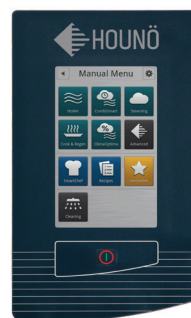


Visual Cooking 1.16 roll-in



SmartTouch® display



Standard display

VISUAL COOKING OVN

Kombiovn med 16 plader (1/1 GN, 65 mm U) eller kombiovn med 12 plader (1/1 GN, 85 mm U) eller bageovn med 12 plader (400x600 EN, 85 mm L)
Roll-in model med vogn

Elektrisk

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

SmartTouch® eller Standard kontrolpanel med drejeknap

Håndbruser

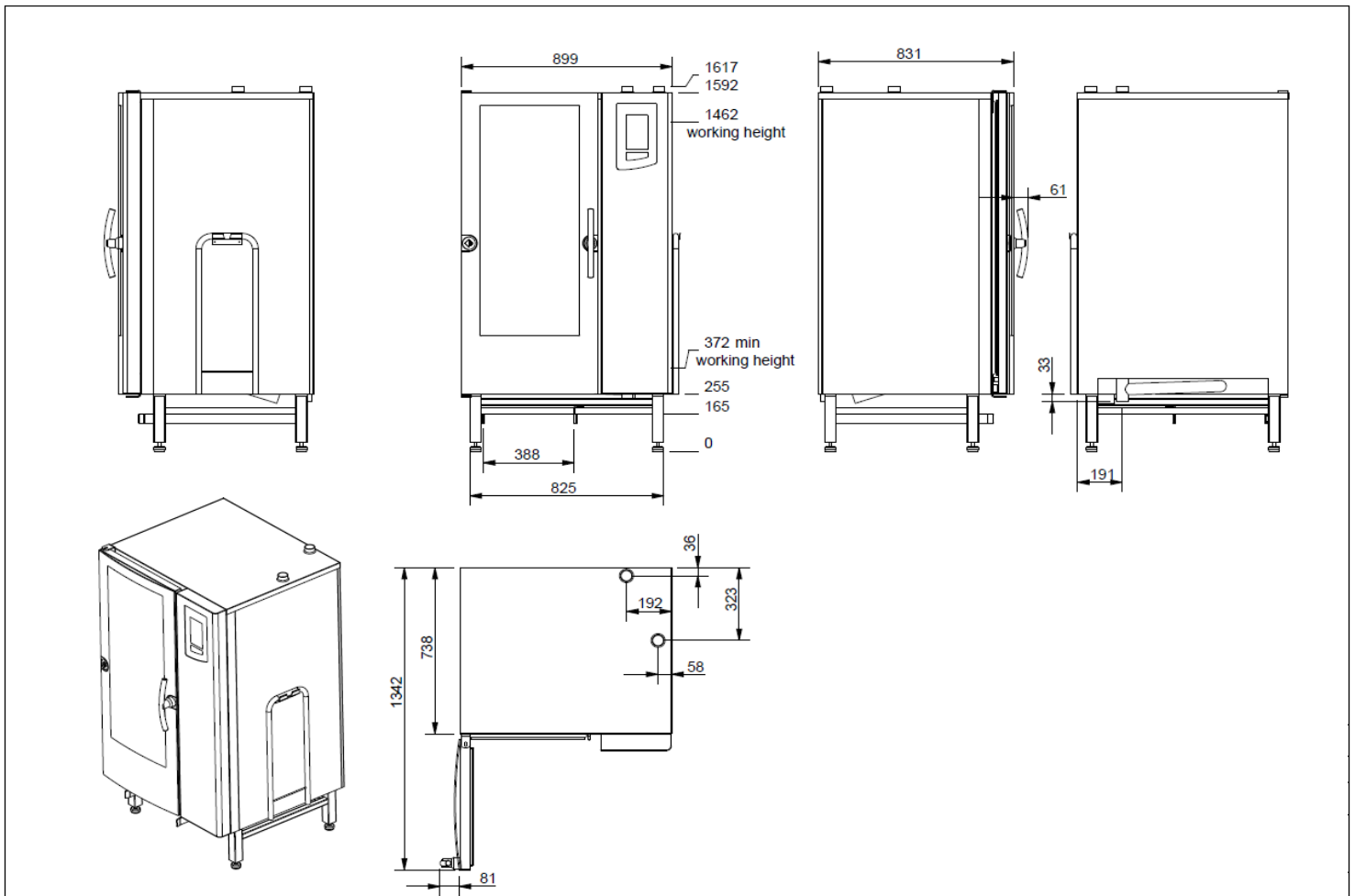
Varmebro

DIMENSIONER & VÆGT

Bredde	899 mm
Højde, med understel	1617 mm
Dybde, ekskl. håndtag	831 mm
Vægt, elektrisk ovn	280 kg netto / 300 kg emballeret

STANDARDSPECIFIKATIONER ELEKTRISKE OVNE

Spænding	3 NAC 400 V
Effekt	24 kW
Strømforbrug	35 A
Forsikring	I henhold til lokal lovgivning
Vandtilslutning	3/4", udvendig
Afløb	Ø50 mm, udvendig



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:

