et de regrouper des recettes avec une fonctionnalité de glisser-déposer.</p> <p>Échelonnement automatique du chargement lors du regroupement de trois recettes spécifiques.</p>
"CookTimeCorrection" (CTC)	Des capteurs intelligents détectent les changements inattendus de température et les compensent en conséquence.
SmartChef	L'automatisation intelligente de la cuisson sélectionne les paramètres de cuisson optimaux.
Contrôle de l'humidité, CombiSpeed	<p>Injection d'humidité à niveau contrôlé pour améliorer la cuisson à basse température en optimisant l'attendrissement et le rendement des produits de grande taille.</p> <p>10 niveaux d'humidité différents.</p>
QSR	<p>QSR, Quick Select Recipes, est une interface utilisateur intelligente et personnalisée qui permet d'afficher des recettes comme favoris sur l'écran d'accueil.</p> <p>9 recettes miniatures par page - jusqu'à 9 pages pour un total de 81 recettes.</p> <p>Possibilité de verrouiller l'interface utilisateur pour éviter toute opération manuelle.</p>
Connectivité, Open Kitchen	Solution cloud pour la gestion des menus, la distribution des recettes, la maintenance préventive, l'aperçu en temps réel de la flotte, la documentation sur la sécurité alimentaire et l'aperçu des données de consommation.
Panne de courant.	<p>Le redémarrage automatique après une coupure de courant a permis d'attendre jusqu'à 30 minutes pour assurer la finalisation des programmes en cours.</p> <p>Rinçage automatique après un processus de nettoyage interrompu pour une cuisson en toute sécurité.</p> <p>Notification à l'utilisateur de l'échec survenu et documentation via HACCP.</p>

Fonctionnement

Convection, plage de température	<p>30-300°C / 85°-572°F</p> <p>300°C / 572°F possible pendant 15 minutes, puis réduction à 250°C / 480°F pour la poursuite du fonctionnement en mode manuel.</p>
Vapeur, plage de température	<p>30-130°C / 85°-265°F</p> <p>Injection de vapeur rapide et pure pour des performances optimales même à des températures inférieures à 100°C / 212°F.</p>
CombiSteam, plage de température	30-250°C / 85-480°F CombiSpeed : Vapeur de puissance réglable sur 10 niveaux pour réduire le temps de cuisson et attendrir les produits.
Refroidir	Fonction de refroidissement rapide avec possibilité de le faire avec la porte ouverte ou en utilisant de l'eau.
Processus de pousse	Fonction de pousse régulée par l'humidité pour une pousse optimale des produits de boulangerie

Fonctionnement

InjectionSteam	En mode vapeur, la vapeur est générée en injectant de l'eau directement sur les éléments chauffants et en la faisant circuler avec le ventilateur, créant ainsi une vapeur rapide et efficace.
Vapeur à la demande	Appuyez et maintenez en mode manuel ou appuyez et sélectionnez entre 1-30 secondes.
Vapeur à la demande dans les recettes	Vapeur programmable à la demande entre 1 et 30 secondes. Une pause peut être ajoutée entre les étapes pour un croûtage optimal.
Recettes	Le four peut contenir 1,500 recettes. Chaque recette peut contenir jusqu'à 15 étapes différentes. Un ensemble de recettes préréglées est installé sur le four en usine. Les recettes peuvent être regroupées, par exemple, les produits de boulangerie, la cuisine italienne. Choisissez parmi des icônes ou des photos, disponibles dans une bibliothèque préinstallée, ou téléchargez vos propres images. Téléchargement ou transfert simple entre les fours Invoq via USB ou la solution en nuage.
Delta-T	Méthode de cuisson basée sur la température à cœur du produit pour une préparation en douceur, attendrissant la viande et réduisant la rétraction.
Cook & Hold	La méthode de cuisson utilise le mode Delta-T jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte, après quoi la température est maintenue, tandis que le contrôle automatique de l'humidité assure des conditions optimales avec un niveau d'humidité élevé et une freinte minimale.
Sonde de température	Sonde interne de température à cœur multipoints avec des capteurs précis. Toujours à température ambiante pour une utilisation facile.

Sécurité

Frein de roue de ventilateur	Arrêt rapide du ventilateur.
Sécurité anti-surchauffe	Protection contre la surchauffe pour le chauffage par convection et le générateur de vapeur.
Température actuelle	Température de contact maximale de la porte du four 70 °C.
Porte vitrée à deux volets	La vitre à deux volets garantit que la température à l'extérieur de la porte du four reste sûre.
HACCP	Les fichiers HACCP sont automatiquement stockés pendant 60 jours et peuvent être téléchargés au format PDF pour valider la documentation sur la sécurité alimentaire et la qualité. Stocké sur le four lorsqu'il n'est pas connecté. Les données HACCP comprennent le temps de production, la durée de production, la température de préparation et la température à cœur.
Hauteur maximale du rack	Hauteur maximale de travail de 1,45 m
Verrouillage de l'affichage	Ne pas interrompre le fonctionnement lors du nettoyage de la surface.
Protection IP	Classe de protection IPX4 protégeant contre les éclaboussures.
Poignée de porte	Poignée de porte sécurisée à deux niveaux d'ouverture de série.
Intérieur du four	Acier DIN 1.4301 sans soudure et coins arrondis pour une circulation de l'air et un nettoyage optimaux.

Réseau

USB	Interface USB intégrée pour le logiciel, la recette et la manipulation HACCP.
LAN	Interface Ethernet pour une connectivité câblée à Open Kitchen.
Wi-Fi	WLAN pour la connectivité sans fil à Open Kitchen.
Connectivité	Système de cuisine ouverte basé sur le cloud permettant la gestion du parc de fours et la gestion générale des installations.

Care

CareCycle	Système de nettoyage liquide totalement automatique avec 5 cycles. Rinçage automatique après un cycle de nettoyage interrompu, garantissant qu'aucun résidu chimique ne reste dans la chambre.
HydroShield	Utilisez de l'eau filtrée au charbon qui élimine le calcaire et le gypse.
Porte vitrée à deux volets	Vitres pivotantes pour un nettoyage facile.
Douchette à main	Une douchette à main peut être ajoutée sur le côté, avec un mécanisme de fermeture séparé. La douchette à main extérieure est conçue en tenant compte de l'ergonomie et de l'environnement de travail.
Extérieur	Nettoyage extérieur facile grâce aux surfaces en acier inoxydable et en verre et à la protection IPX4.
Connectivité	Suivi et aperçu de la consommation via la solution cloud Open Kitchen.

Confort

Format de l'heure	Réglable en format 24 heures ou am/pm.
Démarrage de la minuterie	Démarrage automatique de la minuterie personnalisable. Laisser le four démarrer et/ou préchauffer sans surveillance.
Modes de minuterie	HH:MM - MM:SS - temps continu
Affichage	Affichage numérique de la température réglable en °C ou °F, affichage des valeurs cibles et réelles.
Vitesse du ventilateur	1 turbine de ventilateur. Le ventilateur réversible assure des résultats uniformes Distribution optimale de l'air et de la vapeur dans la chambre du four Ventilateur réglable sur 9 niveaux (20-100%) ; faible vitesse du ventilateur - idéal pour les produits légers Le ventilateur peut être réglé manuellement en mode convection, vapeur et régénération. Dans tous les autres modes, la fonction de ventilation est réglée automatiquement.
Éclairage	Éclairage halogène intérieur avec un puissant éclairage de la chambre du four.
Écran tactile	Réaction rapide et écran tactile intuitif pour une utilisation simple et fluide.
interface utilisateur	Écran tactile couleur TFT capacitif de 7" avec une vue super large pour des angles de vue optimaux. L'utilisation est simple et intuitive grâce à des symboles et des indications qui sont suffisamment explicites, ce qui facilite l'utilisation comme un smartphone, fonctionnant sous Android 9. Compatible avec l'interface utilisateur Middleby pour les appareils multiples avec le même contrôle.
Langues	27 langues prédéfinies pour le fonctionnement et le dépannage.
Méthodes de cuisson	6 modes de fonctionnement et/ou 5 modes de cuisson.
Accès à la supervision	Visualiser ou modifier le mode de fonctionnement.
Personnalisation	Personnalisez l'écran d'accueil pour faciliter l'accès aux favoris, au nettoyage et au MenuPlanner en éliminant le risque d'erreurs de la part des opérateurs. Personnalisez les notes avec des alarmes pour guider le personnel. Incorporer des directives aux recettes pour une utilisation optimale et l'élimination des erreurs.

Installation, maintenance et environnement

Widget de démarrage	Installation correcte et sans stress, y compris la personnalisation de l'emplacement (niveau de la mer).
Widget d'entretien	Entretien correct et facile, y compris le diagnostic d'entretien et la fonctionnalité d'autotest.
Raccord	Porte à charnière gauche ou droite pour une ergonomie et un design de cuisine optimaux.
Accès aux services	Accès facile pour l'entretien grâce à des trappes d'inspection sur les côtés.
Filtration de l'eau	Le traitement de l'eau HydroShield est recommandé pour un fonctionnement optimal. Notification de l'utilisateur envoyée par le four pour demander le remplacement.
Connectivité	Diagnostic et mises à jour à distance avec Open Kitchen
Garantie	Garantie standard ou étendue selon l'accord d'achat avec le distributeur.
Maintenance	Un entretien régulier est recommandé, conformément aux directives du fabricant, par des partenaires de maintenance formés.
Température actuelle	Température ambiante de fonctionnement de 50°C maximum.

Options

Porte à charnière droite

Hotte de condensation

Hotte sans aération Hoodini

Stackit 1/1 GN

Douchette

Solution de cloud computing Open Kitchen

Soubassements

Soubassement de base

Support pour Stackit

Options pour les soubassements (accessoire) :

Racks 1/1 GN

Support pour filtre et produits chimiques

CombiWash

Détergent intense

Agent de rinçage

HydroShield L 3600 complet

HydroShield XL 6000 complet

Filtre de remplacement HydroShield L 3600

Filtre de remplacement HydroShield XL 6000

Accessoires

Câbles d'alimentation GN 6-1/1 55 mètres, électrique 400 V 3PN AC, 5x2,5 mm²

Kit d'installation

Clé USB

Prêt pour le système de gestion de l'énergie IEMS



Invoq miniCombi

Invoq

Invoq



CONTACTEZ- NOUS.

En tant que spécialiste de four combi, nous faisons toujours tout notre possible pour venir en aide à nos clients. Dans le monde entier.

Levens Middleby

NL Broekakkerweg 27 | 5126 BD Gilze | T: +31 (0)161 45 91 00
BE Alphenseweg 30 | 2387 Baarle-Hertog | T: +32 (0)14 40 33 00

M: info@levensmiddleby.com
www.levensmiddleby.com