

Invoq | Essence

INVOQ ESSENCE HERZIENING 01/2026



Service eenvoudig gemaakt

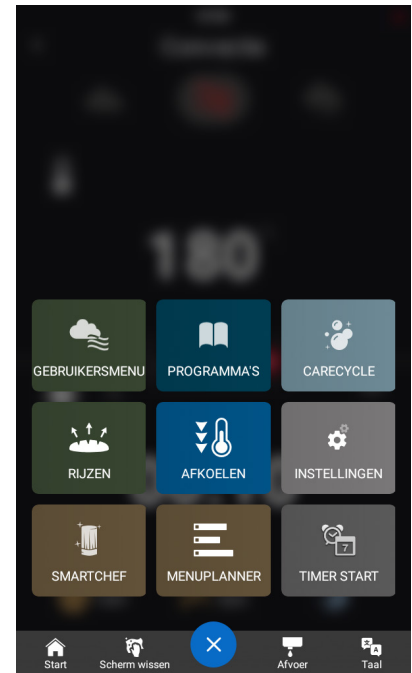
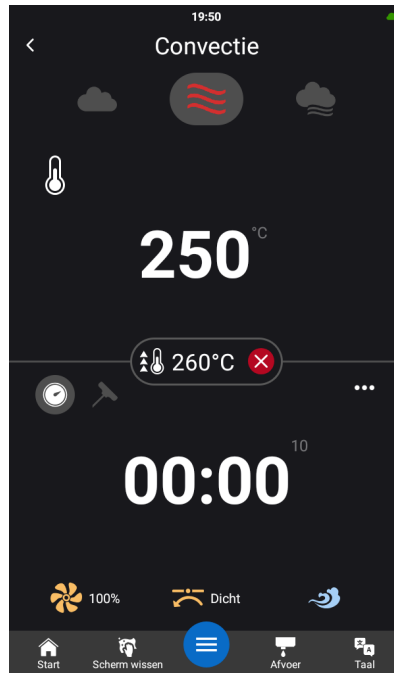
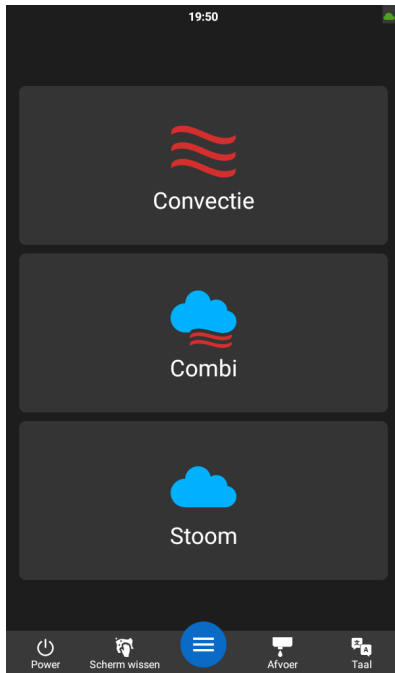
LEVENTI 

Slim. Eenvoudig. Uitbreidbaar.

Invoq Essence is ontworpen om je precies te geven wat je nodig hebt om met vertrouwen te koken en te bakken – niet meer, niet minder. De oven levert de essentiële prestaties van een professionele combioven en bake oven, aangedreven door de nieuwste Invoq-technologie en uitgevoerd in dezelfde strakke, Scandinavische designtaal.

Vanaf dag één integreert Invoq Essence naadloos in jouw keuken en workflow. En terwijl jouw onderneming groeit, groeit je oven eenvoudig mee.





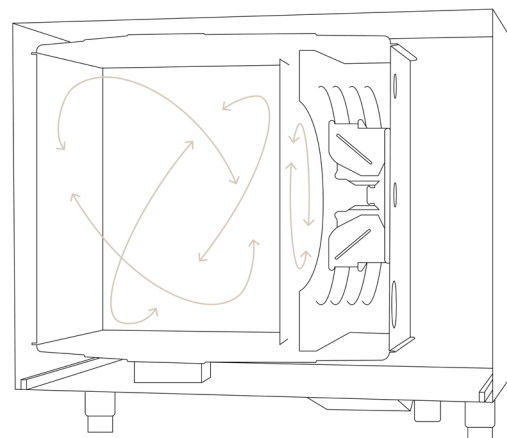
Gewoon de essentials

Invoq Essence combineert convection, combi en stoom in één intuïtief platform. Het 7" touchscreen geeft je volledige controle binnen handbereik en maakt de dagelijkse bediening eenvoudig – voor zowel ervaren chefs als nieuwe medewerkers.

De uniforme luchtcirculatie en intelligente sensoren zorgen voor consistente resultaten op ieder niveau – van de eerste tot de laatste tray. Of je nu braadt, stoomt, bakt of regenereert, Invoq Essence is ontworpen om voorspelbare kwaliteit te leveren, shift na shift.

VOORDELEN IN ÉÉN OOGOPSLAG

- Convection-, combi- en stoomstand in één oven
- Gelijkmatige warmteverdeling voor betrouwbare, uniforme resultaten
- Intuïtief 7" touchscreen met smartphone-achtige navigatie
- Voorgeprogrammeerde recepten, handmatige bediening en volledige HACCP-documentatie
- Veilige, robuuste constructie ontworpen voor professioneel gebruik



Betrouwbare prestaties

Achter de eenvoudige interface schuilt een zorgvuldig ontworpen bereidingsomgeving. Injectiestoom levert snel en nauwkeurig de juiste hoeveelheid vocht op het moment dat het nodig is, terwijl gecontroleerde luchtcirculatie voor stabiliteit zorgt – zelfs tijdens drukke services met frequente deuropeningen.

CookTimeCorrection en BakeTimeCorrection compenseren automatisch temperatuurverschillen, zodat de kwaliteit behouden blijft zonder voortdurende controle.

Invoq Essence ondersteunt een breed scala aan toepassingen – van delicate bakproducten tot productie met hoge belasting – steeds met dezelfde focus op consistentie en efficiëntie.





Eenvoudig reinigen

Het schoonhouden van je oven mag je werkdag nooit compliceren. Invoq Essence is uitgerust met CareCycle – een volautomatisch, op tabletten gebaseerd reinigingssysteem dat zowel effectief als kostenefficiënt is ontworpen.

Kies uit drie reinigingsprogramma's: licht, medium of intens. De tabletten kunnen veilig worden toegevoegd, zelfs wanneer de oven nog warm is, en een automatische spoeling zorgt voor veilige werking wanneer een cyclus wordt onderbroken.

Het resultaat: minder downtime, lager verbruik van water en reinigingsmiddelen, en een oven die altijd klaar is voor de volgende service.

Automatisch. Efficiënt.
Ontworpen voor dagelijks gebruik.

Gebouwd voor jouw keuken

Invoq Essence is verkrijgbaar in drie formaten, zodat je de capaciteit eenvoudig kunt afstemmen op jouw operatie:

- 6 × 1/1 GN – voor compacte keukens en flexibele productie
- 10 × 1/1 GN – een veelzijdige oplossing voor middelgrote volumes
- 20 × 1/1 GN – hoge capaciteit met roll-in trolley

Kies het reksysteem van jouw voorkeur om trayformaat, afstand tussen de lopers en maximale belasting te bepalen. Links- of rechtsdraaiende deuren, stapelbare configuraties en een optionele condensatiekap of Hoodini ventless-oplossing zorgen ervoor dat Invoq Essence naadloos integreert in vrijwel iedere keukenindeling.



Overzicht van de Invoq Essence

Invoq Essence
6-1/1 GNInvoq Essence
10-1/1 GNInvoq Essence
20-1/1 GN

Alleen elektrisch
Injectiestoom

Capaciteit

Capaciteit en traygrootte	1/1 GN or 400 x 600 mm		1/1 GN or 400 x 600 mm		1/1 GN or 400 x 600 mm	
Aantal lopers	70 mm: 7	80 mm: 6	70 mm: 10	80 mm: 9	65 mm: 20	85 mm: 15
Maximale voedselbelasting per tray en per oven [kg]	4.5/31.5	4.5/27	4.5/45	4.5/40.5	4.5/90	4.5/67.5

Afmetingen & gewicht

Afmetingen exclusief klink (HxBxD) [mm]	851 x 937 x 826	1081 x 937 x 826	1730 x 937 x 841
Afmetingen inclusief klink (HxBxD) [mm]	851 x 937 x 908	1081 x 937 x 908	1730 x 937 x 923
Afmetingen inclusief klink en standaard (HxBxD) [mm]	1550 x 937 x 908	1781 x 937 x 908	N/A
Transportafmetingen (HxBxD) [mm]	950 x 1000 x 1200	1210 x 1000 x 1200	2050 x 1000 x 1200
Vrije ruimte (links, achter, rechts) [mm]	0 x 0 x 40	0 x 0 x 40	0 x 0 x 40
Nettogewicht [kg]	127	159	276
Transportgewicht [kg]	147	179	296

Eisen ten aanzien van water

Wateraansluiting [inches] en waterdruk [bar]	3/4	1-6	3/4	1-6	3/4	1-6
Afvoer [mm]	Ø50		Ø50		Ø50	
Waterdebiet [l/m]	5.5		5.5		5.5	

Vereist vermogen

Stroomverbruik [kW]	10.3	19.3	38.2
Convectievermogen [kW]	9	18	36
Spanning	400 V 3PN AC		400 V 3PN AC
Voorzekering [A]	16	32	63

Klaar voor vandaag. Vorbereid op morgen.

Invoq Essence is ontworpen met groei in gedachten. Met een reeks upgradepakketten voeg je intelligentie, precisie en connectiviteit toe wanneer jij dat nodig hebt – zonder je oven te vervangen.

Van geavanceerde klimaatregeling en intelligente bereidingsfuncties tot connectiviteit en optimalisatie van je workflow: Invoq Essence past zich aan naarmate jouw eisen toenemen.

Jij houdt de controle. Je oven groeit met je mee.



Meer met Essence

Pas je Invoq Essence op maat aan met upgrade-pakketten die intelligentie, connectiviteit en gemak toevoegen en je business laten groeien. Ieder pakket is inclusief de benodigde hardware en software, tenzij anders vermeld.

Invoq Essence Upgrade-pakketten

Precision Cooking-pakket	Voegt multipoint kerntemperatuurvoeler toe met Delta-T en Cook & Hold functies. Gebruik de voeler met RackTimer voor precieze monitoring en consistente resultaten.	HW + SW
Climate-pakket	Introduceert een vochtsensor en maakt CombiSense, ClimateControl en intelligent stomen mogelijk voor verbeterde energie-efficiëntie en kookresultaten.	HW + SW
Intelligence-pakket	Combineert de Precision Cooking- en Climate-pakketten en introduceert de mogelijkheid van SmartChef/SmartBaker automatisering, MenuPlanner en negen instelbare ventilatorsnelheden voor ultieme flexibiliteit.	HW + SW
QSR-pakket	Activeert de Quick Select Recipes stand met een vergrendeld scherm en een gebruikersinterface op maat voor gestroomlijnde quick-services.	SW
Care-pakket	Breidt CareCycle uit met twee eco-standen, een turbo reinigingscyclus en een reinigingsplanner voor slimmer, sneller en duurzamer onderhoud.	SW
Open Kitchen-pakket	Maakt LAN-connectiviteit mogelijk met een Open Kitchen licentie voor monitoring, receptverspreiding en datagestuurd management op afstand.	HW + SW
Wi-Fi-pakket	Voegt een wifi-module met een Open Kitchen abonnement dat een jaar geldig is toe en biedt toegang tot automatische software-updates.	HW + SW
Handshower-pakket	Voegt een ergonomische, externe handdouche toe met een apart sluitmechanisme voor flexibel en eenvoudig reinigen.	HW



Invoq – service eenvoudig gemaakt





Invoq Essence maakt deel uit van het Invoq ovenplatform – ontwikkeld in nauwe samenwerking met foodserviceprofessionals over de hele wereld. Het deelt dezelfde ontwerpfilosofie, gebruikerservaring en focus op duurzaamheid die kenmerkend zijn voor de Invoq-familie.

Want service eenvoudig maken is geen slogan. Het is hoe Invoq werkt in échte keukens. Elke dag opnieuw.

NEEM CONTACT MET ONS OP.

Als jouw ovenspecialist
doen wij altijd ons
uiterste best om onze
klanten te helpen.
Wereldwijd.

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 — making service simple