

Visual Cooking 2.10 HOODINI, Smart Touch



VISUAL COOKING OVN

CPE kombiovn
 Kombiovn med 10 plader (2/1 GN, 85 mm U) eller
 kombiovn med 20 plader (1/1 GN, 65 mm U)
 Elektrisk
 Dysedamp eller hybrid damp (blanding af dysedamp og
 damp fra dampgenerator)
 SmartTouch® kontrolpanel
 Kasette indstik
 Håndbruser

DIMENSIONER & VÆGT

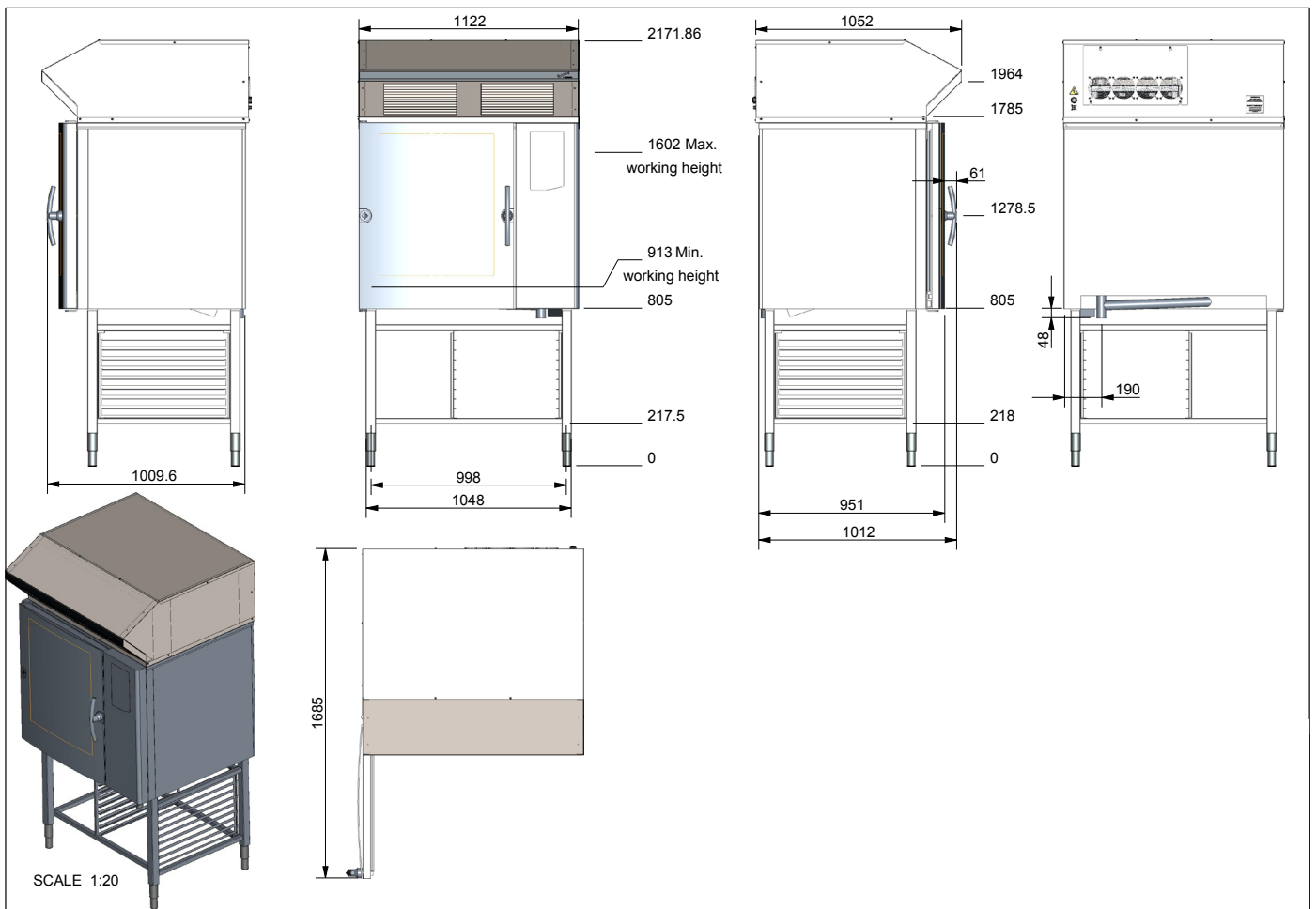
Bredde	1122 mm
Højde, bordmodel	1367 mm
Højde, med understel	2172 mm
Dybde	1052 mm
Vægt	273 kg netto / 293 kg emballeret

STANDARDSPECIFIKATIONER ELEKTRISK OVN

Spænding	3 NAC 400 V
Effekt	27 kW
Strømforbrug	39 A
Forsikring	I henhold til lokal lovgivning
Vandtilslutning	3/4", udvendig
Afløb	Ø50 mm, udvendig

HOODINI SPECIFIKATIONER

Spænding	208-240 V
Fase	1
Frekvens	50/60 Hz
Nominal strøm	9 A (2,2 kW)



Tilberedningsfunktioner:

- Varmluft (konvektion)
- Kogning
- Lavtemperaturkogning
- Forceret kogning
- CombiSmart® fugtstyring, 10 trin
- Cook & Regen
- Raskning med automatisk fugtstyring
- Forvarmning
- Automatisk nedkølingsfunktion
- Manuel fugttilsætningsfunktion
- Justerbar blæsehastighed med 9 trin
- SmartChef®, automatisk tilberedningsfunktion
- ClimaOptima®, automatisk fugtstyring
- Automatisk fugttilsætningsfunktion
- RackTimer® med op til 20 timere
- Nedkølingsfunktion
- Delta-T
- Cook & Hold

Features:

- Integreret håndbruser
- HOUNÖ PROTECT opstartskit
- Stegespyd
- Kokkens opskriftssamling
- Bagerens opskriftssamling
- Favoritter udvalg
- HACCP-kvalitetskontrol, 60 dage i pdf format
- USB-forbindelse

Tilvalgsfeatures:

- CombiWash® automatisk rengøring
- Let's Cook Cloud løsning
- Quick Select Recipes (QSR)
- Advanced RackTimer, tilpasset menuhåndtering
- Keypad-tastatur til justering af temperatur

Ikke-tilgængelige løsninger:

- CombiPlus, PassThrough og Marine
- Fedtsepareringssystem

Testet kvalitet og sikkerhed:



BESØG WWW.HOUNO.DK FOR FLERE INFORMATIONER