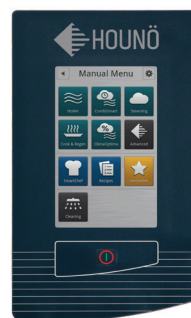


# Visual Cooking 1.10



SmartTouch® display



Standard display

## VISUAL COOKING OVN

Kombiovn med 10 plader (1/1 GN, 65 mm U) eller  
 kombiovn med 8 plader (1/1 GN, 85 mm U) eller  
 bageovn med 8 plader (400x600 EN, 85 mm L)  
 Elektrisk eller gas  
 Dysedamp eller hybrid damp (blanding af dysedamp og  
 damp fra dampgenerator)  
 SmartTouch® eller Standard kontrolpanel med drejeknap  
 Todelt indstik  
 Håndbruser

## STANDARDSPECIFIKATIONER ELEKTRISKE OVNE

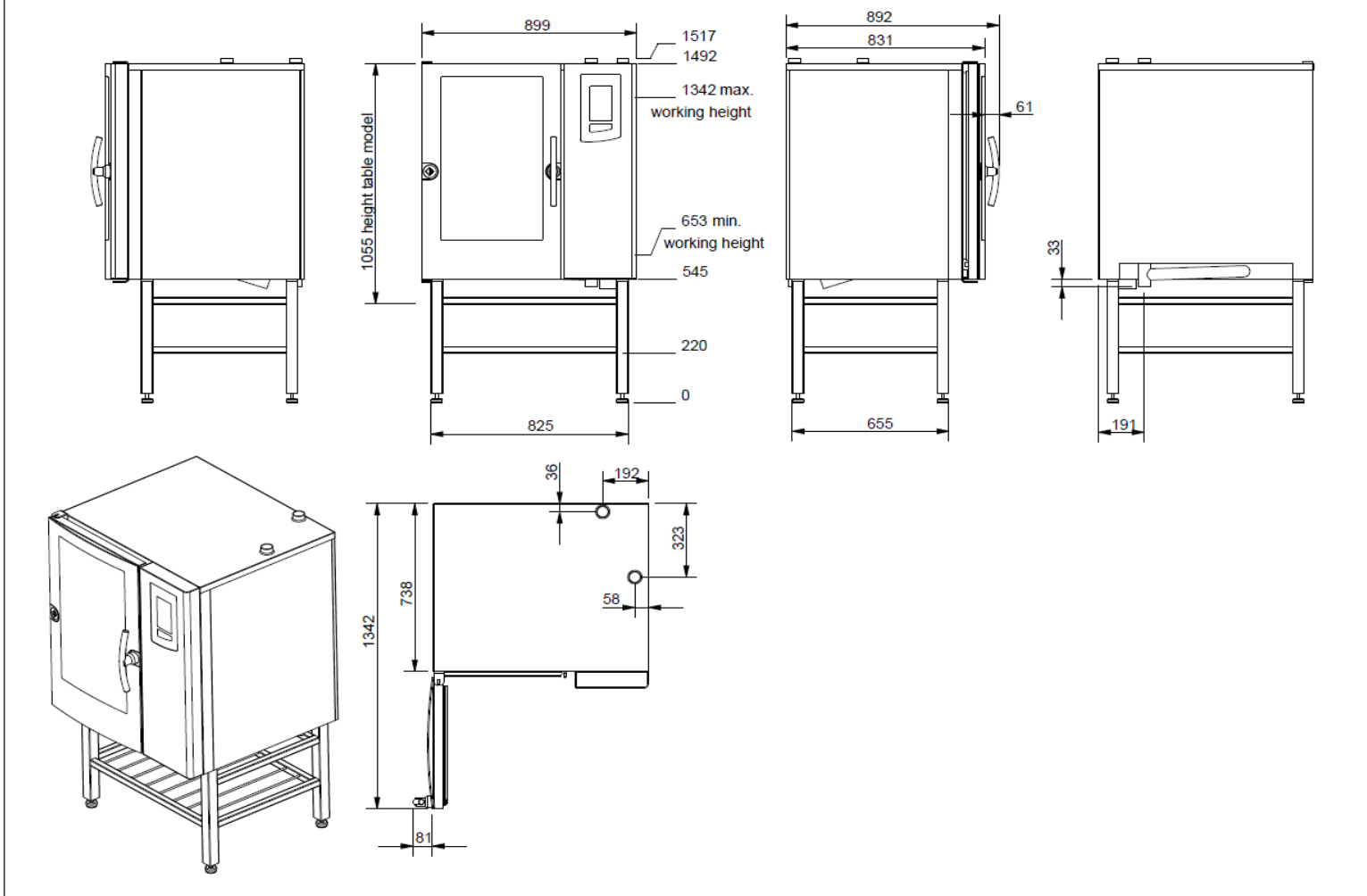
Spænding	3 NAC 400 V
Effekt	18 kW
Strømforbrug	26 A
Forsikring	I henhold til lokal lovgivning
Vandtilslutning	3/4", udvendig
Afløb	Ø50 mm, udvendig

## DIMENSIONER & VÆGT

Bredde	897 mm
Højde, bordmodel	1075 mm
Højde, med understel	1752 mm
Dybde, ekskl. håndtag	831 mm
Vægt, elektrisk ovn	170 kg netto / 190 kg emballeret
Vægt, gasovn	175 kg netto / 195 kg emballeret

## STANDARDSPECIFIKATIONER GASOVNE

Spænding	1 NAC 230 V
Effekt	1 kW
Strømforbrug	8,5 A
Forsikring	I henhold til lokal lovgivning
Vandtilslutning	3/4", udvendig
Gastilslutning	3/4", udvendig
Afløb	Ø50 mm, udvendig
Effekt, varmluft	21 kW
Effekt, dampgenerator	21 kW



#### Tilberedningsfunktioner Touch og Standard modeller:

- 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

#### Ekstra finesser Touch modeller:

- Let's Cook Cloud - løsning til fjernkontrol, overvågning og distribution
- CombiWash® automatisk rengøring
- HOUNÖ PROTECT opstartskit
- Stegespyd
- Kokkens opskriftssamling
- Bagerens opskriftssamling
- Favoritter udvalg
- Quick Select Recipes (QSR)
- Avanceret RackTimer, tilpasset menuhåndtering
- Keypad-tastatur til justering af temperatur
- HACCP-kvalitetskontrol
- USB-forbindelse

#### Ekstra tilberedningsfunktioner Touch modeller:

- SmartChef®, automatisk tilberedningsfunktion
- ClimaOptima®, automatisk fugtstyring
- Automatisk fugttilsætningsfunktion
- RackTimer® med op til 20 timere
- Nedkølingsfunktion
- Delta-T
- Cook & Hold



#### Testet kvalitet og sikkerhed:



BESØG [WWW.HOUNO.DK](http://WWW.HOUNO.DK) FOR FLERE INFORMATIONER