

# Visual Cooking 1.10 HOODINI, Smart Touch



## VISUAL COOKING OVN

CPE kombiovn

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

Dysedamp eller hybriddamp (blanding af dysedamp og damp fra dampgenerator)

SmartTouch® kontrolpanel

Todelt indstik

Håndbruser

## DIMENSIONER & VÆGT

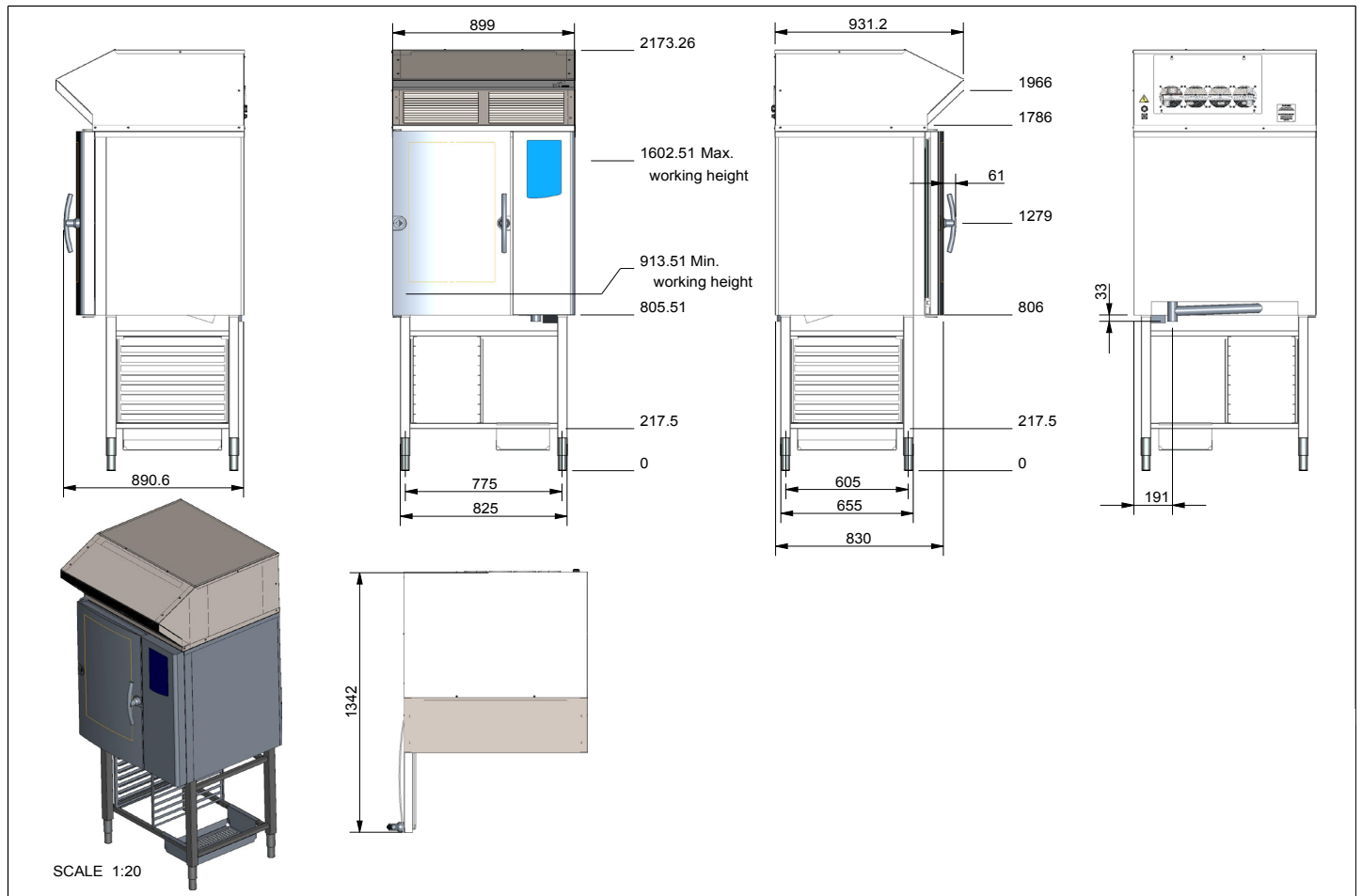
Bredde	899 mm
Højde, bordmodel	1368 mm
Højde, med understel	2173 mm
Dybde	932 mm
Vægt	221 kg netto / 241 kg emballeret

## STANDARDSPECIFIKATIONER ELEKTRISK OVN

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

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