

# Invoq | Combi

INVOQ KATALOG REVISION 01/2023

Service leicht gemacht

*„Kurz und gut. Invoq ist  
für alle da“*

Juha Laukkanen, Dieta

# Inhaltsverzeichnis

Einleitung	4
Der Innovation Circle	6
Invoq Combi-Dämpfer	8
Kochen. Neu erfunden	12
CombiSteam + HybridSteam	14
Feuchtigkeitssteuerung	16
Bedienoberfläche	18
Unkomplizierter Betrieb	20
Nachhaltigkeit	22
Verbrauch	24
Benutzerfreundlichkeit	26
Hervorragende Gastronomie ist Teil unserer DNA	28
Konnektivität	32
Produktportfolio	34
Lösung: PassThrough	38
Option: Kondensation	40
Option: Stackit	41
Untergestelle, Regale und Hordenwagen	42
Zubehör	44
Reinigung und Wartung	46
Die Geschichte von HOUNÖ	48
Kontakt	50

## Was sehen Sie?

Invoq gleicht keinem anderen Gerät. Das Erscheinungsbild ist aber längst nicht alles, was Sie davon überzeugen wird, dass Invoq das beste Gerät für Ihre Bedürfnisse ist.

Dieses Gerät ist eines der fortschrittlichsten und leistungsfähigsten, die es je gab. Invoq wurde in Zusammenarbeit mit sechs globalen Gastronomieausstattern entwickelt. So ist ein Gerät entstanden, das für jede Umgebung, jedes Restaurant und jede Art der Lebensmittelbereitstellung auf der ganzen Welt konfiguriert werden kann.

Eine breite Gerätepalette, die auf ein und derselben Plattform basiert. Konzipiert für erstklassigen Service in Küchen auf der ganzen Welt.

Die intuitive Geräteplattform  
zum Backen, Kochen und  
Dampfgaren, die so einfach  
ist, wie sie aussieht



# Eine Kooperation. Nicht einfach nur ein Ausschuss oder eine Fokusgruppe.

Der Innovation Circle ist eine einzigartige globale Partnerschaft von sechs führenden Marken. Jede einzelne pflegt umfassende Beziehungen zu Köchen und Partnern in der Gastronomie.

Diese Marken sind bestens mit ihren jeweiligen Märkten vertraut – mit ihren geografischen, sozialen und kulturellen Voraussetzungen. Von britischen Tankstellen bis hin zu norwegischen Krankenhauskantinen. Von Wurstsemmeln bis zum Hauptgang mit Michelin-Stern. Alle Partner haben zu einer Geräteplattform beigetragen, die auf alle erdenklichen Voraussetzungen perfekt zugeschnitten werden kann – überall auf der Welt, wo perfekter Food-Service wichtig ist. Anstatt eines gesichtslosen Einheitsgeräts, das niemandem gerecht würde, ist ein Produkt entstanden, das sich perfekt auf jeden einzelnen Betrieb zuschneiden lässt.

6 Jahre Entwicklung.

6 Mitarbeiter weltweit.

Insgesamt 371 Jahre Markterfahrung.

Input aus 142 Ländern.

Partner des Innovation Circle:



**Dieta<sup>®</sup>**



**LEVENTI**

**Lincat**

## Die Grundsätze, die uns leiten und verbinden

Jedes Mitglied des Innovation Circle ist natürlich einzigartig: Marke, Identität und geografische Lage. Trotzdem gibt es drei Dinge, die alle gemeinsam haben.

### Hervorragende Gastronomie ist Teil unserer DNA

Unter den Mitgliedern des Innovation Circle gibt es viele ehemalige Köche oder Restaurantbetreiber. Wir sind nicht nur für die Herstellung hervorragender Geräte bekannt, sondern auch für unsere Leidenschaft für gutes Essen und Top-Gastronomie. Unsere Stärke: Wir stellen Produkte für Menschen wie uns her.

### Service leicht gemacht

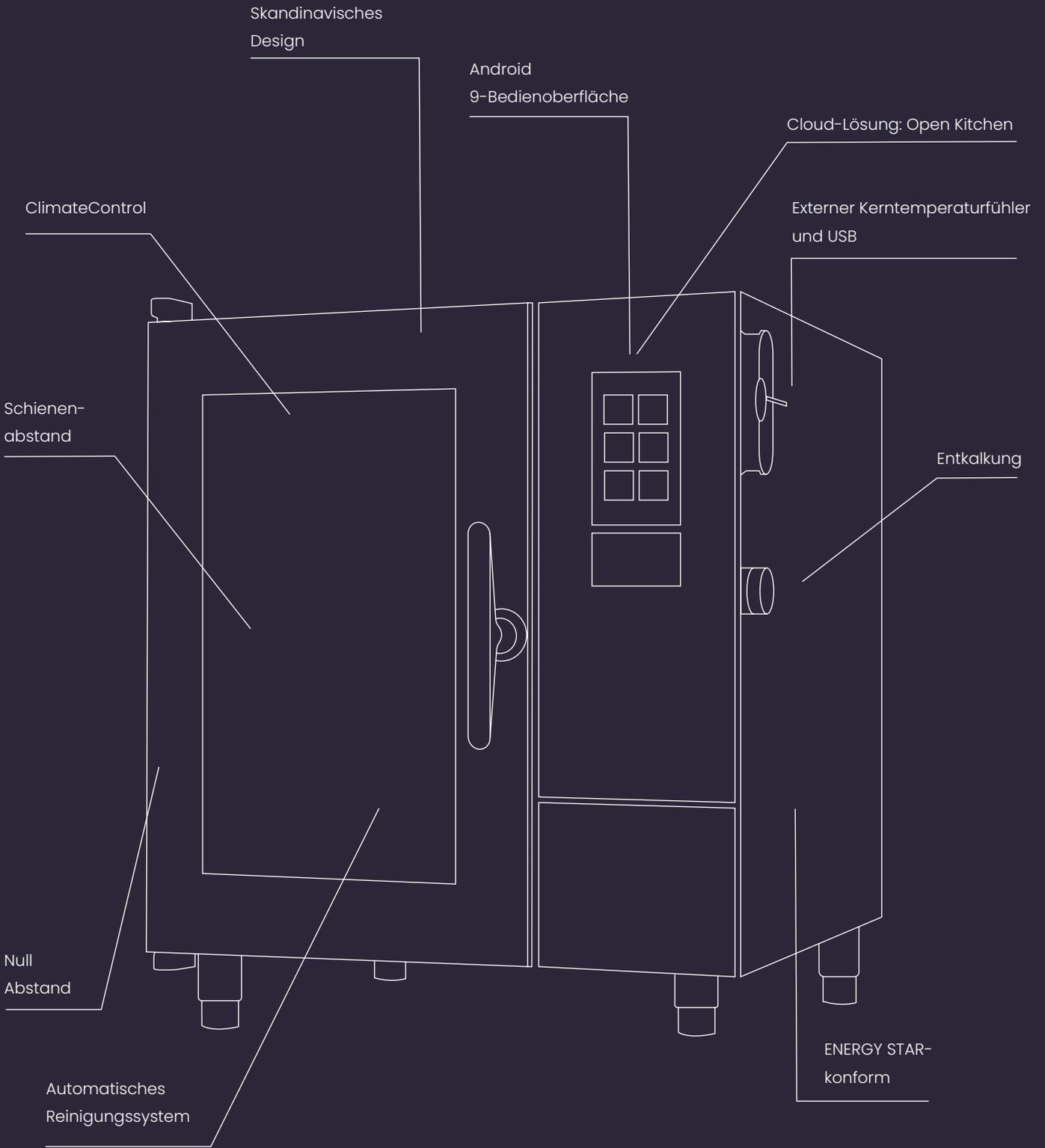
Dies ist nicht einfach nur ein Slogan. Es ist die Philosophie, die in allem steckt, was wir entwerfen, produzieren und tun. Wir wollen es Ihnen möglichst einfach machen, schmackhaftes, hochwertiges Essen auf den Tisch zu bringen.

### Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist der Kern unseres Designs, unserer Herstellung und unserer Servicekultur. Deswegen möchten wir dieses Thema nicht irgendwo ganz hinten im Katalog verstecken, sondern allem voranstellen. Nachhaltigkeit ist eine Verantwortung, die wir sehr ernst nehmen.

*„Der Innovation Circle ist kein Projekt. Er ist ein Prozess.“*

Morten Ammentorp Nielsen,  
HOUNÖ



*„Für mich ist Invoq  
effizient, erfolgreich  
und umweltbewusst.“*

Paul Godfrey, Lincat

# Die Liebe zum Detail macht's

Invoq: das Ergebnis  
eines gründlichen und  
bewussten Prozesses  
– visuell, taktil und im  
Gesamterlebnis.

Auf den ersten Blick überzeugt Invoq durch sein schlichtes und schlankes Design. Aus der Nähe zeigt sich, dass seine Qualitäten nicht nur äußerlich sind. Egal von welcher Seite: Unzählige Details zeigen, dass Invoq in einem gründlichen, schlüssigen Designprozess entstanden ist. Selbst weniger zentrale Bauteile strahlen Qualität und Funktionalität aus – und sprechen so für die hochwertige Verarbeitung des gesamten Geräts.

Ein Gerät, das Ihre  
höchsten Ansprüche  
übertrifft:

70 % weniger  
Energie

Invoq ermöglicht hervorragende Ergebnisse bei  
geringerem Stromverbrauch und unterstützt Sie auf  
Ihrem Weg zu einer nachhaltigeren Küche.

17 % mehr  
Kapazität

Die zahlreichen Optionen der Innenausstattung und ein  
zusätzliches Regal sorgen für optimierte Effizienz und  
Wirtschaftlichkeit.

Start in  
weniger als 3  
Sekunden.

Invoq ist Hightech pur. Trotzdem sind Installation,  
Bedienung, Wartung und Reinigung denkbar einfach.

Invoq macht vor, dass ein  
Hochleistungsgerät kein  
Stromschlucker bzw. unflexibel  
oder kompliziert in der  
Bedienung sein muss.



Im Detail wird Invoq  
noch beeindruckender.

# Kochen. Neu erfunden.

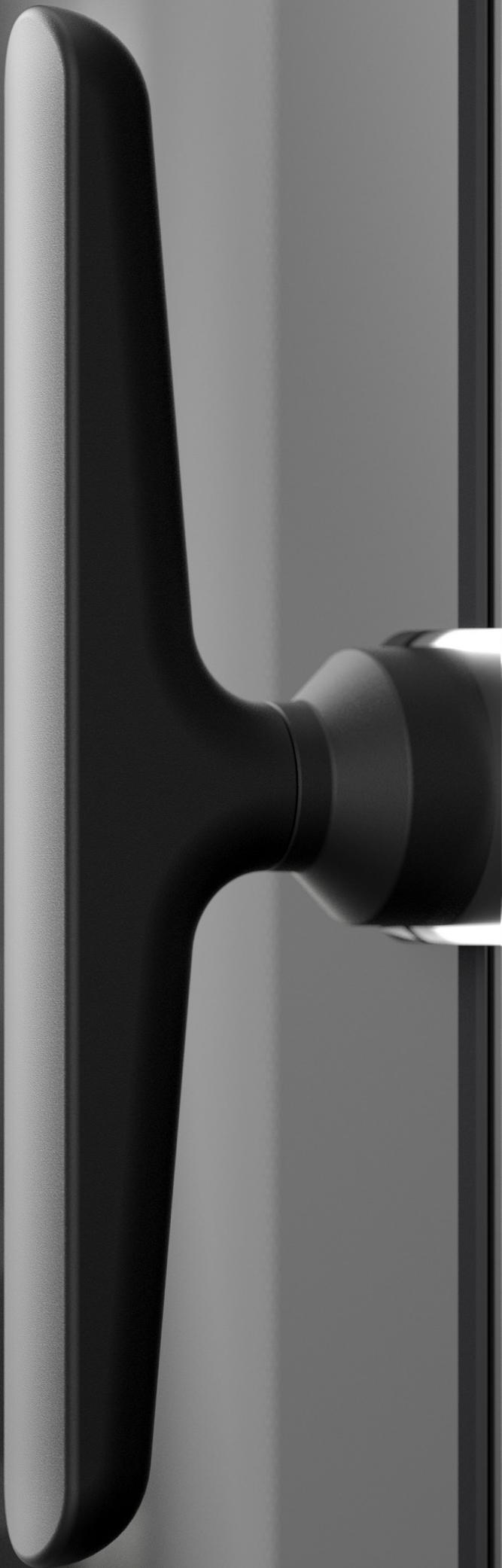
Von allen Seiten, innen und außen:  
Das durchdachte Design, das Invoq so  
benutzerfreundlich macht, zeigt sich einfach  
überall.

Elegantes, flächenbündiges, gehärtetes Glas,  
hochwertige LED-Beleuchtung. Oberflächen, die  
taktile sind, sich aber leicht hygienisch sauber halten  
lassen.

Auch der Türgriff wurde noch funktionaler gestaltet,  
damit es bei Hochbetrieb wirklich schnell geht.

## ÖFFNEN OHNE HÄNDE

Der Türgriff lässt  
sich sogar mit dem  
Ellbogen bedienen,  
falls Sie gerade die  
Hände voll haben.



# Neue Dampferzeugung – neues Dampfwaren

Invoq bietet nicht nur modernste Heißlufttechnik für eine schnelle und gleichmäßige Zubereitung, sondern auch die Möglichkeit, Dampf auf völlig neue Weise einzusetzen – für ultimativen Erfolg in der Küche!

Durch eine perfekte Feuchtigkeitssteuerung entsteht eine Garatmosphäre, in der die Produkte ihre natürliche Konsistenz, ihren Geschmack und ihre Zartheit bewahren.

Die herkömmliche Dampferzeugung erfordert externe Wassertanks und aufwendige Rohranschlüsse. Es kann auch etwas dauern, den Dampf genau dann zu erzeugen, wenn er gebraucht wird.

Mit Invoq haben wir nicht nur ein Verfahren entwickelt, das diese Abläufe vereinfacht. Wir stellen auch zwei innovative Technologien zur Dampferzeugung bereit, die unterschiedlichste Bedürfnisse erfüllen und erhebliche Vorteile bieten.

Diese Optionen könnten bei der Wahl eines Invoq-Geräts Einfluss auf Ihre Entscheidung haben.

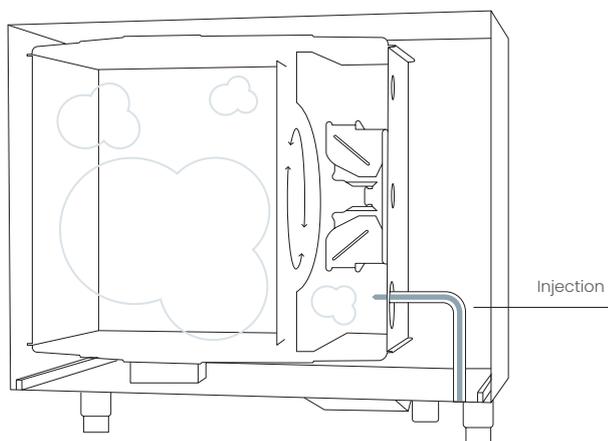
Keine dieser Technologien erfordert einen externen Wassertank.



## CombiSteam. Kräftiger Frisch-Dampf. Punktgenau.

Warten auf kochendes Wasser? Nicht nötig mit CombiSteam! Die Funktion spritzt das Wasser direkt durch die Heizelemente des Geräts. So wird das gesamte Invoq-Gerät in Sekundenschnelle und mit geringstmöglicher Energie zu einer Dampfkammer. Kein Warten. Kein Wassertank.

Sämtliche Invoq Combi-Modelle sind mit CombiSteam ausgestattet.



CombiSteam ist ausgelegt für:

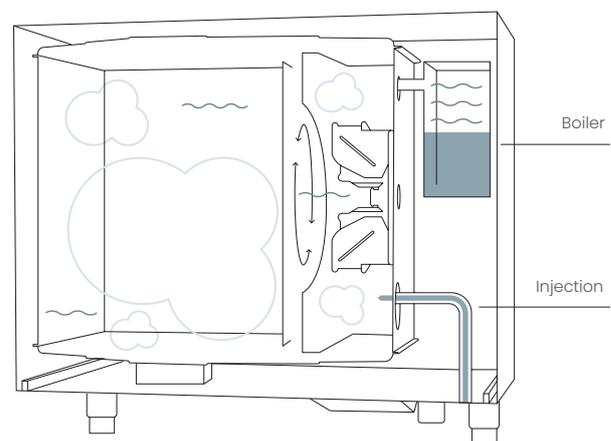
- Einzelhandel
- QSR
- Restaurants
- Bäckereien

## HybridSteam. Sanfter oder kraftvoller Dampf.

Wenn der Zeitfaktor für die Zubereitung oder die aktuelle Situation nicht so entscheidend ist, ist HybridSteam ein fantastisches Verfahren zur Feuchtigkeitserzeugung. Neben CombiSteam wurde ein Wassertank im Gerätegehäuse integriert. So bietet das Gerät noch eine weitere Möglichkeit, Dampf mit hoher Sättigung zu erzeugen.

Abgestimmt auf die Produkte, die Sie zubereiten, geben intelligente Sensoren dem Invoq-Gerät den Impuls, entweder Frischdampf oder Dampf aus dem Dampferzeuger zu verwenden – oder beides, gleichzeitig oder nacheinander. Diese Eingriffsmöglichkeiten eröffnen zahlreiche Optionen, denn die Dampfgabe kann wesentlich feiner und kontrollierter erfolgen.

HybridSteam ist nur bei den Invoq Hybrid-Modellen verfügbar.



HybridSteam ist ausgelegt für:

- Kantinen
- Krankenhäuser
- Gemeinschaftsverpflegung
- Catering-Unternehmen
- Zentralküchen



# Finetuning für die Feuchtigkeit: zusätzliche Optionen mit der Invoq-Technologie

Neben den Dampffunktionen CombiSteam und HybridSteam bietet Invoq zwei weitere Funktionen. So können Sie mithilfe von Feuchtigkeit verlässlich präzise Ergebnisse erreichen.

## CombiSense. Köstlich – innen wie außen.

CombiSense ist ein automatisches Feuchtigkeitssystem, das Ihnen die Zubereitung bei hohen Temperaturen ermöglicht, ohne die Produkte auszutrocknen, ihren Geschmack oder ihre Farbe zu beeinträchtigen. Die Funktion ist ideal zur Zubereitung von Produkten, die außen schön knusprig und innen natürlich saftig sein sollen. Invoq ist mit Sensoren ausgestattet, die den gesamten Garverlauf überwachen und steuern, um die gewünschte Maillard-Reaktion zu erzielen. Die Sensoren regeln die Feuchtigkeitskonzentration kontinuierlich je nach Feuchtigkeit, die das Produkt abgibt. Beladungsmenge, kalte oder tiefgefrorene Produkte spielen dabei keine Rolle.



Dampfbraten  
Grillen  
Braten  
Fertiggerichte  
Bake-off

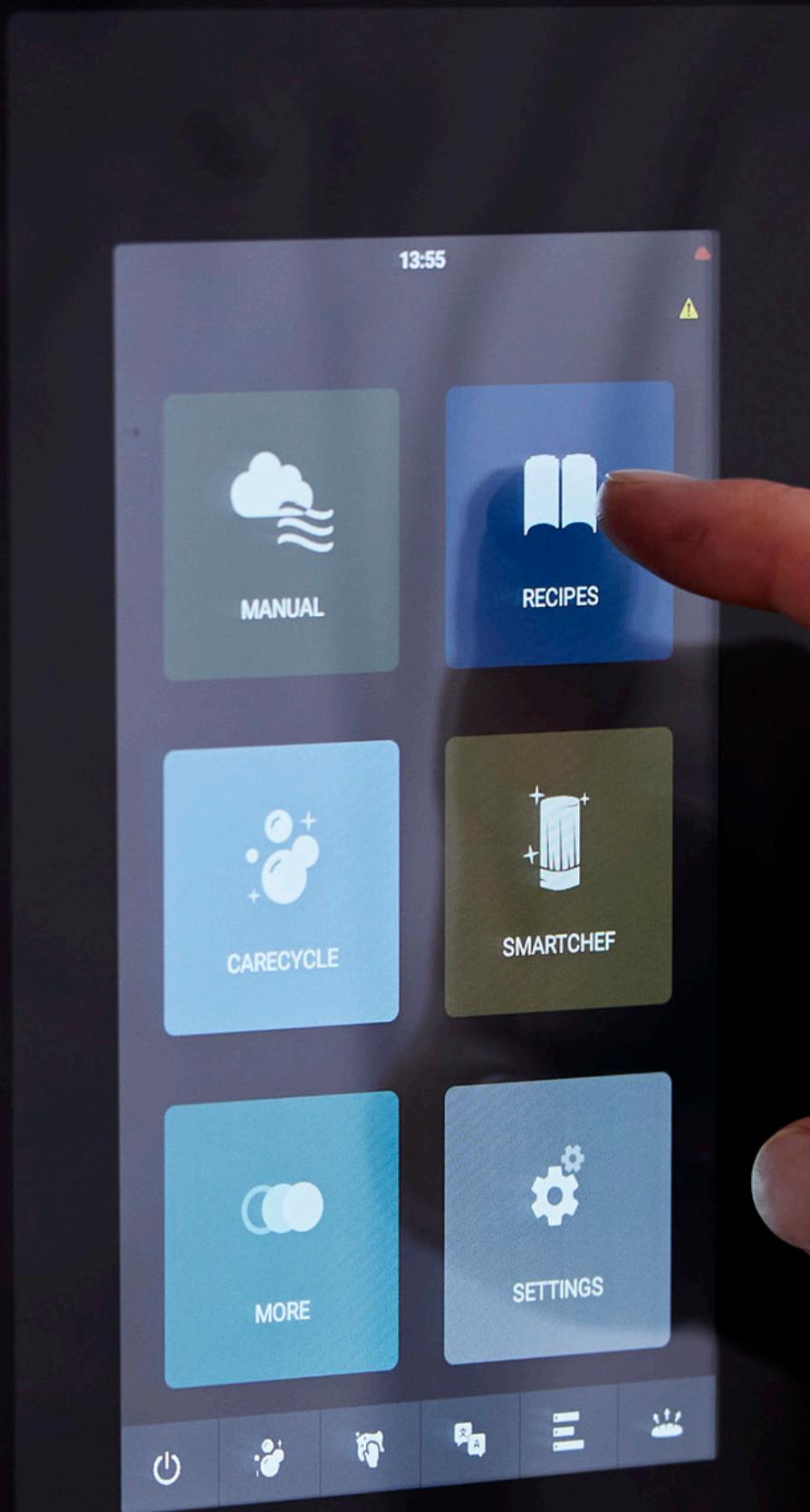
## CombiSpeed. Schnellere Zubereitung und höherer Produktertrag.

Durch Einspritzen von Frisch-Dampf verkürzt CombiSpeed die Zubereitungszeiten. Die Feuchtigkeit wird eingeschlossen, sodass das Produkt schön zart bleibt. So haben Sie weniger Bratverlust und können mehr auf die Teller bringen. Wenn CombiSpeed bei niedrigen Temperaturen über Nacht verwendet wird, hält die Funktion die Produkte wunderbar feucht und saftig. Mit zehn CombiSpeed-Einstellungen können Sie die optimalen Bedingungen für Ihr Menü oder Ihre Arbeitsabläufe auswählen.



Schmoren  
Braten  
Garen bei niedriger Temperatur  
Garen über Nacht  
Warm halten  
Sous vide

# So vertraut wie ein Tablet





## SmartChef.

### Vom Handbetrieb zur Automatik.

SmartChef ist eine automatische Funktion für die intelligente Zubereitung. Beobachten Sie Ihr Gerät und lernen Sie von ihm, um Ihre Rezepte weiterzuentwickeln. Wählen Sie den Produkttyp, das gewünschte Zubereitungsverfahren und die Kerntemperatur aus. Auf Start drücken: Ihr Gerät führt Sie Schritt für Schritt durch den Prozess – bis zum perfekten Ergebnis. Speichern Sie Ihre Favoriten und bearbeiten Sie sie bei Bedarf.



## MenuPlanner.

### Erfolg für alle.

Die Funktion MenuPlanner ermöglicht Ihnen, Ihre Produkte per Drag-and-Drop zu wählen – für den ganztägigen Betrieb. Alle Schienen können einfach überwacht werden. Die Zubereitung kann so angepasst werden, dass bei Bedarf alle Produkte gleichzeitig fertig sind. Sie können bis zu drei Produkte auf derselben Schiene zubereiten. Mit der Funktion CookTimeCorrection (CTC) gleicht das Gerät Temperaturveränderungen automatisch aus. Einfacher, stressfreier Betrieb.



## ClimateControl.

### Nehmen Sie mit Ihrem Gerät Rücksicht auf die Umwelt.

ClimateControl optimiert Prozesse und verkürzt die Garzeiten. Entscheidende Designelemente sorgen für eine optimierte Luftverteilung und -strömung, eine genauere Feuchtigkeitssteuerung und einen schnelleren Feuchtigkeitsabzug. Die rundum perfekte Steuerung sorgt für höchste Qualität.



## CareCycle.

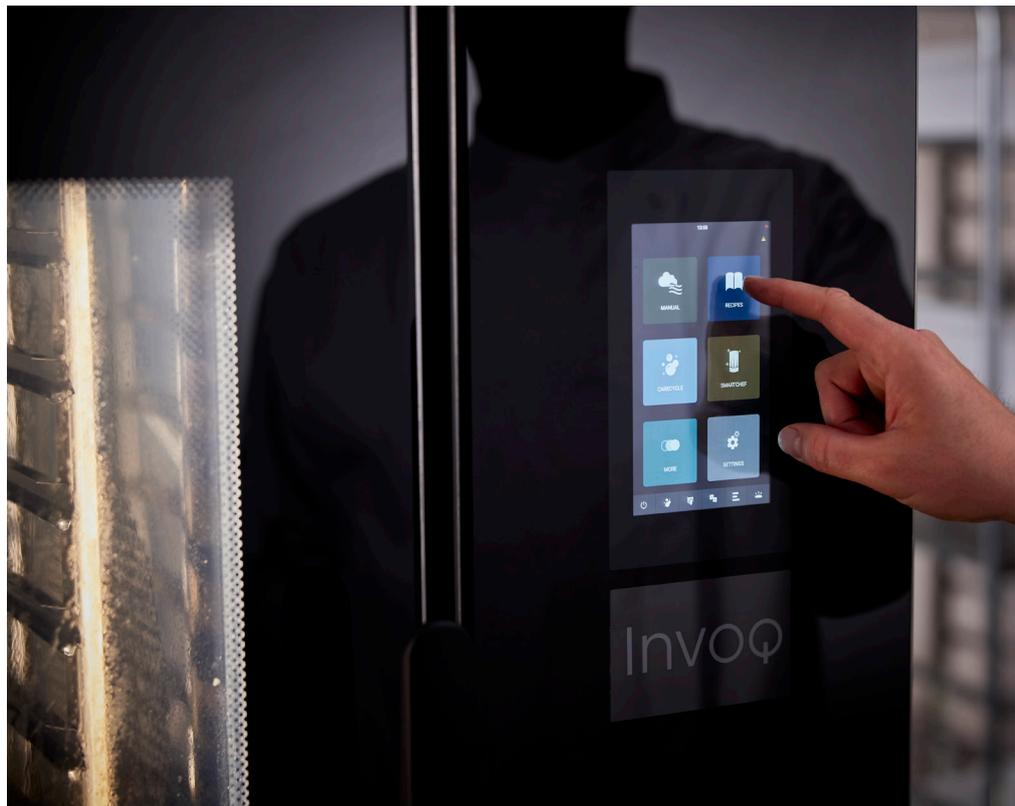
### Blitz blank – ganz nach Ihren Bedürfnissen.

Sauberkeit ist eine unerlässliche Voraussetzung für Ihr Gerät. Allerdings kann die Reinigung den Betrieb unterbrechen oder Ihre Arbeitsabläufe komplizierter machen. CareCycle ist ein Reinigungssystem, das auf Tabletten basiert: mit sieben Programmen von Eco bis Turbo. Mit erstaunlich wenig Wasser und Chemikalien liefert das System exzellente Ergebnisse. Dabei können Sie CareCycle ganz nach Ihren Bedürfnissen programmieren.

Unkomplizierte Bedienung

# Sie lieben Ihr Smartphone? Dann werden Sie sich bei Ihrem Invoq gleich zu Hause fühlen

Die Abläufe im Food-Service sind komplex genug. Wir wollen es nicht noch komplizierter machen: Bei unseren Geräten brauchen Sie sich keine Sorgen um eine tages- oder wochenlange Einarbeitung zu machen. Unser Ziel ist es, dass Sie ONE: praktisch auf Anhieb ganz unkompliziert bedienen können. Deswegen haben wir Bedienfelder entwickelt, die an ein Smartphone oder Tablet erinnern. Der Touchscreen wird Ihnen sofort bekannt vorkommen und basiert tatsächlich auch auf einem ähnlichen Betriebssystem. Das heißt: Alles funktioniert, wie Sie es erwarten würden. Mit der Zeit werden Sie dann alle Feinheiten der Bedienung entdecken. Für die erste Nutzung von Invoq müssen Sie aber kein Experte sein. Alles funktioniert vom ersten Tag an.



# Nachhaltigkeit und unsere Verantwortung

## Taten sagen mehr als Worte

Die Vereinten Nationen, der Klimagipfel COP26, einzelstaatliche Regierungen – und Ihre Kunden – teilen die Erwartung, dass jedes Unternehmen einen aktiven Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit leistet. Das Problem ist für uns alle eine enorme Herausforderung, weltweit. Aber auch der kleinste Beitrag zählt und wird andere inspirieren.

Als Industrieunternehmen ist uns bewusst, dass unsere Produkte Rohstoffe, Energie und Wasser verbrauchen. Außerdem sind wir in der Lebensmittelbranche tätig, wo unkluge Entscheidungen zu unnötigen Abfällen führen können.

Diese Erkenntnis ist für uns nicht neu. Seit vielen Jahren gehört es für uns dazu, unsere Umweltbilanz ständig zu verbessern. Mit Invoq können wir noch einen Schritt weitergehen.

Der gesamte Prozess liegt in unserer Hand: vom Design über die Herstellung und Lieferung bis hin zum Kundendienst. Wenn es eine Möglichkeit gibt, den Prozess nachhaltiger zu machen, greifen wir sie auf.

Nicht zuletzt sind wir davon überzeugt, dass es besser ist, hochwertige, langlebigere Produkte zu produzieren als Dinge, die zu einer verschwenderischen Wegwerfgesellschaft beitragen.

WIR VERRINGERN UNSERE UMWELTBELASTUNG –  
ZUGUNSTEN UNSERES PLANETEN

Weniger Energie

Weniger Wasser

Weniger Ressourcen



# Invoq unterstützt Sie auf dem Weg zu einer nachhaltigen Küche

Invoq kann Ihnen Energie sparen, Ihre Kosten senken und Ihre Umweltbilanz verbessern. Hierzu müssen Sie gar nichts an Ihren Nutzungsgewohnheiten ändern. Sie müssen einfach nur Ihr Gerät austauschen.

Bei einem durchschnittlichen Zyklus sparen Sie im Jahr 2.912 Liter Wasser pro Gerät ein. Das entspricht 11.648 Gläsern Wasser.

## Heißluft

19 % niedrigerer  
Energieverbrauch  
pro Betriebsstunde

### Die Technologie, die dahintersteckt:

- Türen mit Dreifachverglasung
- Verbesserte Luftströmung, die zur Maillard-Reaktion beiträgt
- Optimierte Luftzufuhr – dreimal schnellere Entfeuchtung
- Energieeffiziente Isolierung

## Dampfgaren

70 % weniger  
Energieverbrauch  
pro Betriebsstunde

### Die Technologie, die dahintersteckt:

- Optimierte Dampfsättigung auf der Grundlage eines Lambda-Sensors
- Verbesserte Generatorleistung (%)
- Implementierung von HybridSteam
- Geschlossenes Ablaufsystem

## Reinigung

70,7 % niedrigere  
Kosten  
27 % weniger Wasser  
63 % weniger Zeit

### Die Technologie, die dahintersteckt:

- Reinigungssystem mit Umlaufbetrieb
- Weniger und umweltschonendere Chemikalien
- Reinigungsprogramm, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse

## So viel können Sie sparen...

Sie sparen € 1.612  
pro Jahr

### Wir gehen von folgendem Szenario aus:

- Acht Stunden täglich (sechs Stunden Heißluft, zwei Stunden Dampfgaren, eine mittelintensive Reinigung)
- 5 Tage/Woche
- 48 Wochen/Jahr

Bei einem Kilowattstundenpreis von € 0,46

und einem Wasserpreis von € 1,45 pro m<sup>3</sup>.

Vergleich: Invoq Hybrid 10-1/1 GN gegenüber dem Vorgängermodell.



Einfachheit ist für uns eine Haltung – ein Wert, der uns sehr am Herzen liegt. Nicht einfach nur ein Designfeature.

Erleben Sie auch, wie einfach der ganze Prozess ist: von der Produktauswahl bis zum Kundendienst.

# Einfach und unkompliziert... Vor, während und nach Ihrer Investition in ein Invoq-Gerät

## Vorher

Wir helfen Ihnen dabei, eine fundierte Entscheidung zu treffen: Wir beantworten alle Fragen.

Unser universelles Gerät berücksichtigt die besonderen Bedürfnisse von sechs Partnern aus unserem Innovation Circle. Dementsprechend bietet es ganz automatisch ein breites Spektrum an Optionen. Wir wissen, dass leicht Verwirrung aufkommen kann. Deswegen tun wir alles, um Sie möglichst einfach durch alle Funktionen zu führen. Welches Invoq-Gerät für Sie das Richtige ist, hängt ganz von den besonderen Voraussetzungen in Ihrem Betrieb ab. Fragen Sie sich einfach, was Sie wirklich von einem Kombidämpfer erwarten. So wird der Auswahlprozess viel einfacher.

## Während

Wir haben ein Gerät entwickelt, das schon auf den ersten Blick sehr benutzerfreundlich wirkt. Wir versprechen Ihnen: Der erste Eindruck trügt nicht!

Invoq wurde so entwickelt, dass einfaches Design einfache Bedienung heißt. Darauf können Sie sich verlassen! Wir sind von der Vision ausgegangen, Invoq „so einfach wie ein Smartphone“ zu gestalten, um fortschrittliche, komplexe und teilweise nie dagewesene Technologie für alle zugänglich zu machen. Köstliche Gerichte warten darauf, von Ihnen zubereitet zu werden. Deswegen sollten Sie keine kostbare Zeit darauf verwenden müssen, komplizierte Anleitungen zu wälzen. Ihr Invoq ist garantiert ab dem ersten Tag Ihr bester Helfer. Je vertrauter Sie mit Ihrem Gerät werden, desto erfolgreicher werden Sie.

## Nachher

Gute Pflege – wir unterstützen Sie

Uns ist wichtig, dass Invoq ein stressfreies Erlebnis ist: ab dem Moment, wo Sie Ihr neues Gerät auspacken. Mit einem intelligenten Widget sind sie in wenigen Minuten startklar. Schon nach kürzester Zeit führt Sie eine intuitive Benutzeroberfläche durch eine umfassende Auswahl von Optionen. Machen Sie einfach alles, wie es Ihnen am besten passt. Sobald Ihr Invoq in Betrieb ist, ist er nicht nur einfach zu bedienen, sondern auch einfach zu pflegen. Das Reinigungssystem basiert auf Tabs – genau wie Sie es von der Spülmaschine zu Hause kennen. Die ausgefeilte Funktion sorgt dabei für einen möglichst unterbrechungsfreien Gerätebetrieb. Sollte Ihr Invoq doch einmal technischen Support benötigen: Das Gerät ist mit Bedacht so konstruiert, dass es einfach von der Seite aus zugänglich ist. So können Wartungs- oder Reparaturarbeiten am Standort des Geräts durchgeführt werden.

# Hervorragende Gastronomie ist Teil unserer DNA

Wir bringen Menschen in unterschiedlichsten Situationen an Orten auf der ganzen Welt an einen Tisch. Wir sind viel mehr als ein Hersteller von Kombidämpfern. Wir sind ein Team von Menschen, für die gutes Essen alles ist.

*„Schon immer gab es eine Leidenschaft für Öfen in meiner Familie. Einer meiner Großväter war Bäcker, der andere Metzger. Essen ist einfach Teil unserer DNA. In den letzten 50 Jahren haben wir beobachtet, dass Öfen die Produkt- und Servicequalität beeinflussen können. Das geht auf jeden Fall weiter.“*



# Invoq — Service leicht gemacht





Invoq ist als gemeinsame Geräteplattform konzipiert, die in jede Küche auf der ganzen Welt passt.

# Unser bisher am besten vernetztes Gerät

Invoq – nahtlose Integration in das digitale Ökosystem der Lebensmittelzubereitung.

Zugriff und Überwachung immer und überall – mit Ihrem Invoq. Keine Grenzen.

Invoq ist für die Nutzung mit der Open Kitchen-App konzipiert. So können Sie Ihr Gerät über Internet bedienen und von überall damit kommunizieren – über einen Computer, ein Tablet oder auch Ihr Smartphone.

Open Kitchen hat sich in der Gastronomie und im Einzelhandel auf der ganzen Welt bewährt. Genau wie die Bedienoberfläche von Invoq baut die App auf einer Android-Plattform auf. So ist sie benutzerfreundlich und auf Anhieb vertraut.

Die Lösung ist ursprünglich als Internet of Things (IoT) für die Gastronomie konzipiert und bietet eine Plattform zur Koordination und Steuerung effizienter Geräte. Sie kann aber auch zur sicheren Kommunikation mit einem oder mehreren Invoq-Geräten genutzt werden.

Das heißt: Sie können Software aktualisieren, neue Rezepte hochladen und versenden, Ihren Energieverbrauch oder Ihre laufenden Kosten verfolgen, Ihren Betriebsplan überwachen oder auf Ihre HACCP-Daten zugreifen – alles aus der Ferne.

So können Sie die Steuerung Ihres Invoq-Geräts einfach digitalisieren und mit der Entwicklung in der Gastronomie und im Food-Service Schritt halten, die immer mehr auf cloudbasierte Technologie zurückgreift.



## Kostenkontrolle

- Transparenter Überblick über Ihre Verbrauchsdaten.
- Erkenntnisse aus dem Betrieb gewinnen.
- Zugriff auf eine HAACP-Bibliothek.
- Laufende Kosten kalkulieren.
- Abläufe optimieren.
- Kosten senken.

## Rezepterstellung

- Einfache, intuitive Rezeptentwicklung.
- Menüs mit eigenen Fotos erstellen, gruppieren und organisieren.
- Rezeptversand von der Cloud aus aktivieren.
- Zeitaufwand für die Anpassung sparen.
- Fehler vermeiden.

## Betriebsüberblick

- Betriebsunterbrechungen vermeiden.
- Vorbeugende Wartung.
- Transparentes Aktivitäts- und Betriebsprotokoll
- Push-Benachrichtigungen vor einem eventuellen Ausfall.

## Rezeptversand

- Echtzeit-Versand von der Unternehmenszentrale an Franchise-Standorte.
- Menümanagement – sicher, schnell und einfach.
- Gleiches Menü an allen Geräten. Keine Fehler.
- Lokaler oder globaler Rezeptversand.
- Optimierung und Vereinfachung von Arbeitsabläufen.
- Kosten senken.



# Entdecken Sie das Invoq-Gerät, das genau zu Ihnen passt

Die komplette Invoq-Plattform: Geräte und Zubehör.

*„Invoq ist eine gemeinsame Lösung, die den Bedürfnissen verschiedener Marktsegmente gerecht wird. Restaurants, Bäckereien, Großküchen und Supermärkte. Sie wurde aus der Perspektive von Köchen, Küchendesignern und -beratern entwickelt. Diese Gruppen kennen sich mit der Gestaltung gewerblicher Küchen bestens aus.“*

# Produktportfolio auf einen Blick

Invoq  
6-1/1 GN



Invoq  
6-2/1 GN



Invoq  
10-1/1 GN



Elektro (E) oder Gas (G)  
Invoq Hybrid: Dampferzeuger und Frisch-Dampf  
Invoq Combi: Frisch-Dampf

## Kapazität

Kapazität und Behältergröße	1/1 GN oder 400 x 600 mm		2/1 GN oder 1/1 GN		1/1 GN oder 400 x 600 mm	
Schienenanzahl	70 mm: 7	85 mm: 6	70 mm: 7	85 mm: 6	70 mm: 10	85 mm: 8
Maximales Beladungsgewicht pro Blech/Behälter und pro Gerät	4,5/31,5	4,5/27	9/63	9/54	4,5/45	4,5/36

## Abmessungen & Gewicht

Abmessungen ohne Türgriff (HxBxT) [mm]	851 x 937 x 826		851 x 1077 x 946		1081 x 937 x 826	
Abmessungen mit Türgriff (HxBxT) [mm]	851 x 937 x 908		851 x 1077 x 1028		1081 x 937 x 908	
Abmessungen mit Türgriff und Untergestell (HxBxT) [mm]	1550 x 937 x 908		1550 x 1077 x 1028		1781 x 937 x 908	
Versandabmessungen (HxBxT) [mm]	950 x 1000 x 1200		950 x 1100 x 1250		1210 x 1000 x 1200	
Abstände (links, hinten, rechts) [mm]	0 x 0 x 40		0 x 0 x 40		0 x 0 x 40	
Nettogewicht [kg], Invoq Combi	(E)	(G)	(E)	(G)	(E)	(G)
Nettogewicht [kg], Invoq Hybrid	(E)	(G)	(E)	(G)	(E)	(G)
Versandgewicht [kg], Invoq Combi	(E)	(G)	(E)	(G)	(E)	(G)
Versandgewicht [kg], Invoq Hybrid	(E)	(G)	(E)	(G)	(E)	(G)

## Wasserbedarf

Wasseranschluss [Zoll] und Wasserdruck [bar]	3/4	1-6	3/4	1-6	3/4	1-6
Ablauf [mm]	Ø50		Ø50		Ø50	
Wasserdurchfluss [l/m]	5,5		5,5		5,5	

## Wärme & Geräuschpegel

Latente Wärmelast und sensible Wärmeleistung [kW]						
Lärmemissionen [dB]						

## Leistungsbedarf, elektrisches Gerät

Stromaufnahme [kW]	10,3	22,3	19,3
Effekt Heißluft [kW]	9	21	18
Dampfleistung (Invoq Hybrid) [kW]	9	18	18
Spannung	400 V 3PN AC	400 V 3PN AC	400 V 3PN AC
Absicherung [A]	16	35	32

## Leistungsbedarf, Gasgerät

Gasaufnahme [kW]	13	21	21
Thermische Last Heißluft [kW]	13	21	21
Spannung	230V 1PN AC	230V 1PN AC	230V 1PN AC
Stromaufnahme [kW]	1	1	1
Absicherung [A]	10	10	10
Verfügbare Gasarten	G20, G25, G30, G31	G20, G25, G30, G31	G20, G25, G30, G31

Invoq  
10-2/1 GN



Invoq  
20-1/1 GN



Invoq  
20-2/1 GN



2/1 GN oder 1/1 GN		1/1 GN oder 400 x 600 mm		2/1 GN oder 1/1 GN	
70 mm: 10	85 mm: 8	65 mm: 20	85 mm: 15	65 mm: 20	85 mm: 15
9/90	9/72	4.5/90	4.5/67.5	9/180	9/135

1081 x 1077 x 946		1730 x 937 x 841		1730 x 1077 x 961	
1081 x 1077 x 1028		N/A		N/A	
1781 x 1077 x 1028		1730 x 937 x 923		1730 x 1077 x 1043	
1210 x 1100 x 1250		2050 x 1000 x 1200		2050 x 1100 x 1250	
0 x 0 x 40		0 x 0 x 40		0 x 0 x 40	
(E)	(G)	(E)	(G)	(E)	(G)
(E)	(G)	(E)	(G)	(E)	(G)
(E)	(G)	(E)	(G)	(E)	(G)
(E)	(G)	(E)	(G)	(E)	(G)

3/4	1-6	3/4	1-6	3/4	1-6
Ø50		Ø50		Ø50	
5,5		5,5		5,5	


31,3	38,2	62,2
30	36	60
18	36	36
400 V 3PN AC	400 V 3PN AC	400 V 3PN AC
63	63	100

28	40	56
28	40	56
230V 1PN AC	230V 1PN AC	230V 1PN AC
1	1,5	1,5
10	10	10
G20, G25, G30, G31	G20, G25, G30, G31	G20, G25, G30, G31

# PassThrough-Lösung auf einen Blick

Invoq PassThrough  
6-1/1 GN

Invoq PassThrough  
10-1/1 GN



Nur Elektro

Invoq Hybrid: Dampferzeuger und Frisch-Dampf

Invoq Combi: Frisch-Dampf

## Kapazität

Kapazität und Behältergröße	1/1 GN oder 400 x 600 mm		1/1 GN oder 400 x 600 mm	
Schienenanzahl	70 mm: 7	85 mm: 6	70 mm: 10	85 mm: 8
Maximales Beladungsgewicht pro Blech/Behälter und pro Gerät	4,5/31,5	4,5/27	4,5/45	4,5/36

## Abmessungen & Gewicht

Abmessungen ohne Türgriff (HxBxT) [mm]	851 x 937 x 893		1081 x 937 x 893	
Abmessungen mit Türgriff (HxBxT) [mm]	851 x 937 x 1059		1081 x 937 x 1059	
Abmessungen mit Türgriff und Untergestell (HxBxT) [mm]	1550 x 937 x 1059		1781 x 937 x 1059	
Versandabmessungen (HxBxT) [mm]	950 x 1000 x 1200		1210 x 1000 x 1200	
Abstände (links, hinten, rechts) [mm]	0 x 0 x 40		0 x 0 x 40	
Nettogewicht [kg], Invoq Combi	(E)		(E)	
Nettogewicht [kg], Invoq Hybrid	(E)		(E)	
Versandgewicht [kg], Invoq Combi	(E)		(E)	
Versandgewicht [kg], Invoq Hybrid	(E)		(E)	

## Wasserbedarf

Wasseranschluss [Zoll] und Wasserdruck [bar]	3/4	1-6	3/4	1-6
Ablauf [mm]	Ø50		Ø50	
Wasserdurchfluss [l/m]	5,5		5,5	

## Wärme & Geräuschpegel

Latente Wärmelast und sensible Wärmeleistung [kW]				
Lärmemissionen [dB]				

## Leistungsbedarf

Stromaufnahme [kW]	10,3	19,3
Effekt Heißluft [kW]	9	18
Spannung	400 V 3PN AC	400 V 3PN AC
Absicherung [A]	16	32

# PassThrough. Der sicherste Weg zwischen Küche und Service

Auf der einen Seite rein.  
Auf der anderen Seite raus.

Invoq PassThrough ist mit einem ausgefeilten Doppeltürsystem ausgestattet. Die Produkte kommen von der Küchenseite. Wenn sie gar sind, werden sie von der Bedienseite entnommen.

So verringert sich nicht nur das Risiko der Keimübertragung, auch für das Serviceteam wird es bequemer, denn der Weg in die Küche entfällt.

Die Produkte sind für die Kunden gut sichtbar. Eine leistungsstarke, energiesparende LED-Beleuchtung setzt das Angebot ansprechend in Szene und regt zu Impulskäufen an.

Ein spezielles Fettabscheidesystem ist außerhalb des Geräts angebracht. Das spart Platz und erhöht die Gerätekapazität.

#### VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Zweitüriges Gerät für einen optimalen Arbeitsablauf.
- Keimübertragung wird vermieden – klare Trennung von rohen und gegarten Lebensmitteln.
- Ideal für Visual Cooking.
- Kunden anlocken und den Umsatz steigern.
- Bessere Logistik in der Küche und Zeitersparnis.
- Platzsparendes System.
- Verbesserte Sicherheit.



## Abluftlösungen auf einen Blick

# Luftqualität. Sicher und effizient.

Wenn Sie Ihr Invoq-Gerät mit einer Ablufthaube kombinieren, können Sie Ihre gesamte Lebensmittelzubereitung auf nur einem Quadratmeter konzentrieren. Außerdem haben Sie viel größere Freiheit bei der Aufstellung Ihres Geräts.

### Die Ablufthaube fängt Dampf auf

- Effizienter Abzug und Kondensation von überschüssigem Dampf.
- Bis zu 93 % der Feuchtigkeit aus dem Geräteabzug werden beseitigt.
- Steuerung des Systems durch das Gerät.
- Der kondensierte Dampf wird über das Abflusssystem des Geräts abgeleitet.
- Kein externer Anschluss erforderlich.



	Ablufthaube 1/1 GN	Ablufthaube 2/1 GN
Gerätemodell	6-1/1, 10-1/1, 20-1/1*	6-2/1, 10-2/1, 20-2/1
Energieversorgung des Geräts	Nur Elektro	Nur Elektro
Dampftechnologien	CombiSteam oder HybridSteam	CombiSteam oder HybridSteam
Hinzukommende Höhe [mm]	415	415
Hinzukommendes Gewicht [kg]	12	14

\*Auch als PassThrough-Modelle erhältlich.

Eine entsprechende Abluftlösung ist auch für Stackit verfügbar.

## Stackit-Lösungen auf einen Blick

# Stackit spart Stellfläche

### Verdoppeln Sie Ihre Kapazität

Sie wollen kostbare Stellfläche sparen? Stapeln Sie einfach zwei Geräte! Sie können die Garkapazität leicht an die Zahl der Gäste anpassen. In Zeiten mit geringer Auslastung können sie das Gerät ausschalten, um Überkapazität zu vermeiden und Energiekosten zu sparen.

### Maximale Flexibilität

Indem Sie zwei Invoq-Geräte aufeinander stellen, sichern Sie sich optimale Flexibilität beim Kochen. Während Sie im unteren Gerät Lamm zubereiten, können Sie im oberen Gerät Kartoffeln dämpfen. Sie können für beide Geräte unterschiedliche Schienenabstände wählen, um noch mehr Flexibilität zu erhalten.

- Die Gerätegröße 6 + 10 ergibt eine Höhe von unter 2 m
- 2 Dampftechnologien kombiniert



	Stackit 1/1 GN ohne Untergestell		Stackit 2/1 GN ohne Untergestell	
Kombination von Gerätemodellen	6-1/1 + 6-1/1*, 10-1/1 + 6-1/1*		6-2/1 + 6-2/1, 10-2/1 + 6-2/1	
Energieversorgungskombinationen	Elektro + Elektro** oder Gas + Gas		Elektro + Elektro** oder Gas + Gas	
Kombination von Dampf-Technologien	CombiSteam + CombiSteam HybridSteam + HybridSteam CombiSteam + HybridSteam		CombiSteam + CombiSteam HybridSteam + HybridSteam CombiSteam + HybridSteam	
Zusätzliche Höhe, Elektro/Gas [mm]	142	142	142	142
Zusätzliches Gewicht, Elektro/Gas [kg]	11	13	12	14

\*Auf Anfrage auch als elektrisches PassThrough-Modell (werkseitige Ausführung) erhältlich.

\*\*Auch mit Ablufthaube kombinierbar.

# Noch bessere Produktqualität? Das Zubehör macht's

Speziell für Invoq entwickeltes  
Zubehör. Keine Standardprodukte.

Zusammen mit Invoq haben die Designer auch gleich ein umfangreiches Sortiment an Zubehör entworfen. Es gab nämlich keine Behälter/Bleche, Hordenwagen und Untergestelle, die optimal für Invoq waren. Deswegen wurde alles ganz neu für die Geräte entwickelt. Das klingt vielleicht nebensächlich. Das Zubehör ist aber sehr wichtig, um die Arbeitsabläufe in der Gastronomie zu vereinfachen. Die perfekte Ausstattung ermöglicht Ihnen, die maximale Leistung aus Ihrem Invoq herauszuholen, und trägt dazu bei, dass Sie Ihre Zeit optimal nutzen können.

*„Das MultiRack  
verwandelt einen  
Gastro-Normbehälter  
1/1 GN in das volle  
Blechformat.“*

April Shaw, Blodgett





## MultiRack – ein echtes Multitalent

Das neue MultiRack bietet Ihnen jetzt die Möglichkeit, verschiedene Blech- bzw. Behältergrößen gleichzeitig zu verwenden. Sichern Sie sich vollständige Flexibilität in Ihrem Betrieb und holen Sie das Beste aus Ihrer Produktion heraus.

### KAPAZITÄT MULTIRACK:

- 1/1 GN
- 400x600 mm
- US-Bleche
- Gastronormbehälter (1/1 GN, 65 mm)



## Alles, was Sie für volle Flexibilität brauchen

Wählen Sie die richtige Ausstattung aus, die das Beste aus Ihrem Kombidämpfer herausholt und den Bedürfnissen Ihres Betriebs gerecht wird.

Entdecken Sie die gesamte Palette unter [www.houno.com](http://www.houno.com)

# Perfekte Produkte – auch das Zubehör macht's

## Zubehör aus Aluminium mit hervorragender Wärmeübertragung

Wir verwenden eine patentierte Aluminiumlegierung. Dieses Material liegt preislich etwas höher, bietet dafür aber eine einzigartige Wärmeaufnahme, -speicherung und -abgabe. Das verbessert die Produktqualität und das automatische Ansprechverhalten von Invoq im Betrieb.

ONE: Das Zubehör ermöglicht perfekte Koch- und Backergebnisse. So stehen Ihnen mit Ihrem Invoq alle Möglichkeiten offen.

### Auf der Suche nach Inspiration?

In unserem Blog finden Sie köstliche Rezepte und Ratschläge mit Tipps und Tricks von erfahrenen Köchen. So geht die Zubereitung schneller, ist einfacher und macht mehr Spaß.  
[www.houno.com](http://www.houno.com)





## Optimales Zubehör für Ihren Kombidämpfer

Zubehör (GN-Größen)	Artikelnummer
Gemischtes Starterpaket	33000096
Grill-Starterpaket	33000098
Imperial-Blech 20 mm	045482
Imperial-Blech 40 mm	045484
Imperial-Blech 60 mm	045483
Imperial-Potato-Baker	045722
Imperial-Mehrzweckblech für Pizza und zum Grillen	045723
Imperial-Grillrost	045481
Imperial-Mehrzweckblech	045725
Backmatte aus Silikon	045445
Backblech, glatt, Antihafbeschichtung	045433
Backblech, gelocht mit Antihafbeschichtung	045434
Pommes-frites-Korb	045480
Rippchenrost	045733
Hähnchenrost, 4 Hähnchen (1/2 GN)	041120
Hähnchenrost, 8 Hähnchen	033089

Um die Vorteile Ihres Invoq voll ausschöpfen zu können, raten wir Ihnen zu einem Invoq-Zubehör-Starterpaket.

Das gemischte Starter-Paket enthält 1 Imperial®-Blech 20 mm, 1 Pommes-Frites-Korb, 1 Imperial®-Grillrost und 1 Imperial®-Mehrzweckblech. Diese vier Zubehörteile sichern Ihnen einen perfekten Einstieg in die flexible Nutzung Ihres Kombidämpfers.

Das Grill-Starterpaket enthält 1 Imperial®-Blech 20 mm, 1 Pommes-Frites-Korb und 2 Imperial®-Grillroste. Mit diesem Zubehör können Sie mit Ihrem Invoq-Combi-Modell grillen und braten.

Sie können das gesamte Sortiment von Invoq-Zubehör direkt unter [www.houno.com](http://www.houno.com) kaufen.

# So pflegen Sie Ihren Invoq

Einfach zu reinigen.  
Leicht zu pflegen.

Mit Invoq haben wir nicht nur einen Kombidämpfer, sondern auch das Benutzererlebnis entworfen. Dazu gehören alltägliche, aber notwendige Tätigkeiten wie Reinigung und Wartung.

Wir haben das automatische Reinigungssystem CareCycle in Invoq integriert. Das System wird von unserer hauseigenen Software gesteuert und spart Zeit und Geld.

Sie werden verblüfft sein, wie wenig Wasser, Energie und Chemikalien CareCycle verbraucht. Dabei sorgt das System dafür, dass Ihr Gerät immer makellos sauber und einsatzbereit ist.

REINIGUNG STARTEN, GANZ  
OHNE ABKÜHLEN

Die CareCycle-Funktion kann auch bei heißem Gerät gestartet werden. So reduzieren sich die Ausfallzeiten, und das Gerät ist schneller wieder betriebsbereit.



CareCycle-Reinigung &  
CareCycle-Entkalken

## Die besten Reinigungsprodukte, empfohlen von Ihrem Gerätedesigner

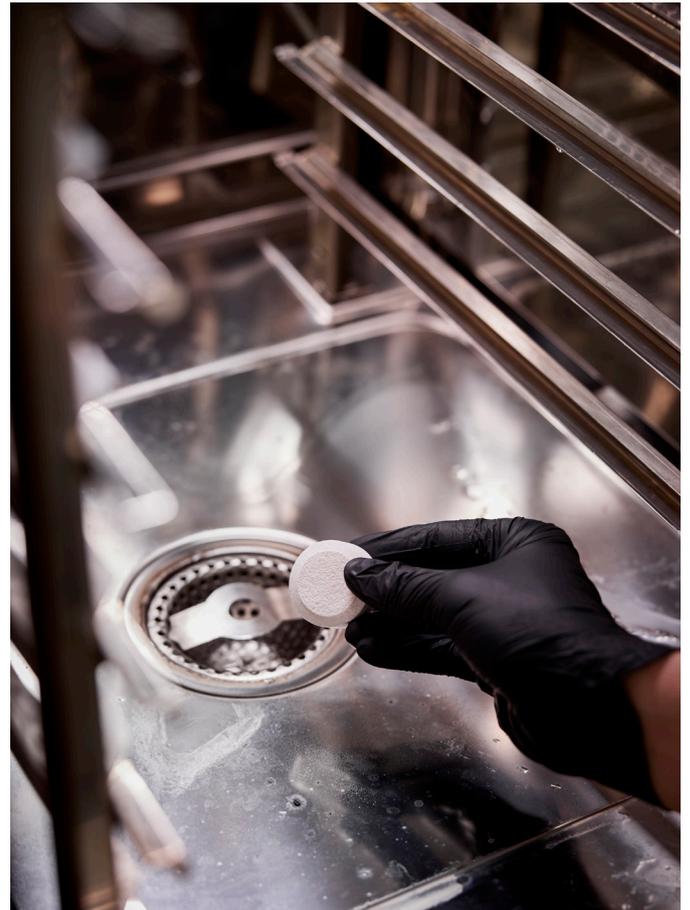
Die CareCycle Reinigungstabletten sind nicht nur hochwirksam, sondern auch phosphatfrei. So können Sie kompromisslos zum Schmutz und rücksichtsvoll gegenüber der Umwelt sein.

Haben Sie Zeit? – Wählen Sie  
Eco.

In der Eco-Einstellung dauert die Reinigung zwar länger, es werden aber weniger Wasser, Strom und Chemikalien verbraucht.

Enger Zeitplan? – Wählen Sie  
Turbo.

Wenn in der Küche Hochbetrieb herrscht, muss das Gerät so schnell wie möglich wieder sauber sein. Die Turbo-Einstellung reinigt gründlich, braucht aber nur 15 Minuten. So wird der Zeitverlust so gering wie möglich.



### CareCycle

### Artikelnummer

CareCycle Reinigungstabletten, 150 St.	106032
CareCycle Entkalkungstabletten, 150 St.	106033
HydroShield L 3600 Komplett	
HydroShield XL 6000 Komplett	
HydroShield L 3600 Ersatzfilter	30500545
HydroShield XL 6000 Ersatzfilter	30500546

Wählen Sie unsere Produkte für Ihren Invoq: für eine makellose Reinigung und optimale Wasseraufbereitung.

Sie können die gesamte  
Produktpalette direkt unter  
[www.houno.com](http://www.houno.com) kaufen.

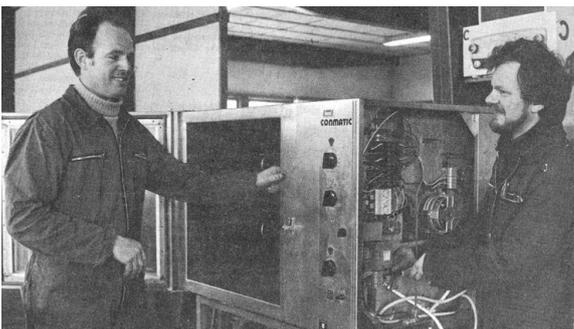
# HOUNÖ. Immer einen Schritt voraus seit 1977

1977 führte Svend Houmøller ein eigenes Restaurant in Jütland. Der Betrieb lief so gut, dass er einen größeren Ofen brauchte. Kein Gerät, das es damals für den gewerblichen Bedarf auf dem Markt gab, entsprach seinen Ansprüchen. Deshalb nahm Svend die Dinge einfach selbst in die Hand: Gemeinsam mit seinem Bruder Hans Jørgen begann er in seiner Garage in Randers mit der Konstruktion eines Ofens.

Als Diplom-Ingenieur verfügte Hans Jørgen über die entsprechenden Fähigkeiten und technische Kompetenz, um die Idee in die Wirklichkeit umzusetzen. Er würde aber sofort zugeben, dass die ursprünglichen Modelle zwar funktional, allerdings nicht besonders schön waren.

Die Sache mit dem neuen Ofen sprach sich schnell unter Köchen herum. Schon bald hatten Svend und Hans Jørgen eine lange Liste von Kollegen, die einen solchen Ofen für ihre Küche haben wollten, um ihre Produktion zu erweitern – und es kamen immer mehr hinzu. Am Ende platzte die Garage aus allen Nähten. Um das immer größere Auftragsvolumen bewältigen zu können, zog HOUNÖ in eine eigens errichtete Fabrikanlage in Randers, die mit 3200 Quadratmetern ausreichend Platz bot.

Von links nach rechts: Frits Svenningsen und Hans Jørgen Houmøller bei der Fertigung eines Kombidämpfers in den 1980er-Jahren. Frits ist bis heute bei HOUNÖ tätig.



# Die Entwicklung von Kombidämpfern 1977-2021



1977



1980



1995



2001



2003



2007



2012

2022



# Vielen Dank!

Es hat uns großen Spaß gemacht, Ihnen Invoq im Detail vorzustellen. Wir hoffen, dass Sie es spannend fanden, das Produkt ein wenig näher kennenzulernen.

Es würde uns freuen, wenn wir Ihnen die vielen Möglichkeiten zeigen konnten, die Invoq zu bieten hat.

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung!

Die Invoq-Plattform wird immer besser – Sie können dabei sein und unsere Produkte noch besser machen.

Ihr HOUNÖ-Team.



## Wir sind für Sie da

Unterstützung für Köche  
[chefsupport@houno.com](mailto:chefsupport@houno.com)

Technischer Support  
[techsupport@houno.com](mailto:techsupport@houno.com)

## Kontaktieren Sie uns

HOUNÖ A/S  
Alsvej 1  
DK-8940 Randers SV  
Dänemark

Tel: +45 8711 4711  
E-Mail: [houno@houno.com](mailto:houno@houno.com)

[www.houno.com](http://www.houno.com)

EIN TEIL VON



