

Specificatieblad

# Invoq | miniCombi 6-1/1 GN





# Grote prestaties, kleine voetafdruk

De Invoq miniCombi is de ultieme oplossing in keukens waar de ruimte beperkt is, maar prestaties niet in het geding mogen komen. Deze compacte 6-1/1 GN combi-oven levert uitzonderlijke resultaten met geavanceerde stoominjectie, slimme sensoren en efficiënt water- en energieverbruik. Met zijn slanke design levert de oven een indrukwekkende productiviteit met een 6-tray capaciteit en is het systeem ideaal voor kleine maar hoogpresterende keukens.

De geïntegreerde functies, waaronder automatische reiniging, staan garant voor naadloze workflows en minimaal verbruik en zorgen dat jij tijd, energie en kosten bespaart zonder in te boeten op kwaliteit.

## CAPACITEIT

- 1/1 GN
- Rek uit 2 delen
- 6 trays (20/40 mm) of 4 trays (60 mm)
- Maximale voedselbelasting per tray 4,5 kg
- Maximale voedselbelasting per oven 27 kg

## Ultieme intelligentie binnen handbereik...

### Quick Select Recipes

QSR, Quick Select Recipes, is een op maat gemaakte slimme gebruikersinterface die gemoedsrust biedt in de wetenschap dat ieder lid van je team conform de hoogste standaard kan presteren met dezelfde consistentie, minder verspilling en maximale doorvoer. Dit bespaart tijd en voorkomt fouten.

### CombiWash

Bespaar tijd en verlaag je kosten met het CombiWash automatische reinigingssysteem. Selecteer eenvoudig het reinigingsniveau en CombiWash doseert exact de juiste hoeveelheid water, reinigingsmiddel en spoelmiddel. Het gesloten circuit staat garant voor minimaal verbruik en voorkomt contact met chemicaliën - efficiënt, hygiënisch en gemakkelijk.

### MenuPlanner

MenuPlanner maakt het mogelijk veel verschillende items tegelijkertijd zonder toezicht te bereiden met behulp van een eenvoudige drag-and-drop interface. Zowel ervaren als onervaren gebruikers zullen de automatische meldingen voor een efficiënte, nauwkeurige en tijdige consistentie naar waarde weten te schatten.

### SmartChef

SmartChef helpt je te leren van de oven en je eigen kenmerkende stijl te ontwikkelen. Je selecteert zelf het type voedsel, de bereidingsmethode en de temperatuur, waarna SmartChef je automatisch naar een geweldig resultaat begeleidt. Daarna kun je, als dat nodig is, de formule bewaren en bewerken.

# Elektriciteit

## Afmetingen & gewicht



Afmetingen excl. klink (HxBxD) [mm]	760 x 513 x 900
Afmetingen incl. klink (HxBxD) [mm]	760 x 513 x 973
Afmetingen incl. klink en onderstel (HxBxD) [mm]	1572 x 513 x 973
Transportafmetingen (HxBxD) [mm]	830 x 550 x 940
Nettogewicht [kg]	67
Transportgewicht [kg]	82
Vrije ruimte (links, achter, rechts) [mm]	50 x 0 x 50
Maximale werkhoogte [mm] tafelonderstel	700
Maximale werkhoogte [mm] met basisstandaard	1452

## Eisen ten aanzien van water



Wateraansluiting [inches]	3/4
Afvoer [mm]	Ø40
Waterdruk (min-max) [bar]	2,5-6
Waterdebiet [l/m]	12

## IP-classificatie



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

## Data



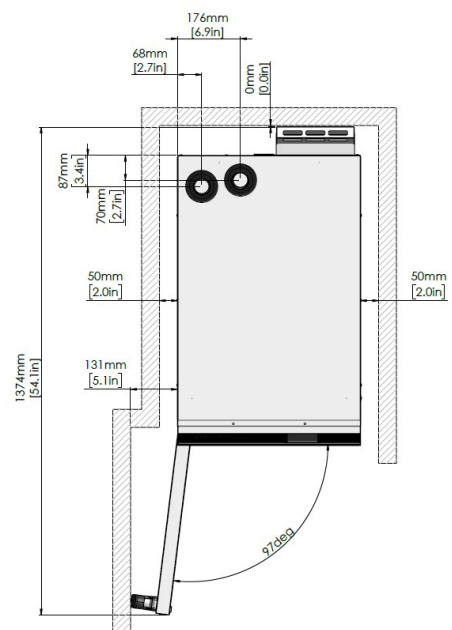
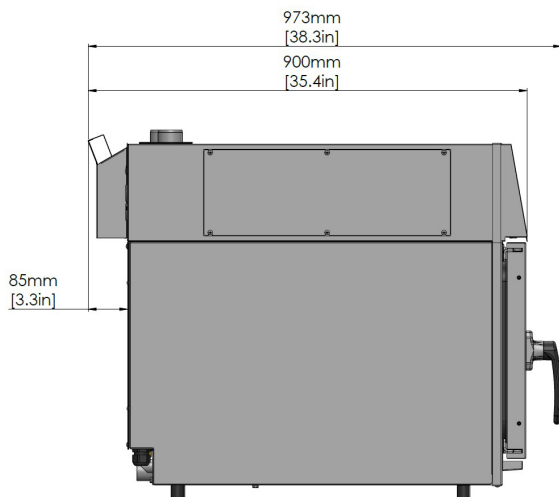
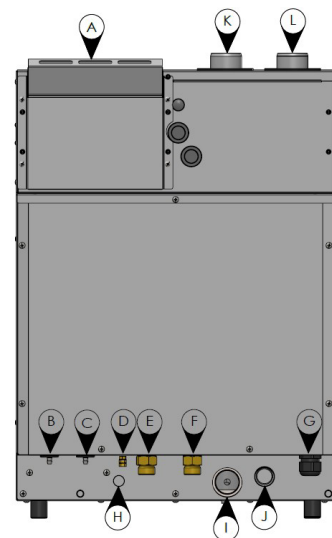
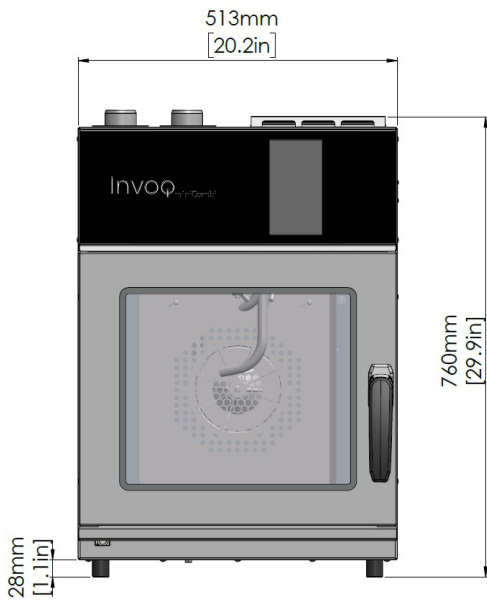
Wifi-module	IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz)
LAN	RJ45

## Eisen ten aanzien van stroomvoorziening



RCD-model	B/F
Netfrequentie [Hz]	50/60
<b>Spanning 208 V IPN AC</b>	
Ampère [amp]	27
Voorzekering [A]	32
Convectievermogen [kW]	4,6
<b>Spanning 230 V IPN AC</b>	
Ampère [amp]	27
Voorzekering [A]	32
Convectievermogen [kW]	5,6
<b>Spanning 240 V IPN AC</b>	
Ampère [amp]	27
Voorzekering [A]	32
Convectievermogen [kW]	6,1
<b>Spanning 400 V 3PN AC</b>	
Ampère [amp]	14
Voorzekering [A]	16
Convectievermogen [kW]	8,4
<b>Spanning 415 V 3PN AC</b>	
Ampère [amp]	14
Voorzekering [A]	16
Convectievermogen [kW]	9,2

- A Luchtinlaatfilter
- B Pomp reinigingsmiddel
- C Pomp spoelmiddel
- D Potentiaalvereffening
- E Inlaat stoomwater
- F Inlaat sproeiwater
- G Netvoeding
- H Afvoeraansluiting voor Hoodini
- I Afvoer
- J Afvoer overstroompoort
- K Luchtinlaat
- L Klep



# Kenmerken

## Intelligentie

CombiWash	Volautomatisch, vloeistofgebaseerd reinigingssysteem. De rode buis is voor reinigingsmiddel, de blauwe voor spoelmiddel. Reinigingsprogramma's zijn spoelen, licht, medium, zwaar, intensief. Automatische veiligheidsspoeling na onderbreking van een reinigingscyclus.
MenuPlanner	Tot 10 geïntegreerde timers voor meldingen. Software voor het invoeren en groeperen van recepten via een drag-and-drop functie. Automatische waarschuwing voor spreiding van het laden bij het groeperen van maximaal drie specifieke recepten.
CookTimeCorrection (CTC)	Intelligente sensoren detecteren onverwachte veranderingen in de temperatuur en compenseren het verschil direct.
SmartChef	Intelligente automatisering van de bereidingswijze waarbij altijd de optimale instellingen worden geselecteerd.
Vochtigheidsregeling, CombiSpeed	Niveaugeregelde vochtinjectie voor verbeterde bereiding bij lage temperaturen voor optimale malsheid en benutting van grotere producten. 10 verschillende vochtigheidsniveaus.
QSR	QSR (Quick Select Recipes) is een op maat gemaakte slimme gebruikersinterface waarmee recepten als favorieten op het startscherm worden weergegeven. 9 miniatuurweergaven van recepten per pagina keer maximaal 9 pagina's is een totaal van 81 recepten. De gebruikersinterface kan worden vergrendeld om handmatige bediening te voorkomen.
Connectiviteit, Open Kitchen	Cloudoplossing voor menubehoor, receptenverdeling, preventief onderhoud, real-time overzicht van ovens, documentatie over voedselveiligheid en overzicht van verbruiksgegevens.
Stroomuitval	Tot 30 minuten na stroomuitval automatische herstart om lopende programma's af te ronden. Automatische spoeling na onderbroken reinigingsproces voor veilige bereiding. Melding aan de gebruiker van de storing en documentatie via HACCP.

## Bediening

Convectie, temperatuurbereik	30-300°C / 85°-572°F 300°C / 572°F mogelijk gedurende 15 minuten, daarna 250°C / 480°F voor langere processen in handmatige stand.
Stoom, temperatuurbereik	30-130°C / 85°-265°F Injectiestoom voor snelle en zuivere stoom voor optimale prestaties, zelfs bij lage temperaturen onder 100°C / 212°F.
CombiSpeed, temperatuurbereik	30-250°C / 85-480°F CombiSpeed: Stoomvermogen instelbaar in 10 niveaus voor kortere bereidingstijd en malsere producten.
Afkoelen	Snelle afkoelingsfunctie met mogelijkheid hierbij de deur open te laten of gebruik te maken van water.
Rijzen	Vochtigheidsregeling voor optimale rijzing van bakproducten

## Bediening

InjectionSteam	In de stoomstand wordt stoom gegenereerd door water rechtstreeks op de verwarmingselementen te injecteren en het via de ventilator te laten circuleren voor het snel en efficiënt creëren van stoom.
Stoom-on-demand	In de handmatige stand ingedrukt houden of indrukken en binnen 1-30 seconden selecteren.
Stoom-on-demand in recepten	Tussen 1-30 seconden programmeerbare stoom-on-demand. Voor een optimale korst kan er een pauze worden ingelast tussen de stappen.
Recepten	De oven kan worden ingesteld voor 1500 recepten. Elk recept kan uit maximaal 15 verschillende stappen bestaan. In de fabriek is een set voorgeprogrammeerde recepten op de oven geïnstalleerd. Recepten kunnen worden gegroepeerd, bijv. brood- en banketproducten, Italiaanse keuken. Kies uit pictogrammen of foto's in de vooraf geïnstalleerde bibliotheek of upload je eigen afbeeldingen. Eenvoudig uploaden of overdragen tussen Invoq ovens via USB of de cloudoplossing.
Delta-T	Bereidingsmethode gebaseerd op de kerntemperatuur van het product voor geleidelijke bereiding waardoor het vlees mals wordt en minder krimpt.
Cook & Hold	Bereidingsmethode met Delta-T als kookstand tot vlak voor het bereiken van de gewenste temperatuur, waarbij de temperatuur vervolgens wordt vastgehouden terwijl de automatische vochtigheidsregeling zorgt voor de optimale omstandigheden gekenmerkt door een hoog vochtgehalte en minimale krimp.
Temperatuursensor	Interne multipoint kerntemperatuurvoeler met nauwkeurige sensoren. Altijd op omgevingstemperatuur – voor eenvoudig gebruik.

## Veiligheid

Waaierbladrem	Snelle ventilatorstop.
Bescherming tegen oververhitting	Bescherming tegen oververhitting voor convectiewarmte en boiler.
Contacttemperatuur 2-ruits glazen deur	Maximale contacttemperatuur van de ovendeur 70°C. De 2-ruits glazen deur zorgt ervoor dat de temperatuur aan de buitenkant van de ovendeur veilig blijft.
HACCP	HACCP-bestanden worden gedurende 60 dagen automatisch opgeslagen en kunnen worden gedownload in PDF-formaat voor documentatie van gegevens over voedselveiligheid. Opslagen in de oven indien niet aangesloten. De HACCP-gegevens zijn inclusief de productietijd, de productieduur, de bereidingstemperatuur en de kerntemperatuur.
Maximale rekhoogte	Maximale werkhoogte 1,45 m
Schermvergrendeling	Geen onderbreking van het proces tijdens het reinigen van het oppervlak.
IP-bescherming	Beschermingsklasse IPX4 voor bescherming tegen opspattend water.
Deurklink	Standaard tweetraps veiligheidsklink.
Ovenruimte	DIN 1.4301 staal met naadloze lassen en afgeronde hoeken voor een optimale luchtstroom en reiniging.

## Netwerk

USB	Geïntegreerde USB-interface voor software, recepten en verwerking van HACCP.
LAN	Ethernet-interface voor bedrade verbinding met Open Kitchen.
Wifi	WLAN voor draadloze verbinding met Open Kitchen.
Connectiviteit	Cloudgebaseerd Open Kitchen systeem voor het beheer van de ovens en algemeen beheer van faciliteiten.

## Reinigen

CareCycle	Volautomatisch, vloeistofgebaseerd reinigingssysteem met 5 cycli. Automatische spoeling na een onderbroken reinigingscyclus, zodat er geen chemische resten in de ovenruimte achterblijven.
HydroShield	Gebruik koolstoffilter voor water zonder kalk en gips.
2-ruits glazen deur	Draaibare glazen ruiten voor eenvoudige reiniging.
Handdouche	De handdouche kan als add-on aan de zijkant worden geplaatst met een afzonderlijk sluitmechanisme. De externe handdouche is ontworpen met aandacht voor ergonomie en werkomgeving.
Extern	Eenvoudige externe reiniging dankzij roestvrijstalen en glazen oppervlakken en IPX4-bescherming.
Connectiviteit	Monitoring en verbruiksoverzicht via de Open Kitchen cloudoplossing.

## Comfort

Tijdformaat	Instelbaar in 24-uurs formaat of am/pm.
Timerstart	Aanpasbare automatische timerstart. Om de oven zonder toezicht te laten starten en/of voorverwarmen.
Timerstanden	HH:MM - MM:SS - continu
Display	Digitale temperatuurweergave instelbaar in °C of °F, weergave van streef- en werkelijke waarden.
Ventilatorsnelheid	1 waaierblad. Omkeerbare ventilator voor uniforme resultaten. Optimale verdeling van lucht en stoom in de ovenruimte. Regelbare ventilator met 9 stappen (20-100%); lage ventilatorsnelheid – ideaal voor lichte/delicat producten De ventilator kan handmatig worden ingesteld op convectie, stomen en regeneratie. In alle andere standen wordt de ventilatorfunctie automatisch ingesteld.
Verlichting	Halogeen binnenverlichting met hoge verlichting van de ovenruimte.
Touch screen	Snel reagerend en intuïtief touch screen voor een soepele en eenvoudige bediening.
Gebruikersinterface	Capacitief 7" TFT full color touch screen met superbreed beeld voor optimale kijkhoeken. Simpele en intuïtieve bediening dankzij eenvoudig te begrijpen symbolen en begeleiding voor gemakkelijke bediening, zoals bij een smartphone bestuurd door Android 9. Compatibel met Middleby UI voor meerdere apparaten met dezelfde bediening.
Talen	27 vooraf ingestelde talen voor bediening en het oplossen van problemen.
Bereidingsmethodes	6 bedrijfsstanden en/of 5 kookstanden.
Toegang voor toezicht	De bedrijfsstand bekijken of wijzigen.
Aanpassen op maat	Pas het startscherm op maat aan voor eenvoudige toegang tot favorieten, reiniging en MenuPlanner om zo de kans op fouten bij de bediening tot een minimum te beperken. Op maat aangepaste meldingen met alarmen als hulpmiddel voor personeel. Richtlijnen bij recepten voor optimaal gebruik en het voorkomen van fouten.

## Installatie, onderhoud & milieu

Start widget	Correcte en stressvrije installatie incl. aanpassing op locatie (zeeniveau).
Service widget	Correct en eenvoudig onderhoud incl. servicediagnose en zelftestfunctie.
Aansluiting	Links- of rechtsdraaiende deur voor optimale ergonomie en keukenontwerp.
Servicetoegang	Eenvoudige servicetoegang via inspectieluiken aan de zijkanten.
Waterfiltratie	HydroShield waterbehandeling wordt aanbevolen voor optimale resultaten. Melding aan de gebruiker door de oven als vervanging noodzakelijk is.
Connectiviteit	Diagnose en updates op afstand met Open Kitchen.
Garantie	Standaardgarantie of uitgebreid pakket op basis van de koopovereenkomst met de distributeur.
Onderhoud	Regelmatig onderhoud door opgeleide servicepartners in overeenstemming met de richtlijnen van de fabrikant wordt aanbevolen.
Omgevingstemperatuur	Maximale omgevingstemperatuur 50°C.

## Opties

Rechtsdraaiende deur

Condensatiekap

Hoodini ventless condensatiekap

Stackit 1/1 GN

Handdouche

Open Kitchen cloudoplossing

## Standaarden

Basisonderstel

Onderstel voor Stackit

**Opties voor standaard (add-on):**

Rekken 1/1 GN

Houder voor filter & chemicaliën

## CombiWash

Reinigingsmiddel intens

RinseAid

HydroShield L 3600 compleet

HydroShield XL 6000 compleet

HydroShield L 3600 vervangingsfilter

HydroShield XL 6000 vervangingsfilter

## Accessoires

6-1/1 GN voedingskabel 55 meter,  
elektrisch 400 V 3PN AC, 5x2,5 mm<sup>2</sup>

Installatieset

USB-sleutel

Voorbereid voor IEMS  
energiebeheersysteem



Invoq miniCombi

Invoq

Invoq



## NEEM CONTACT OP.

Als jouw ovenspecialist  
zetten wij altijd dat  
extra stapje om je  
verder te helpen. Waar  
ook ter wereld.

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](mailto:info@levensmiddleby.com)  
[www.levensmiddleby.com](http://www.levensmiddleby.com)

Onderdeel van

