

F I G

A R O







**Præcision, kapacitet og kontrol  
– samlet i én løsning**

**08**

**Figaro**

**10**

**Innovativ  
touchskærm**

**12**

**Et ord  
til kokken**

**14**

**HOUNÖ skaber  
fremtidens køkken**

**16**

**Smart  
opvarmning**

**18****Trykkogning****21****Hvorfor  
Figaro****22****Tilberednings-  
processer****24****Tilbehør****26****Energibesparelser****27****Tekniske  
egenskaber**

# F I G

**En kulinarisk  
revolution  
til dit  
køkken.**



# A R O

**Kompakt  
design  
med lynhurtig  
opvarmning.**



# Figaro: alsidig i madlavning, hurtig i opvarmning, kompakt i størrelse.

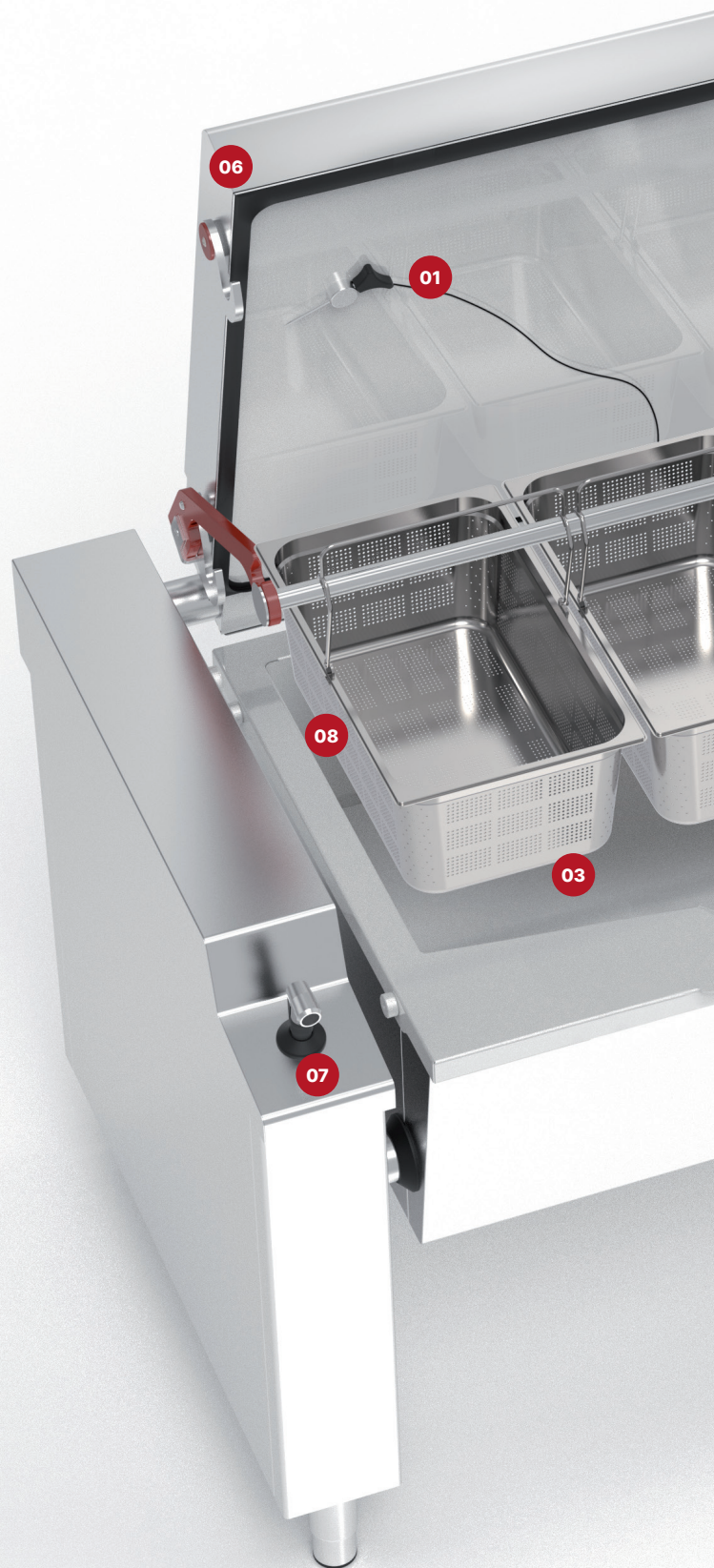
**Figaro** kombinerer funktionerne fra braiserpande, kedel, friture og traditionelt komfur i én enkelt maskine – med mulighed for trykkogning.

**En ny opvarmningsteknologi** gør Figaro 4 gange hurtigere end en traditionel braiserpande.

**Effekt:****Kapacitet:**

100 | 150 liter

Tilgængelig i versioner med trykfunktion og afløb.





- 01 **Stegetermometer med multipunktmåling**
- 02 **Smart opvarmning af karrets bund**
- 03 **Temperaturfølere**
- 04 **USB-port:**  
download HACCP-data og upload/download opskrifter
- 05 **Figaro Touch Control (FTC):**  
nem og intuitiv Android-baseret touchskærm
- 06 **Låsekrog til tryklåget og kurvløftesystem**
- 07 **Brusehoved med fleksibelt led,**  
betjent via elektronisk styring.
- 08 **Automatisk litermåling** ved påfyldning af varmt og koldt vand.
- 09 **Afløb**
- 10 **SafePour**  
anti-overløbskontrol ved tømning af karret.



# Figaro Touch Control (FTC): nem og intuitiv touchskærm



## Ny elektronisk styring V2

### Den nye generation af elektronisk styring.

**Figaro Touch Control** er næste generation af elektronisk styring med høj brugervenlighed, designet til enhver operatør.

Den har en **intuitiv brugerflade** til at oprette og gemme komplette og tilpassede tilberedningsprogrammer.

**Systemet regulerer energiforbruget automatisk** og sikrer hurtig, præcis og jævn opvarmning af karret.

Teknologi, der trin for trin guider operatøren gennem opskriften og kun kræver handling, når det er nødvendigt.

Via forbindelsen til **Open Kitchen** cloud-plattformen giver **FTC** fuldt overblik over data, forbrug, processer, tilberedningsformer, softwareopdateringer og vedligeholdelse.

# Enrico Pivieri professionel kok

Restaurant  
**Il Cavallo  
Scosso**  
Asti



**Mit køkken er en fusion af forskellige gastronomiske traditioner fra flere kontinenter, og mit mål er at give gæsterne en unik smagsoplevelse. De mange forskellige retter stiller høje krav til ressourcer, og derfor ledte jeg efter en samarbejdspartner, der sikkert og selvstændigt kan håndtere den store variation af tilberedninger.**

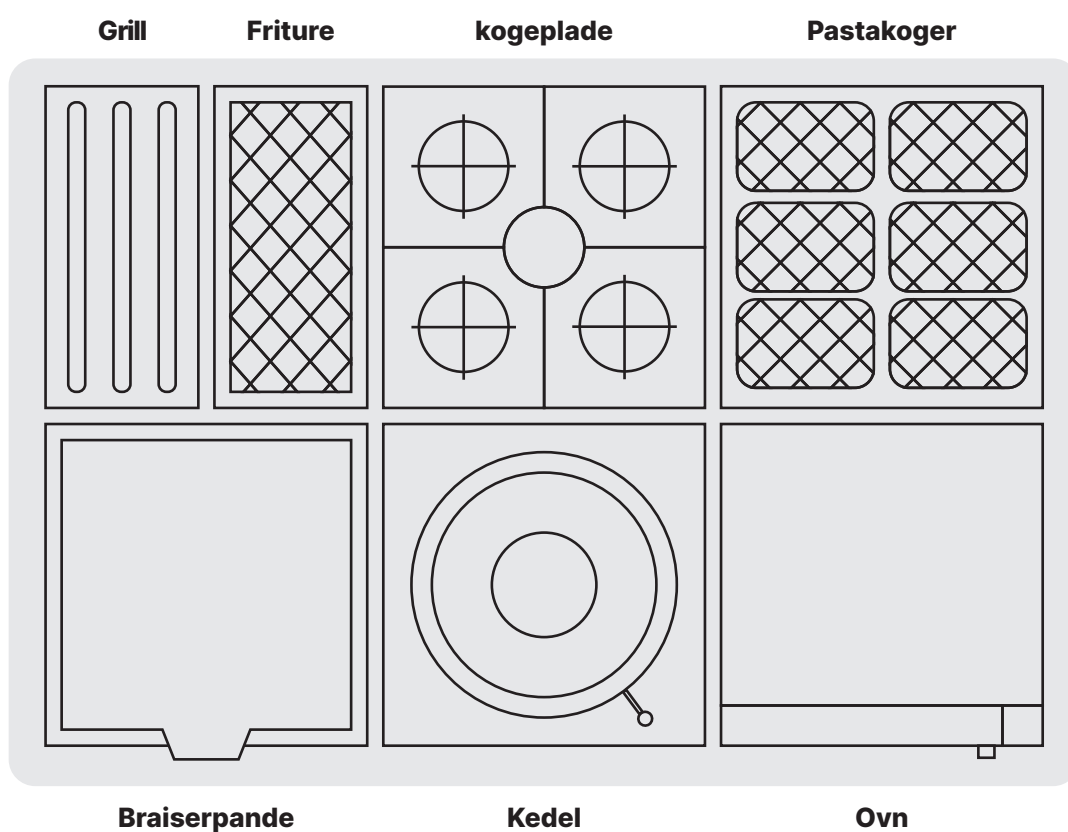
Siden vi introducerede **Figaro** i vores køkken, har jeg kunnet programmere hele processer og lade maskinen fuldføre dem selv. **Figaro** kan bruges til at **braisere, koge, fritere, damptilberede og trykkoge** og sikrer **ensartede resultater** og en fremragende kvalitet – hver gang. **Figaro** arbejder intelligent og giver **perfekt temperaturkontrol**, hvilket gør mig tryk ved altid at servere velsmagende retter for mine gæster.



“ **Figaro** kan bruges til at braisere, koge, fritere, dampe og trykkoge. ”



# HOUNÖ og Firex: fremtidens køkken.



**Traditionelt køkken: anvendt plads → 4,32 m<sup>2</sup>**

Med **Figaro** får du bedre resultater,  
samtidig **med at du sparer tid, plads og energi.**

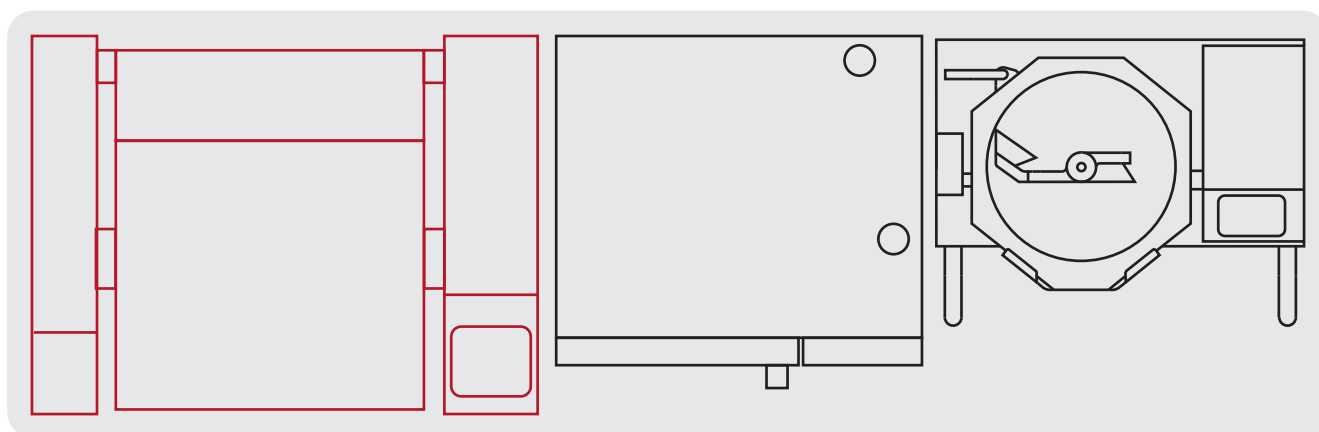
Ved at kombinere **Figaro** med den multifunktionelle **Cucimix** og **Invoq** kombiovnén opnå **flere markante fordele:**

- > Færre enheder,
- > Mindre pladsforbrug,
- > Færre tilslutninger,
- > Mindre eller færre emfang,
- > Færre gulv afløb.

**Figaro DFIE100A**

**Invoq Combi 10-1**

**Cucimix 30**



**HOUNÖ og Firex-løsning: anvendt plads → 2,87 m<sup>2</sup>**



Cucimix 30 CBTE030\_V1



Invoq Combi 10-1/1 GN

# Hastighed og besparelser. Jævn varmefordeling i karret.

## Opvarmningszoner

Karrets opvarmningssystem består af **6 til 8 keramiske varmezoner**, der alle reguleres via temperaturløseren.

## Hurtigere med lavere forbrug

Den ønskede temperatur nås ekstremt hurtigt:

**fra 18°C til 200°C på 3 minutter.**

## Ensartet temperatur – uden hotspots

Varmen slukker automatisk i de områder, hvor der ikke er råvarer. Ingen fastbrændt mad. **Nem rengøring.**

**Figaro** er i stand til at analysere det nødvendige energibehov i hver zone af karret og **tilpasser derfor automatisk effekten til både typen og mængden af råvarer.** Det betyder blandt andet, at enheden undgår overophedede zoner i områder uden råvarer, hvilket gør rengøringen af karret markant nemmere.



## Smart opvarmning af karrets bund.



### Intelligent opvarmning af panden.

Varmeelementerne dækker hele bunden og er opdelt i **uafhængige zoner**, som hver især sikrer præcis temperaturkontrol ved automatisk at tilpasse effekten efter behov.

### Øgede energibesparelser

**Intet spild** – kun den nødvendige strøm anvendes. Den elektroniske styring regulerer automatisk strømmen i varmezonerne og sikrer en jævn og kontrolleret opvarmning baseret på løbende temperaturmålinger.

## Varmezoner i bunden af karret

# Hurtigere tilberedning med tryk

## En ny måde at styre tryk på

### Tryklåg – 0,45 bar, 110 °C

#### Intelligent trykstyring:

Elektronisk kontrolleret og selvregulerende temperatur i de forskellige varmezoner i bunden af karret sikrer, at arbejdstrykket opnås mere effektivt.

**Ad hoc-tryk:** Den elektroniske styring regulerer automatisk trykket i karret i forhold til råvarernes type og mængde.

**Mindre vandforbrug:** Avanceret trykstyring gør det muligt at tilberede med en minimal mængde vand.

#### Ingen damp i køkkenet:

Dampen kondenseres hurtigt og sikkert ved hjælp af vandkøling.

**Højere sikkerhedsniveau:** Automatisk låglukning med sidemonteret sikkerhedslås, softwaresikkerhed og sikkerhedsventiler.

#### Motoriserede systemer:

Kip, låg og kurvløftesystem.

#### Højdekompensation:

Automatisk regulering af indstillinger i forhold til installationshøjden.





# Fordele ved trykkogning.

## Bedre kvalitet af det færdige produkt

**Smagene holdes inde i karret** under hele tilberedningen og forbliver dér, hvor de hører hjemme – i det færdige resultat.

## Sikkerhed og ensartet tilberedning

Når der tilberedes under tryk med **Figaro**, sker det under sikre forhold, da **elektroniske og mekaniske kontroller** tilsammen garanterer maksimal beskyttelse af bruger og omgivelser.

Tilberedningskarret **forsegles automatisk** og hermetisk, når systemet har sikret, at al restluft er fjernet.

**Perfekt trykkogning** er kun mulig i et dampmættet miljø. Det betyder, at temperaturen i karret er ensartet og overstiger 100 °C.

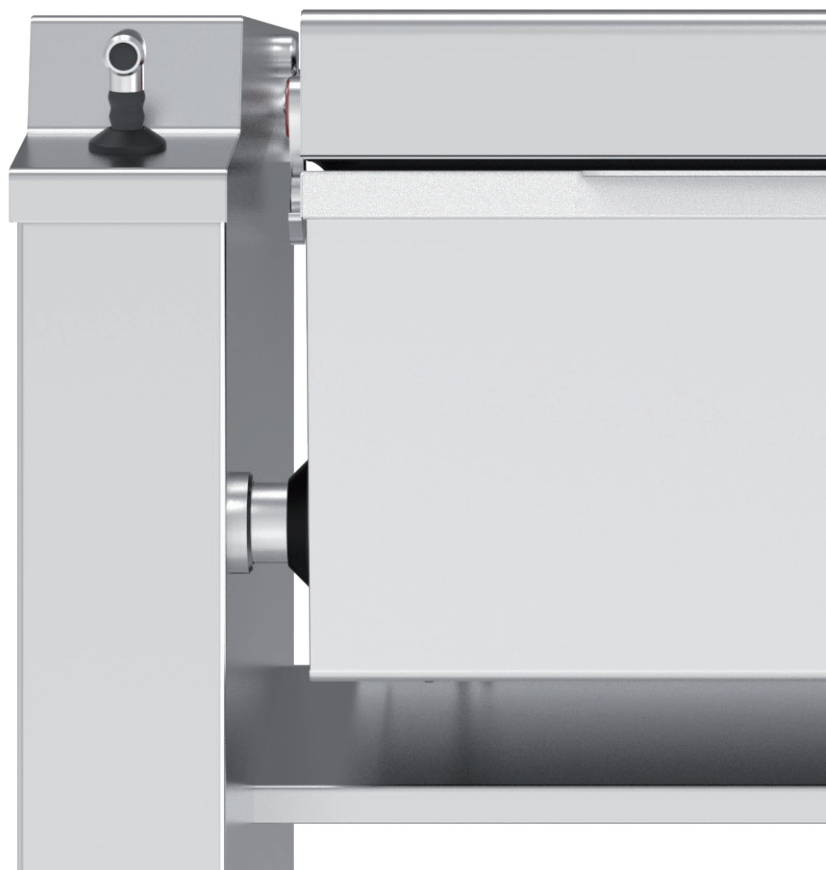
Efter endt tilberedning bringer **Figaro** trykket tilbage til omgivelsesniveau ved hurtig kondensering af damp, og FTC-styringen tillader først åbning af låget, når sikkerhedsbetingelserne er opfyldt.

## Nem at rengøre

Når et tryktilberedt produkt **er tømt ud, er karret stort set ren og klar**. En hurtig skylning er alt, der skal til, før næste tilberedning.

## Mere komfort i arbejdsmiljøet

Trykkogning medfører **ingen dampudslip i køkkenet**, ingen varmespredning og stort set ingen støj. Alt sammen bidrager til et sundere og **mere behageligt arbejdsmiljø**.



# Figaro er det rigtige valg.

## Umiddelbare fordele med Figaro.



Tidsbesparelse (30-40%)



Fuld sporbarhed i processen



Energibesparelse (40-70%)



Produktionsplanlægning



Vandbesparelse (70%)



Sundere arbejdsmiljø  
(mindre indsats = mindre stress)



Sundere mad



Mindre pladsforbrug



Støjreduktion



Mindre produktsvind =  
flere fordele



**Figaro =  
ensartede  
resultater og høj  
kvalitet – altid.**

# Tilberedning uden begrænsninger.

Stor alsidighed,  
kompakt størrelse

## Trykkogning

Den intelligente styring af de forskellige varmezoner sikrer en **mere effektiv regulering af trykket i karret.**

**Mindre vandspild og lavere energiforbrug** som følge af intelligent og automatisk trykstyring.



## Braisering og bruning

**Præcis temperaturstyring i de enkelte varmezoner** sikrer optimal opvarmning af karret – perfekt til effektiv bruning af større mængder og til brug som stegeplade.

**Med automatisk forvarmning**





### Dampning

En minimal mængde vand opvarmes hurtigt til kogepunktet og skaber damp, som fastholdes i karret, **når det motoriserede låg lukkes.**

Grøntsager kan damptilberedes, og andre skånsomme tilberedningsprocesser kan gennemføres **ekstremt hurtigt med minimalt energiforbrug** – også ved brug af tryk.



### Kogning

Det intelligente opvarmningssystem **tilpasser automatisk varmeeffekten** for at nå den ønskede temperatur så hurtigt som muligt.

**Piano Forte-option** gør det muligt at nå kogepunktet hurtigere og styre kogningen i tre niveauer: simre, koge og kraftig kogning.



### Friturestegning

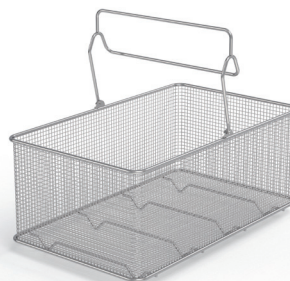
Den elektroniske styring **sikrer hurtig og præcis kontrol af olietemperaturen.**

Det gør det muligt at fastholde den korrekte frituretemperatur, selv ved brug af frosne produkter. Maskinen håndterer effektivt det høje effektbehov, som denne type tilberedning kræver, takket være det **intelligente varmesystems hurtige reaktionsevne.**

## Figaro-tilbehør



**Perforeret beholder**  
**Til damptilberedning eller kogning**  
 Perforeret beholder til damptilberedning eller kogning



**Friturekurv**  
**For maksimal lethed ved friturestegning**  
 Friturekurv med håndtag til automatisk løft



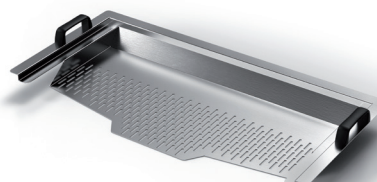
**Omeletspatel**  
**Til både søde og salte retter**  
 Praktisk skraber til perfekte omeletter



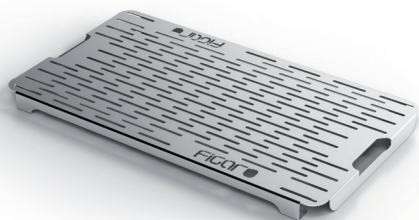
**Hjulsæt**  
**Bedre mobilitet af maskinen**  
 Med hjul kan maskinen let flyttes, så køkkenets indretning kan tilpasses skiftende behov.



**Perforeret si i rustfrit stål**  
**Specielt designet til modeller med afløb**  
 Si'en er et uundværligt værktøj til adskillelse af væske og faste råvarer og kan benyttes selv med lukket låg for øget anvendelighed.



**Si**  
**Gør det nemt at adskille råvarer fra tilberedningsvæske**  
 Den placeres let på pandens øverste del og sidder stabilt fast på maskinen, mens væsken tappes helt af.



#### Falsk bund i rustfrit stål

**Velegnet til sous-vide-tilberedning og som støtte for Gastronorm-kantiner.**

Den kan anvendes som en stabil og slidstærk platform til forskellige opgaver. 100-liters modellen kan udstyres med 2 falske bunde, mens 150-liters modellen kan udstyres med 3.



#### Uperforeret stålskovl

**Perfekt til at opsamle faste produkter fra bunden af karret**

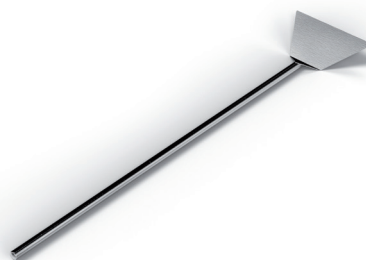
Designet til maksimal sikkerhed og komfort i brug. Den afrundede ende forhindrer ridser i karrets bund.



#### Perforeret stålskovl

**Perfekt til at opsamle faste produkter fra bunden af karret og dræne væsker**

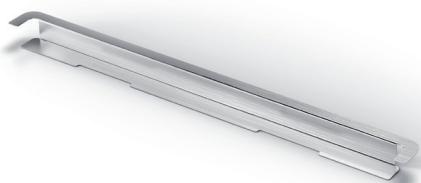
Designet til maksimal sikkerhed og komfort i brug. Den afrundede ende forhindrer ridser i karrets bund.



#### Spatel med langt skaft

**Fremstillet af rustfrit stål**

Udviklet til nem og effektiv omrøring af råvarer.



#### Holderramme til Gastronorm 1/1-kantiner

Fremstillet af to stålstænger, der placeres på karrets for- og bagkant.

**Gør det muligt at anvende perforerede kurve (medfølger ikke) til damp- eller tryktilberedning.**



#### Oliefiltervogn

**Total kapacitet: 75 liter**

**Effektiv kapacitet: 50 liter**

## Figaro vs. traditionelle tilberedningssystemer



**Figaro gør det muligt at minimere tilberedningstiderne og øge energibesparelserne.**

**Energiforbruget reduceret med op til 40 %**

**Hurtigere opnåelse af temperatur**

**Op til 3 gange højere produktivitet**

**Tilberedningstider reduceret med 50-70%**

Ved tryktilberedning forbliver karret lukket og dampmættet. Det sikrer en ensartet temperaturfordeling i hele karret og forhindrer energitab under processen – hvilket øger både produktiviteten og energieffektiviteten.

**Det intelligente varmestyringsystem** tilfører kun den nødvendige energi for at opnå den ønskede temperatur. Den avancerede styring beregner løbende den korrekte effekt for hver zone.

Denne teknologi forhindrer dannelsen af hotspots, hvor råvarer kan brænde fast, og gør dermed rengøringen markant nemmere.

## Tekniske egenskaber

Model  
**100 liter**



Model  
**150 liter**



Model	Mål (mm)	Tryk (bar)	Mål på karret (mm)	Kapacitet (lt)	Overflade-areal på karret (dm <sup>2</sup> )	GN-kantiner (stk.)	Effektr (Kw)	Spænding	Afløb
<b>DFIE100 V2</b>	1296×960 h. 1151	-	660×610 h. 274	102	40	2	24.0	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✗
<b>DFIE100-D V2</b>	1296×960 h. 1151	-	660×610 h. 274	102	40	2	24.0	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✓
<b>DFIE100A V2</b>	1296×960 h. 1151	0,45	660×610 h. 274	102	40	2	24.0	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✗
<b>DFIE100A-D V2</b>	1296×960 h. 1151	0,45	660×610 h. 274	102	40	2	24.0	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✓
<b>DFIE150 V2</b>	1648×960 h. 1151	-	1040×610 h. 274	157	63	3	38.5	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✗
<b>DFIE150-D V2</b>	1648×960 h. 1151	-	1040×610 h. 274	157	63	3	38.5	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✓
<b>DFIE150A V2</b>	1648×960 h. 1151	0,45	1040×610 h. 274	157	63	3	38.5	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✗
<b>DFIE150A-D V2</b>	1648×960 h. 1151	0,45	1040×610 h. 274	157	63	3	38.5	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✓

## Kontakt os

HOUNÖ A/S

Alsvej 1

8940 Randers SV

Danmark

T: +45 8711 4711

M: [houno@houno.com](mailto:houno@houno.com)

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

En del af

