

Invoq | miniCombi

Grande performance. Petit format.



nvoq

Invoq miniCombi

Simplifier le service

Votre solution intelligente pour les petites cuisines

Toute la performance d'un four mixte en seulement 51.3 cm de largeur. Conçu pour les cuisines compactes aux grandes exigences.

L'Invoq miniCombi est le modèle mince et optimisé de la famille Invoq, conçu pour les professionnels exigeant performance et constance dans un format compact. Que ce soit dans les cafés, les QSR, les jardins d'enfants ou les commerces de proximité, le miniCombi offre une capacité GN 1/1 complète, de puissantes fonctions de cuisson intelligentes et une connectivité sans faille – le tout enveloppé dans des lignes épurées et minimalistes inspirées du design scandinave.

À l'instar de ses grands frères Invoq, le miniCombi est pensé pour garantir constance, efficacité et simplicité d'utilisation – du service rapide du déjeuner à la cuisson lente de nuit. Il constitue également l'évolution naturelle de notre précédent modèle CombiSlim, apportant une nouvelle intelligence et des performances accrues dans le même format mince.





Compact par conception

Maximisez la performance. Réduisez l'encombrement.

- Seulement 51.3 cm de large — s'intègre presque partout.
- Capacité GN 1/1 complète, jusqu'à 10 niveaux.
- Compatible Stackit : doublez votre capacité à la verticale.
- Porte réversible sur site pour une flexibilité d'installation.
- Version Hoodini disponible pour un fonctionnement sans conduit.
- Solution Stackit pour une capacité maximale.



Cuisson plus intelligente. Commandes intuitives. Résultats fiables.

L'Invoq miniCombi concentre une intelligence puissante dans un format compact. Grâce à l'écran tactile intuitif SmartTouch®, même le personnel nouveau ou à temps partiel peut naviguer facilement dans les programmes de cuisson et garantir une qualité constante des plats. Le four est conçu pour accompagner un large éventail de tâches avec des workflows guidés qui réduisent la complexité dans les environnements de service intensif.

Des outils automatisés comme SmartChef® et les Recettes Quick Select (QSR) simplifient les opérations quotidiennes, tandis que RackTimer® permet de coordonner la cuisson sur jusqu'à 10 niveaux. MenuPlanner rend le multitâche sans stress en regroupant les plats compatibles — et le four fournit des instructions intuitives pour que tout soit prêt en même temps. Associé à la fonction CookTimeCorrection (CTC), vous avez l'assurance que les ouvertures de porte ou les retards de chargement ne compromettent jamais vos résultats.

FONCTIONNALITÉS CLÉS EN UN COUP D'ŒIL

- Panneau de commande type smartphone pour une programmation intuitive
- SmartChef® automatise les processus pour un résultat constant
- RackTimer® (10 minuteurs) et MenuPlanner pour un multitâche flexible
- CookTimeCorrection (CTC) détecte et corrige en temps réel les variations de température
- Recettes Quick Select (QSR) pour une utilisation rapide et sans erreur

Optimisé pour la performance. Réglé pour la précision.

L'Invoq miniCombi est peut-être compact, mais il offre les mêmes capacités de cuisson haute performance que le reste de la famille Invoq. Son ventilateur réversible à neuf vitesses réglables garantit une répartition homogène de la chaleur pour tous les types de produits – des pâtisseries délicates aux grands plats de viande. Avec la vapeur par injection et le contrôle d'humidité CombiSpeed®, les chefs peuvent ajuster la cuisson pour obtenir la texture, la couleur et le moelleux exacts recherchés.

Les systèmes de ventilation et de vapeur travaillent intelligemment ensemble pour maintenir des conditions de cuisson stables, même lors d'ouvertures fréquentes de porte ou de charges importantes. Les modes Delta-T et Cook & Hold facilitent les cuissons douces et prolongées, idéales pour préserver l'humidité et augmenter le rendement.

PRÉCISION DE CUISSON DANS LES MOINDRES DÉTAILS

- Technologie vapeur par injection – adaptée à 9 cuisines sur 10
- Ventilateur réversible à 9 vitesses – pour une circulation d'air douce ou puissante
- CombiSpeed® – contrôle d'humidité en 10 étapes pour une cuisson de précision
- Modes Delta-T et Cook & Hold – parfaits pour la cuisson nocturne
- Idéal pour la pâtisserie, les rôtis, la cuisson vapeur, le réchauffage ou les charges mixtes



Nettoyez en toute confiance. Entièrement automatique, toujours sûr.

L'Invoq miniCombi est équipé du système CombiWash®, un dispositif robuste et entièrement automatique conçu pour garder votre four impeccable — sans aucun frottage manuel. Grâce à un système à base liquide, CombiWash distribue séparément le détergent et l'agent de rinçage pour garantir une efficacité et une hygiène maximales.

Avec cinq cycles de nettoyage au choix — Rinçage rapide, Léger, Moyen, Intensif et Très intensif — le four s'adapte à vos besoins, qu'il s'agisse d'un rafraîchissement entre deux services ou d'un nettoyage en profondeur après une longue journée. Si un cycle est interrompu, le four déclenche automatiquement un rinçage de sécurité, éliminant tout résidu chimique dans la cavité.

Ce système offre aux opérateurs une tranquillité d'esprit et un gain de temps, tout en réduisant la consommation de produits chimiques et en assurant des performances optimales jour après jour.

AVANTAGES DU SYSTÈME COMBIWASH®

- CombiWash® – système de nettoyage entièrement automatique à base liquide
- Cinq cycles : Rinçage rapide, Léger, Moyen, Intensif, Très intensif
- Lignes séparées pour le détergent et l'agent de rinçage, pour un nettoyage sûr et efficace
- Rinçage automatique après interruption d'un cycle pour éviter tout résidu chimique
- Conçu pour la simplicité, l'hygiène et la réduction du temps de maintenance



Présentation de l'Invoq miniCombi

Invoq miniCombi
6-1/1 GN



Invoq miniCombi
10-1/1 GN



Électrique uniquement
Vapeur par injection

Capacité

Capacité et taille des plateaux	1/1 GN		1/1 GN	
Nombre de patins	20/40 mm: 6	60 mm: 4	20/40 mm: 10	60 mm: 6
Charge maximale d'aliments par plateau et par four [kg]	4.5/27	4.5/18	4.5/45	4.5/27

Dimensions et poids

Dimensions sans la poignée (HxLxP) [mm]	760 x 513 x 900	960 x 513 x 900
Dimensions, y compris la poignée (HxLxP) [mm]	760 x 513 x 973	960 x 513 x 973
Dimensions, y compris la poignée et le support (HxLxP) [mm]	1572 x 513 x 973	1796 x 513 x 973
Dimensions d'expédition (HxLxP) [mm]	830 x 550 x 940	1030 x 550 x 940
Espace (gauche, arrière, droite) [mm]	50 x 0 x 50	50 x 0 x 50
Poids net [kg]	67	81
Poids à l'expédition [kg]	82	96

Besoins en eau

Raccordement à l'eau [pouces] et pression de l'eau [bars]	3/4	2.5-6	3/4	2.5-6
Drain [mm]	Ø40		Ø40	
Débit d'eau [l/m]	12		12	

Puissance requise

Modèle RCD	B/F	B/F
Fréquence du réseau [Hz]	50/60	50/60
Tension 208 V IPN AC		
Intensité [A]	27	N/A
Pré-fusible [A]	32	N/A
Puissance convection [kW]	4.6	N/A
Tension 230 V IPN AC		
Intensité [A]	27	N/A
Pré-fusible [A]	32	N/A
Puissance convection [kW]	5.6	N/A
Tension 240 V IPN AC		
Intensité [A]	27	N/A
Pré-fusible [A]	32	N/A
Puissance convection [kW]	6.1	N/A
Tension 400 V 3PN AC		
Intensité [A]	14	21
Pré-fusible [A]	16	25
Puissance convection [kW]	8.4	12.7
Tension 415 V 3PN AC		
Intensité [A]	14	21
Pré-fusible [A]	16	25
Puissance convection [kW]	9.2	13.8



Connecté numériquement. Configuré en toute simplicité.

L'Invoq miniCombi s'intègre parfaitement à vos systèmes de cuisine via la plateforme cloud Open Kitchen. Que vous gériez un seul four ou plusieurs sites, vous accédez à des données de performance, des habitudes d'utilisation, un suivi énergétique et un enregistrement HACCP automatisé — directement depuis votre ordinateur ou votre appareil mobile.

Un module WiFi en option permet d'activer le diagnostic à distance et les mises à jour cloud, réduisant ainsi les coûts de service et augmentant la disponibilité de l'appareil. Le miniCombi s'adapte à votre configuration, et non l'inverse. Choisissez entre la version 6 ou 10 niveaux, avec ou sans hotte catalytique Hoodini — et ajoutez la solution Stackit pour doubler la capacité tout en préservant l'espace au sol.

L'Invoq miniCombi propose également deux solutions de ventilation adaptées à votre cuisine. Optez pour la hotte catalytique sans conduit Hoodini® qui élimine efficacement graisses, odeurs et vapeur sans gaine d'extraction — ou choisissez la hotte à condensation, idéale pour capter vapeur et humidité dans les environnements de cuisson à faible teneur en graisses. Les deux options sont intégrées en usine et ne nécessitent aucun dégagement supérieur, faisant du miniCombi une solution idéale pour une installation sous comptoir ou en salle.



Conçu pour votre cuisine d'aujourd'hui – et prêt pour demain.

OPTIONS FLEXIBLES ET ÉVOLUTIVES

- Intégration cloud Open Kitchen pour la surveillance et la gestion à distance
- Option WiFi pour le diagnostic à distance et les mises à jour
- Disponible en configurations 6 et 10 GN
- Compatible Stackit pour doubler la capacité à la verticale (6×GN 1/1 + 6×GN 1/1 ou 10×GN 1/1 + 6×GN 1/1)
- Porte réversible sur site pour une installation flexible
- Hotte à condensation en option pour capter vapeur et humidité
- Hotte catalytique Hoodini® sans conduit pour éliminer vapeur, graisses et odeurs sans extraction externe ni filtres
- Aucun dégagement supérieur requis avec l'un ou l'autre type de hotte



	Hotte à condensation	Hoodini	Stackit
Modèle de four	6-1/1 & 10-1/1	6-1/1 & 10-1/1	6-1/1 + 6-1/1 & 6-1/1 + 10-1/1
Alimentation électrique du four	Uniquement électrique	Uniquement électrique	Uniquement électrique*
Technologie vapeur	CombiSteam	CombiSteam	CombiSteam
Hauteur ajoutée [mm]	170	420	257
Poids ajouté [kg]	18.5	43	11

*Également possible avec hotte à condensation ou hotte sans conduit Hoodini sur le four supérieur.

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