

Invoq | Bake

Invoq Katalog Revision 01/2023

Service leicht gemacht

◀ HOUNÖ

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

Juha Laukkanen, Dieta

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	4
Der Innovation Circle	6
Invoq Bake Kombidämpfer	8
Backen. Neu erfunden	12
Gleichmäßig backen	14
Eine größere Produktpalette backen	16
Ihr Geschäft erweitern	18
Bedienoberfläche	20
Unkomplizierter Betrieb	22
Nachhaltigkeit	24
Verbrauch	26
Benutzerfreundlichkeit	28
Hervorragende Gastronomie ist Teil unserer DNA	30
Konnektivität	32
Produktportfolio	36
Lösungen: 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 Situation, jede Backstube und jede Art der Produktbereitstellung auf der ganzen Welt konfiguriert werden kann.

Eine breite Gerätepalette, die auf ein und derselben Plattform basiert. Ausgelegt für erstklassigen Service in den Bäckereien 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 Bäckern und Partnern in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel.

Diese Marken sind bestens mit ihren jeweiligen Märkten vertraut – mit ihren geografischen, sozialen und kulturellen Voraussetzungen. Von Tankstellen in Großbritannien bis zu Bäckereien in den Niederlanden. Von Wurstsemmeln bis zum Dessert 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®



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 Bäcker, Köche oder Restaurantbesitzer. 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, schmackhafte und hochwertige Produkte 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:

20 % mehr Kapazität

Die verschiedenen Optionen der Innenausstattung von Invoq und ein zusätzliches Regal sorgen für optimierte Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

19 % weniger Energie

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

Verblüffend einfach

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.

Backen. Neu erfunden.

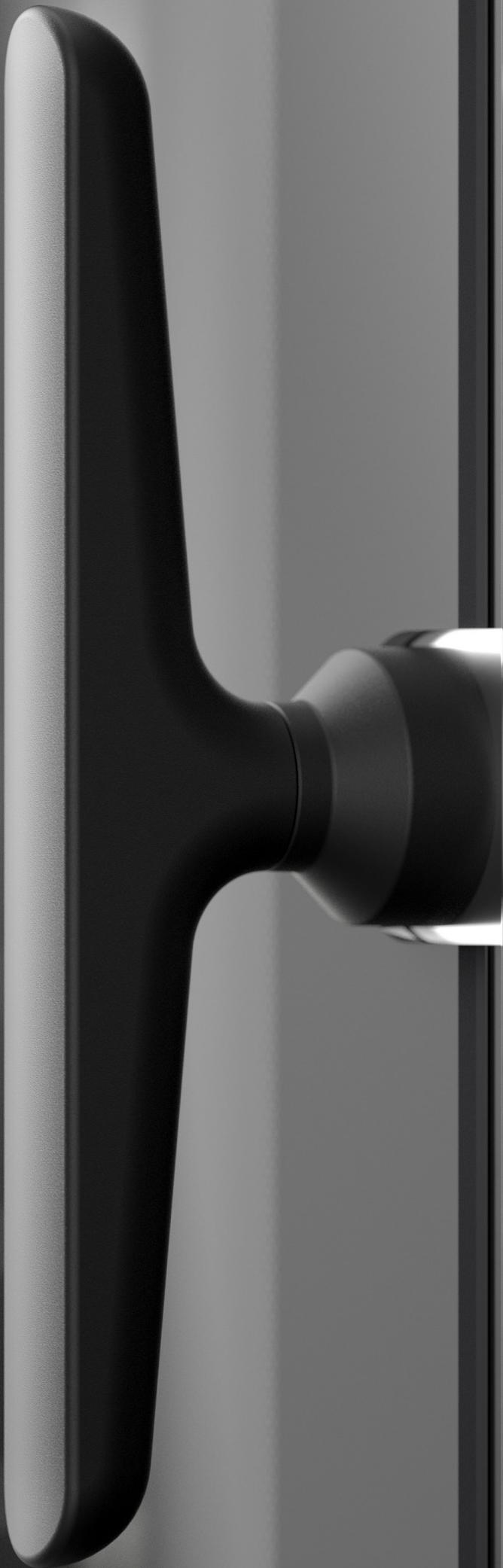
Von allen Seiten, innen und außen:
Das durchdachte Design, das Invoq so
benutzerfreundlich macht, zeigt sich einfach
überall.

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.



Gleichmäßiges Backen. Immer wieder.

Wundern Sie sich nicht, wenn Sie die Gerätetür öffnen

Vielleicht setzen Sie in Ihrer Backstube auf Handwerk und Traditionen, die seit Generationen weitergegeben wurden. Vielleicht sind Sie noch in der Ausbildung und haben gerade erst einige Stunden Backerfahrung.

Letztlich wollen Sie das Gleiche: einheitliche und gleichmäßige Ergebnisse – und das zuverlässig. Gute Backergebnisse, auf die Sie sich verlassen können. Keine Überraschungen. Eigentlich nicht zu viel verlangt. Wenn Backen nur nicht so komplex wäre...

Alle wissen beispielsweise, dass das perfekte Croissant außen knusprig und innen saftig ist oder das perfekte Sauerteigbrot eine unverkennbare Kruste hat. Ein Muffin schmeckt so lecker, weil er so luftig und saftig ist. Um das zu erreichen, können

nicht alle Produkte genau gleich gebacken werden. Jedes Gebäck stellt besondere Anforderungen an Hitze, Luftzirkulation und Feuchtigkeit.

Glücklicherweise ist Invoq Bake eine Lösung, die alles abdeckt.

Hinter dem schlanken schlichten Äußeren verbergen sich unzählige Innovationen. Auf diese Weise lässt sich die Backatmosphäre so fein steuern wie nie zuvor.



Produkte in
größeren
Mengen backen

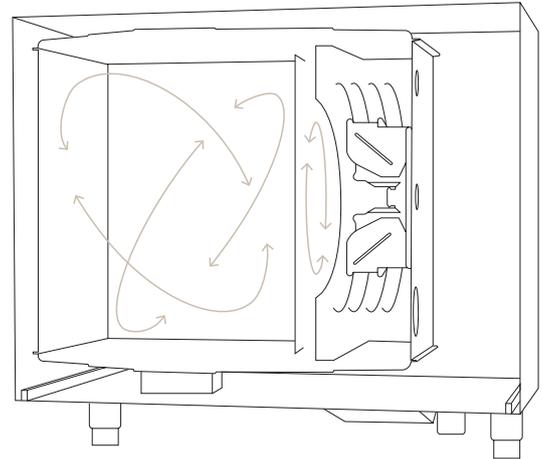
Bei uns drehen sich nicht die Einschübe, sondern die Luft zirkuliert

Damit die heiße Luft wirklich gleichmäßig zirkuliert und alle Ecken des Geräts erreicht, gibt es meist eine Art von Drehscheibe mit Motorantrieb, die sich wie eine Schallplatte bewegt.

Bei Invoq Bake bewegt sich die heiße Luft, nicht Ihr Gebäck.

Ein hochmoderner, intelligenter, sensorgesteuerter Lüfter verteilt die Luft und lässt sie zirkulieren. Die erzeugten Luftbewegungen umschließen jedes einzelne Produkt im Gerät auf die gleiche Weise. Von oben nach unten, von einer Seite zur anderen, automatisch reversierend.

Mit einer Auswahl von neun Lüftergeschwindigkeiten haben Sie alle Optionen: langsames Umwälzen für zarte Produkte wie Macarons oder aber mehr Leistung für Sauerteigprodukte.



Heißluft und Dampf – optimal ausgewogen.

Innen feucht. — Das Gerät, nicht nur die Backwaren

Die Feuchtigkeitsregelung beim Backen kann für das Ergebnis viel ausmachen, hierzu müssen Geschwindigkeit und Genauigkeit allerdings präzise steuerbar sein.

Invoq Bake bietet Ihnen die Möglichkeit sehr präziser Eingriffe, indem Sie Feuchtigkeit während des Backens direkt in den Garraum einbringen können. So können Sie auch unkompliziert verschiedene Produkte gleichzeitig zubereiten.

Ein fortschrittliches Dampferzeugungssystem sprüht die Feuchtigkeit direkt auf die Heizelemente des Geräts – mit unmittelbarer Wirkung. Dampf kann sofort erzeugt werden, ohne auf kochendes Wasser warten zu müssen, und das bei minimalem Energieaufwand.

Das Frisch-Dampfsystem wird durch eine aktive Luftzufuhr ergänzt, die die Produkte wunderbar kross und knusprig macht.

DIE VORTEILE DER FEUCHTIGKEITZUFUHR

- Knusprige Kruste mit schöner Farbe.
- Höheres Produktvolumen.
- Das Produkt bleibt innen schön feucht und hält länger.
- Bei empfindlichen Produkten wie Croissants bleibt die Oberfläche schön knusprig.
- Kontrollierte Gäratmosphäre.
- Desserts, Gebäck und Brote in ein und demselben Gerät.

Von Bake-off bis handwerklich. Und alles, was dazwischen liegt.

Eine größere Produktpalette backen. Mehr Kunden anziehen.

Invoq Bake ist so flexibel, zuverlässig und perfekt steuerbar, dass Ihr Gerät Sie tatsächlich davon überzeugen kann, Ihre Produktpalette zu erweitern.

Bisher nutzen Sie Ihr Gerät nur für Gebäck? Schauen Sie über den Tellerrand und bieten Sie auch heiße Speisen oder leckere Snacks zum Mitnehmen an.

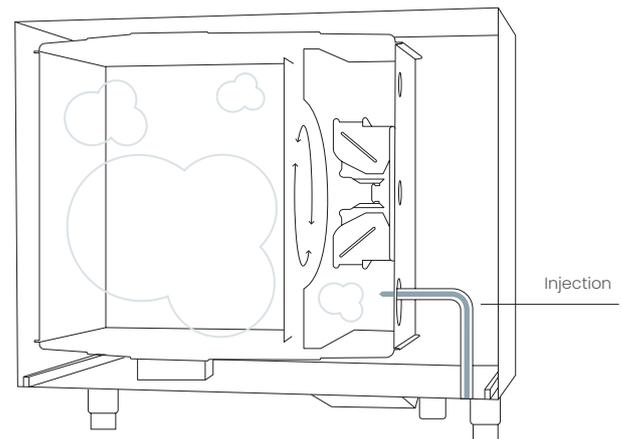
Mit seinem attraktiven Design können Sie Invoq Bake gut sichtbar für Ihre Kunden aufstellen. Das Gerät setzt die Produkte ansprechend in Szene. Ihr Personal, das den Ofen bedient, ist immer in der Nähe Ihrer Kunden – nicht unsichtbar in der Backstube.



Die Technik für den automatischen Erfolg

Invoq Bake bietet intuitive Technologie, so einfach wie bei einem Smartphone – für weniger Denk- und Arbeitsaufwand. Vom Einschalten bis zur Reinigung.

- Kraftvoller, intelligenter Frisch-Dampf: für eine ideale Atmosphäre zur gleichzeitigen Zubereitung verschiedener Produkte.
- Einheitliche Hitze- und Luftverteilung für perfekt gleichmäßige und einheitliche Backergebnisse.
- Drei verschiedene Zubereitungsverfahren stehen zur Verfügung: Manuell, Rezepte und SmartBaker
- CombiSense: Intelligentes, automatisches Feuchtigkeitssystem für perfekte Feuchtigkeit und eine zarte Kruste.
- CareCycle: Automatische Reinigung, die Zeit und Geld spart.
- Kontrollierte Gäratmosphäre zum Gären und Backen in einem Arbeitsgang: Wählen Sie Programme, die Vorheizen, Gären und Backen umfassen.
- Einfache Bedienung über eine intuitive Bedienoberfläche, die an ein Smartphone erinnert.



Wasser wird direkt auf das Heizelement aufgesprüht und vom Lüfter verteilt, um Frisch-Dampf zu erzeugen, der den Garraum auf allen Ebenen füllt.



Der intuitive Touchscreen führt Sie durch die Einstellungen, spannenden Features und Funktionen. Die bequeme Drag-und-drop-Funktionalität macht die Bedienung mehr als einfach.

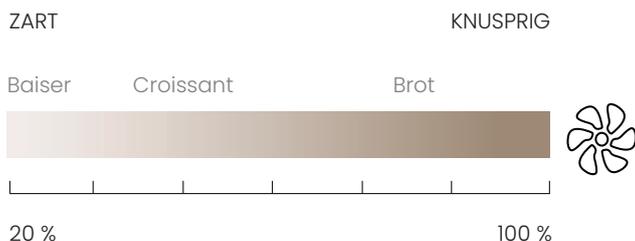
Fördern Sie Ihr Geschäft – ganz nebenbei

Invoq Bake begleitet Sie durch Ihren ganzen Tag und ermöglicht Ihnen, leckeres Backwerk anzubieten. Dabei bleiben keine Wünsche offen: Sie müssen nicht in weitere Geräte investieren.

Heutzutage erwarten Kunden hochwertigere, spannendere Angebote zum Mitnehmen – und das schnell. Um diesen Ansprüchen gerecht werden zu können, benötigen Sie ein Gerät, das seine Funktion im Handumdrehen ändern kann. Von Ofen für die Frühstücksbackwaren über heiße Kleinigkeiten zum Mittagessen, Gebäck zum Kaffeetrinken oder Snacks für die Kaffeepause bis hin zu fertigen Gerichten fürs Abendessen oder aber Aktionsware für nur einen Tag. Invoq Bake ist Ihr zuverlässiger Geschäftspartner für jede Gelegenheit.

Mehrere Lüftergeschwindigkeiten für ein breites Spektrum an Backwaren

Der Lüfter von Invoq Bake ist besonders sensibel und präzise steuerbar. Er erkennt den Unterschied zwischen Baiser und Baguette und passt sein Verhalten entsprechend an.



Erweitern Sie Ihr Angebot

Mit einem Invoq Bake-Kombidämpfer können Sie eine vielfältige Produktpalette für alle Arten von Kampagnen oder für tageszeitabhängige Angebote bereitstellen. So können Ihre Kunden schnell und bequem ofenfrische Backwaren von der Backtheke in Ihrem Geschäft mitnehmen.

- Gebäck
- Snacks
- Brot
- Grab & Go
- Fertiggerichte

CombiSense

Mit dem automatischen Feuchtigkeitssystem können Sie Ihren Produkten beim Backen eine glänzende, knusprig-krosse Kruste verleihen. Innen bleiben sie dabei schön saftig.

- Hähnchenspieße
- Kartoffelspalten
- Panini
- Pikante Snacks
- und vieles mehr...

Produkte nehmen nicht den Geschmack von anderen an

Muffins und Knoblauchbrot gleichzeitig? Das geht – ohne dass ein Produkt den Geschmack des anderen annimmt.



So vertraut wie ein Tablet





SmartBaker. Vom Handbetrieb zur Automatik.

SmartBaker ist eine automatische Funktion für eine 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.



QSR. Das Universalrezept für alle...

QSR – Quick Select Recipes – ermöglicht Ihrem gesamten Team, mit zuverlässig hoher Qualität zu backen – unabhängig von der Erfahrung. QSR spart nicht nur Zeit und Geld, die Funktion reduziert auch das Fehlerpotenzial.



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.



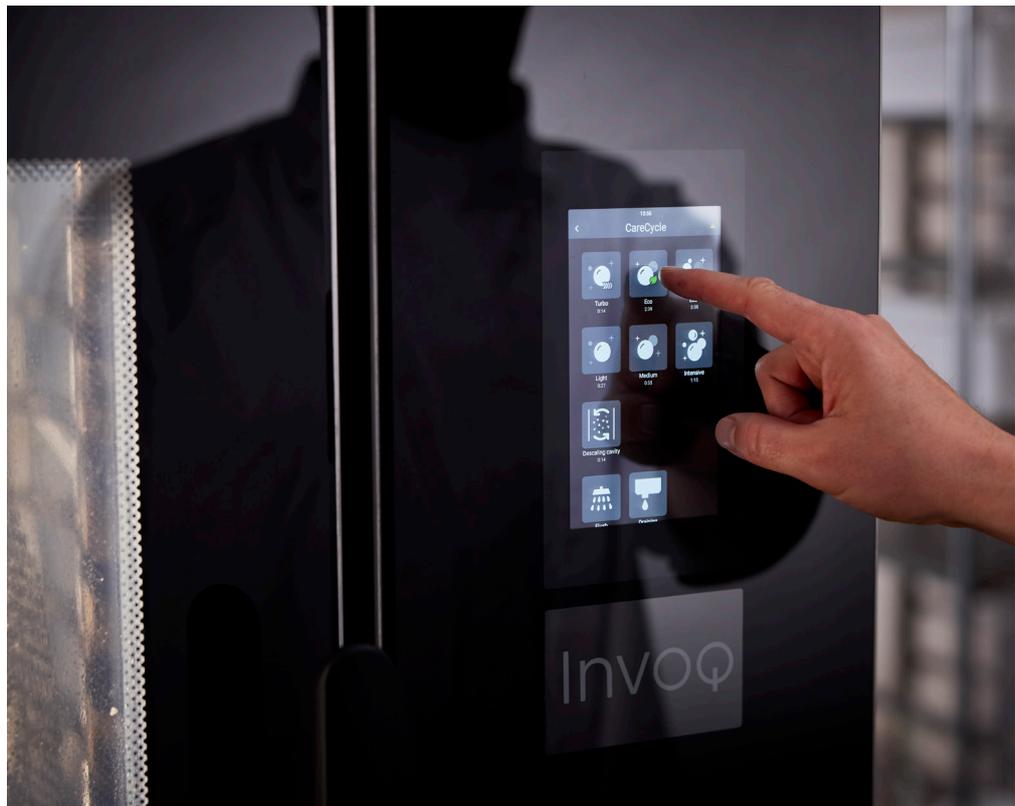
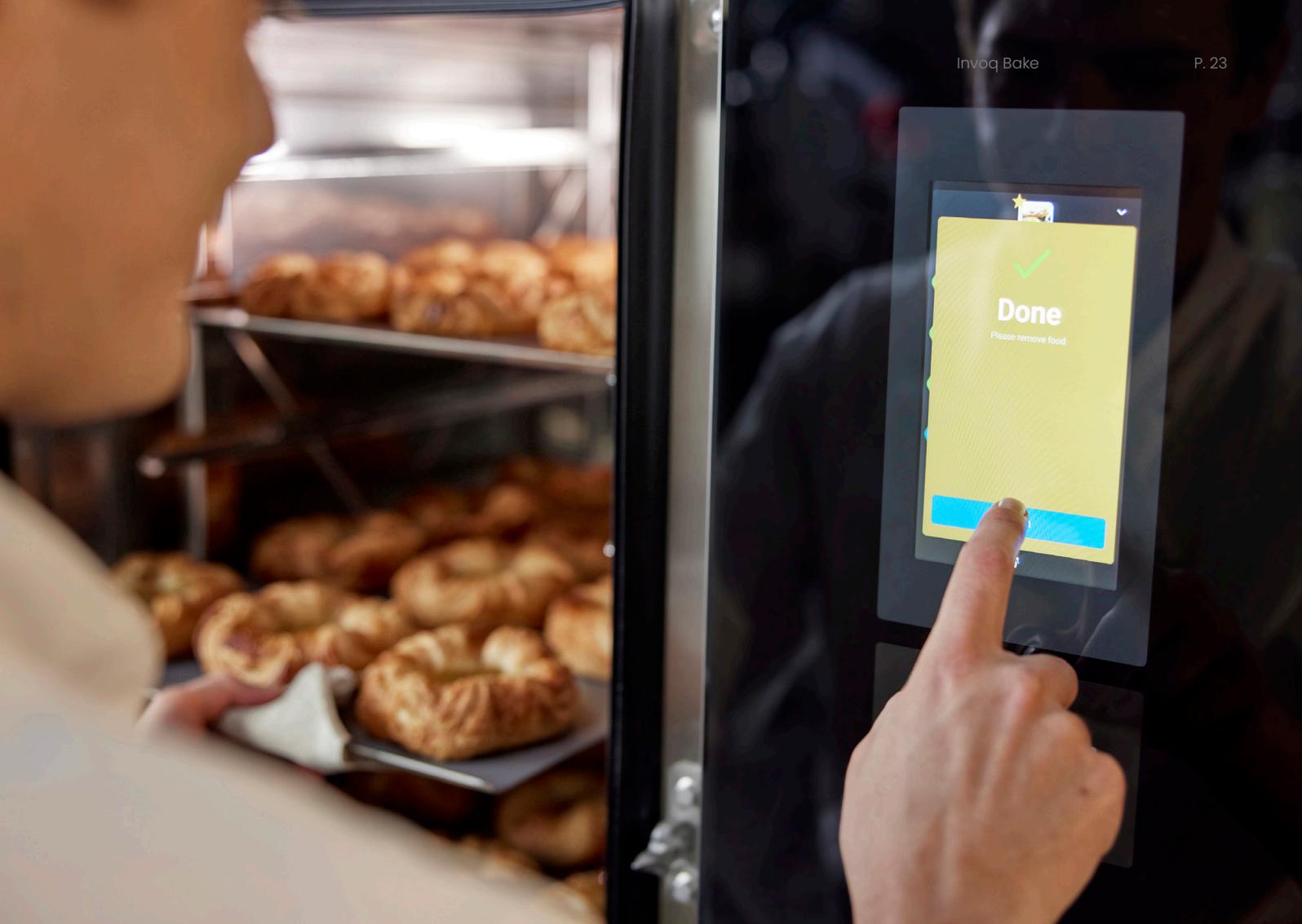
CareCycle. Blitz blank – ganz nach Ihren Bedürfnissen.

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 sorglos 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 Bäckerei

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

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:
€ 385 pro Jahr

Wir gehen von folgendem Szenario aus:

- Zehn Stunden pro Tag und eine mittelintensive Reinigung
- 7 Tage/Woche
- 50 Wochen/Jahr

Bei einem Kilowattstundenpreis von € 0,46 und einem Wasserpreis von € 1,45 pro m³. Vergleich: Invoq Bake 9 – 400x600 EN 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 Backofen 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.“



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 HACCP-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.

„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.“

Juha Laukkanen, Dieta



Entdecken Sie das Invoq-Gerät, das perfekt zu Ihnen passt

Die komplette Invoq-Plattform: Geräte und
Zubehör.



Produktportfolio auf einen Blick

Invoq Bake 6
- 400x600 EN



Invoq Bake 9
- 400x600 EN



Invoq Bake 16
- 400x600 EN

Elektro (E) oder Gas (G)

Kapazität

Kapazität und Behältergröße	400 x 600 mm		400 x 600 mm		400 x 600 mm	
Schienenanzahl	80 mm: 6	95 mm: 5	80 mm: 9	95 mm: 8	80 mm: 16	95 mm: 14
Maximales Beladungsgewicht pro Blech/Behälter und pro Gerät [kg]	4,5/27	4,5/22,5	4,5/40,5	4,5/36	4,5/72	4,5/63

Abmessungen & Gewicht

Abmessungen ohne Türgriff (HxBxT) [mm]	851 x 937 x 825		1081 x 937 x 825		1730 x 937 x 825	
Abmessungen mit Türgriff (HxBxT) [mm]	851 x 937 x 908		1081 x 937 x 908		N/A	
Abmessungen mit Türgriff und Untergestell (HxBxT) [mm]	1550 x 937 x 908		1781 x 937 x 908		1730 x 937 x 908	
Versandabmessungen (HxBxT) [mm]	950 x 1000 x 1200		1210 x 1000 x 1200		2050 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]	E:	G:	E:	G:	E:	G:
Versandgewicht [kg]	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	19,3	38,2
Effekt Heißluft [kW]	9	18	36
Spannung	400 V 3PN AC	400 V 3PN AC	400 V 3PN AC
Absicherung [A]	16	32	63

Leistungsbedarf, Gasgerät

Gasaufnahme [kW]	13	21	40
Thermische Last Heißluft [kW]	13	21	40
Spannung	230 V 1PN AC	230 V 1PN AC	230 V 1PN AC
Stromaufnahme [kW]	1	1	1,5
Absicherung [A]	10	10	10
Verfügbare Gasarten	G20, G25, G30, G31	G20, G25, G30, G31	G20, G25, G30, G31



Invoo

BSK
CHANGEMAN

PassThrough-Lösung auf einen Blick

Invoq Bake 6
- 400x600 EN
PassThrough

Invoq Bake 9
- 400x600 EN
PassThrough



Nur Elektro

Kapazität

Kapazität und Behältergröße	400 x 600 mm		400 x 600 mm	
Schienenanzahl	80 mm: 6	95 mm: 5	80 mm: 9	95 mm: 8
Maximales Beladungsgewicht pro Blech/Behälter und pro Gerät [kg]	4,5/27	4,5/22,5	4,5/40,5	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]				
Versandgewicht [kg]				

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 schnellste Weg zwischen Bäckerei und Backtheke

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

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

So verringert sich nicht nur das Risiko der Keimübertragung, für das Verkaufsteam wird es bequemer, denn der Weg in die Backstube 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.

VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Zweitüriges Gerät für einen optimalen Arbeitsablauf.
- Keimübertragung wird vermieden – klare Trennung von Lebensmitteln.
- Ideal für Visual Baking.
- Kunden anlocken und den Umsatz steigern.
- Bessere Logistik in Ihrer Bäckerei 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

Gerätemodell	6 EN & 9 EN* & 16 EN
Energieversorgung des Geräts	Nur Elektro
Hinzukommende Höhe [mm]	415
Hinzukommendes Gewicht [kg]	12

*Auch als PassThrough-Modell (werkseitige Ausführung) 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 Backen. So können Sie zum Beispiel Brot im unteren Gerät backen, während Sie im oberen Gerät Gebäck zubereiten. Sie können für beide Geräte unterschiedliche Schienenabstände wählen, um noch mehr Flexibilität zu erhalten.

- Die Gerätegröße 6 + 9 ergibt eine Höhe von unter 2 m
- Backtechnologien kombinieren



Stackit Elektro ohne Untergestell

Stackit Gas ohne Untergestell

	Stackit Elektro ohne Untergestell	Stackit Gas ohne Untergestell
Kombination von Gerätemodellen	6 EN + 6 EN*, 9 EN + 6 EN*	6 EN + 6 EN, 9 EN + 6 EN
Energieversorgungskombinationen	Elektro + Elektro**	Gas + Gas
Hinzukommende Höhe [mm]	142	142
Hinzukommendes Gewicht [kg]	11	13

*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.





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:

- 400x600 mm
- 1/1 GN
- 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 Invoq Bake-Kombidämpfer herausholt und den Bedürfnissen Ihres Betriebs gerecht wird.

Entdecken Sie die gesamte Palette unter 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.

Das Invoq-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 Bäckern. So geht Backen schneller, ist einfacher und macht mehr Spaß.
www.houno.com





Optimales Zubehör für Ihren Kombidämpfer

Zubehör	Artikelnummer
Starterpaket Backen, 400 x 600	33000100
Backmatte aus Silikon, 400 x 600	045445
Backblech, glatt, Antihafbeschichtung, 400 x 600	045433
Backblech, gelocht mit Antihafbeschichtung, 400 x 600	045434
Imperial-Blech 20 mm, 1/1 GN	045482
Imperial-Blech 40 mm, 1/1 GN	045484
Imperial-Blech 60 mm, 1/1 GN	045483
Imperial-Mehrzweckblech, 1/1 GN	045725
Imperial-Mehrzweckblech für Pizza und zum Grillen, 1/1 GN	045723

Um das Beste aus Ihrem Invoq-Gerät herauszuholen, empfehlen wir das Invoq-Zubehör-Starterpaket.

Das Starterpaket Backen, 400 x 600 mm, enthält 2 gelochte Backbleche mit Antihaf-Beschichtung, 2 glatte Backbleche mit Antihafbeschichtung und 2 Silikon-Backmatten.

Sie können das gesamte Sortiment von Invoq-Zubehör direkt unter 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 Hochbetrieb herrscht, muss das Gerät so schnell wie möglich wieder sauber sein. Die Turbo-Einstellung reinigt gründlich, braucht aber nur 15 Minuten. So verlieren Sie möglichst wenig Zeit.



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 kaufen.

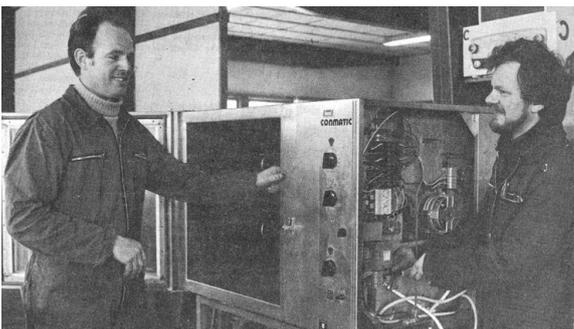
HOUNÖ. Immer einen Schritt voraus seit 1977

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 Backöfen 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

Bake-Support
bakesupport@houno.com

Technischer Support
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

www.houno.com

EIN TEIL VON



