

Invoq | Essence

INVOQ ESSENCE RÉVISION 01/2026



Simplifier le service

LEVENTI 

Intelligent. Simple. Évolutif.

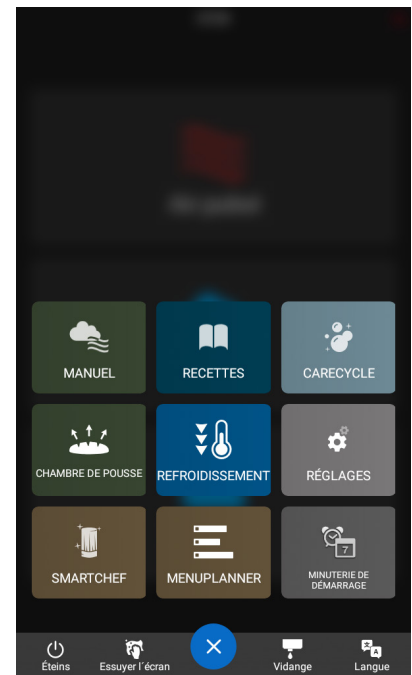
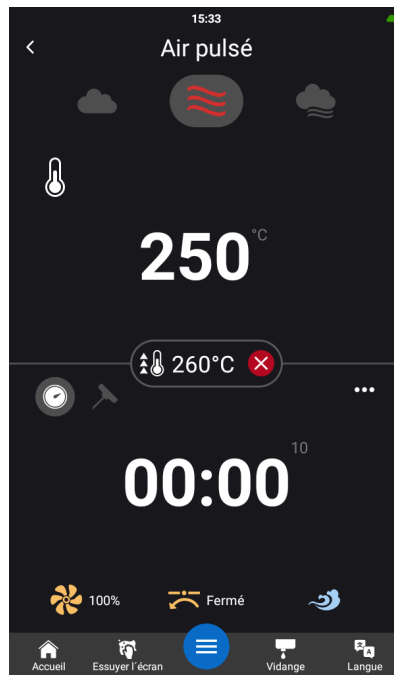
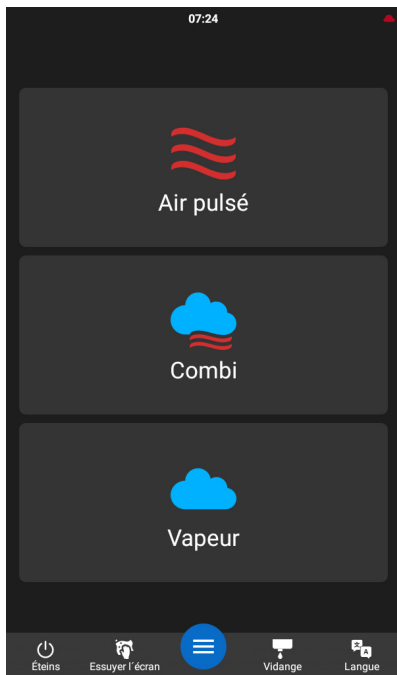
Invoq Essence est conçu pour vous offrir exactement ce dont vous avez besoin pour cuisiner et pâtisser en toute confiance – ni plus, ni moins.

Il délivre les performances essentielles d'un four mixte et d'un four de cuisson professionnels, intégrant les dernières technologies Invoq, le tout dans un design scandinave épuré et cohérent avec la gamme.

Dès le premier jour, Invoq Essence s'intègre parfaitement à votre cuisine et à votre flux de travail.

Et à mesure que votre activité évolue, votre four peut évoluer avec vous.





Tout simplement les essentiels

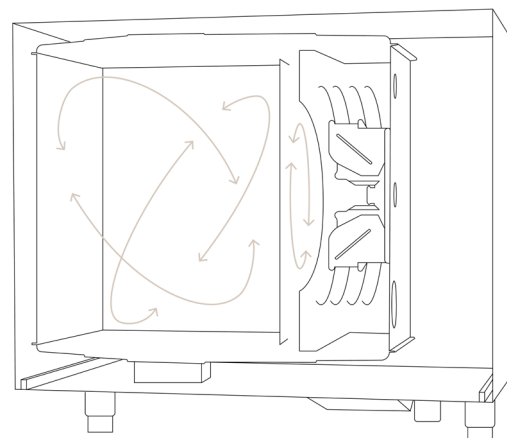
Invoq Essence associe la convection, le mode combiné et la vapeur au sein d'une plateforme intuitive unique. L'écran tactile de 7" vous offre un contrôle total au bout des doigts, rendant l'utilisation quotidienne simple et fluide, aussi bien pour les chefs expérimentés que pour les nouveaux collaborateurs.

La circulation d'air uniforme et les capteurs intelligents garantissent des résultats constants sur chaque niveau – du premier au dernier plateau.

Qu'il s'agisse de rôtir, cuire à la vapeur, pâtisser ou régénérer, Invoq Essence est conçu pour offrir une qualité prévisible, service après service.

PRINCIPAUX AVANTAGES EN UN COUP D'ŒIL

- Modes convection, combiné et vapeur réunis dans un seul four
- Répartition homogène de la chaleur pour des résultats fiables et uniformes
- Écran tactile intuitif de 7" avec navigation type smartphone
- Recettes préréglées, mode manuel et documentation HACCP complète
- Construction sûre et robuste, conçue pour un usage professionnel



Performance fiable

Derrière son interface simple se cache un environnement de cuisson soigneusement conçu.

La vapeur par injection fournit une humidité rapide et réactive exactement au moment nécessaire, tandis que la gestion contrôlée du flux d'air maintient des conditions stables – même en période de service intense avec des ouvertures de porte fréquentes.

CookTimeCorrection et BakeTimeCorrection compensent automatiquement les variations de température, garantissant une qualité constante sans surveillance continue.

Invoq Essence prend en charge un large éventail d'applications, des produits de boulangerie délicats à la production à forte charge, toujours avec la même exigence de constance et d'efficacité.





Nettoyage simplifié

Garder votre four propre ne devrait jamais compliquer votre journée.

Invoq Essence est équipé de CareCycle – un système de nettoyage entièrement automatique à base de tablettes, conçu pour être à la fois efficace et économique.

Choisissez entre les programmes léger, moyen ou intense. Les tablettes peuvent être ajoutées en toute sécurité, même lorsque le four est chaud, et un rinçage automatique garantit un fonctionnement sûr en cas d'interruption du cycle.

Résultat : moins de temps d'arrêt, une consommation réduite d'eau et de produits chimiques, et un four toujours prêt pour le prochain service.

Automatique. Efficace.
Conçu pour le service
quotidien.

S'adapte à votre cuisine

Invoq Essence est disponible en trois dimensions, facilitant l'adaptation de la capacité à votre activité :

- 6 × 1/1 GN – pour les cuisines compactes et une production flexible
- 10 × 1/1 GN – une solution polyvalente pour les cuisines à volume intermédiaire
- 20 × 1/1 GN – performance haute capacité avec chariot roll-in

Choisissez le système de racks qui définit la taille des plaques, l'espacement des glissières et la capacité de charge.

Portes à charnière gauche ou droite, configurations empilables et hotte à condensation en option ou solution sans conduit Hoodini garantissent une intégration harmonieuse d'Invoq Essence dans presque toutes les configurations de cuisine.



Aperçu du portefeuille de produits

Invoq Essence
6-1/1 GN



Invoq Essence
10-1/1 GN



Invoq Essence
20-1/1 GN



Électrique uniquement
Vapeur par injection

Capacité

| | | | | | | |
|---|------------------------|----------|------------------------|----------|------------------------|-----------|
| Capacité et taille des plateaux | 1/1 GN or 400 x 600 mm | | 1/1 GN or 400 x 600 mm | | 1/1 GN or 400 x 600 mm | |
| Nombre de patins | 70 mm: 7 | 80 mm: 6 | 70 mm: 10 | 80 mm: 9 | 65 mm: 20 | 85 mm: 15 |
| Charge maximale d'aliments par plateau et par four [kg] | 4.5/31.5 | 4.5/27 | 4.5/45 | 4.5/40.5 | 4.5/90 | 4.5/67.5 |

Dimensionset poids

| | | | |
|---|-------------------|--------------------|--------------------|
| Dimensions sans la poignée (HxLxP) [mm] | 851 x 937 x 826 | 1081 x 937 x 826 | 1730 x 937 x 841 |
| Dimensions, y compris la poignée (HxLxP) [mm] | 851 x 937 x 908 | 1081 x 937 x 908 | 1730 x 937 x 923 |
| Dimensions, y compris la poignée et le support (HxLxP) [mm] | 1550 x 937 x 908 | 1781 x 937 x 908 | N/A |
| Dimensions d'expédition (HxLxP) [mm] | 950 x 1000 x 1200 | 1210 x 1000 x 1200 | 2050 x 1000 x 1200 |
| Espace (gauche, arrière, droite) [mm] | 0 x 0 x 40 | 0 x 0 x 40 | 0 x 0 x 40 |
| Poids net [kg] | 127 | 159 | 276 |
| Poids à l'expédition [kg] | 147 | 179 | 296 |

Besoins en eau

| | | | | | | |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Raccordement à l'eau [pouces] et pression de l'eau [bars] | 3/4 | 1-6 | 3/4 | 1-6 | 3/4 | 1-6 |
| Drain [mm] | Ø50 | | Ø50 | | Ø50 | |
| Débit d'eau [l/m] | 5.5 | | 5.5 | | 5.5 | |

Puissance requise

| | | | |
|------------------------------|--------------|------|--------------|
| Consommation électrique [kW] | 10.3 | 19.3 | 38.2 |
| Puissance convection [kW] | 9 | 18 | 36 |
| Tension | 400 V 3PN AC | | 400 V 3PN AC |
| Pré-fusible [A] | 16 | 32 | 63 |

Prêt pour aujourd'hui. Conçu pour demain.

Invoq Essence est pensé pour accompagner votre croissance. Une gamme de kits de mise à niveau vous permet d'ajouter intelligence, précision et connectivité au moment opportun – sans changer de four.

Du contrôle climatique avancé aux fonctions de cuisson intelligentes, en passant par la connectivité et l'optimisation des flux de travail, Invoq Essence s'adapte à l'évolution de vos besoins.

Vous gardez le contrôle. Votre four suit le rythme.



Déverrouillez plus avec Essence

Personnalisez votre Invoq Essence grâce à des kits de mise à niveau qui ajoutent intelligence, connectivité et commodité à mesure que votre entreprise se développe. Chaque kit comprend le matériel et les logiciels nécessaires, sauf indication contraire.

Kits de mise à jour pour Invoq Essence

| | | |
|-----------------------------|---|---------|
| Kit de cuisson de précision | Ajoute une sonde à cœur multipoint avec fonctions Delta-T et Cook & Hold. Utilisez la sonde également avec RackTimer pour une surveillance précise et des résultats constants. | HW + SW |
| Kit Climate | Introduit un capteur d'humidité verrouillant CombiSense, ClimateControl et la vapeur intelligente pour une efficacité énergétique améliorée et une qualité de cuisson. | HW + SW |
| Kit intelligence | Combinez les kits Precision et Climate et bénéficiez en plus de l'automatisation SmartChef/SmartBaker, du MenuPlanner et de neuf vitesses de ventilateur réglables pour une flexibilité optimale. | HW + SW |
| Kit QSR | Active le mode Quick Select Recipes avec un écran verrouillé et une interface utilisateur personnalisée pour des opérations de service rapide simplifiée. | SW |
| Kit Care | Améliore le cycle CareCycle avec deux modes éco, un cycle de nettoyage turbo et un organisateur de nettoyage pour une maintenance plus intelligente, plus rapide et plus durable. | SW |
| Kit Open Kitchen | Autorise une connectivité LAN avec une licence Open Kitchen pour une surveillance à distance, une distribution des recettes et une gestion fondée sur les données. | HW + SW |
| Kit Wi-Fi | Ajoute un module Wi-Fi avec une année d'abonnement à Open Kitchen et donne accès à des mises à jour logicielles automatiques. | HW + SW |
| Kit douchette | Ajoute une douchette externe ergonomique avec un mécanisme de fermeture séparé pour un nettoyage facile et flexible. | HW |



Invoq – simplifier le service





Invoq Essence fait partie de la plateforme de fours Invoq — créée en étroite collaboration avec des professionnels de la restauration du monde entier. Il partage la même philosophie de conception, la même expérience utilisateur et le même engagement en matière de durabilité qui définissent la famille Invoq.

Car simplifier le service n'est pas un slogan. C'est la manière dont Invoq fonctionne, chaque jour, dans de vraies cuisines.

CONTACTEZ- NOUS.

En tant que spécialistes
du four, nous faisons
toujours de notre mieux
pour aider nos clients.
Partout dans le monde.

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

Onderdeel van



Invoq — simplifier le service