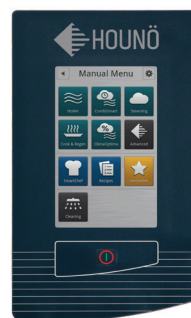


# Visual Cooking 1.20 roll-in



SmartTouch® display



Standard display

## DIMENSIONER & VÆGT

Bredde	899 mm
Højde, med understel	1877 mm
Dybde, ekskl. håndtag	831 mm
Vægt, elektrisk ovn	300 kg netto / 320 kg emballeret
Vægt, gasovn	305 kg netto / 325 kg emballeret

## STANDARDSPECIFIKATIONER ELEKTRISKE OVNE

Spænding	3 NAC 400 V
Effekt	36 kW
Strømforbrug	52 A
Forsikring	I henhold til lokal lovgivning
Vandtilslutning	3/4", udvendig
Afløb	Ø50 mm, udvendig

## STANDARDSPECIFIKATIONER GASOVNE

Spænding	1 NAC 230 V
Effekt	2 kW
Strømforbrug	17 A
Forsikring	I henhold til lokal lovgivning
Vandtilslutning	3/4", udvendig
Gastilslutning	3/4", udvendig
Afløb	Ø50 mm, udvendig
Effekt, varmluft	42 kW
Effekt, dampgenerator	42 kW

## VISUAL COOKING OVN

Kombiovn med 20 plader (1/1 GN, 65 mm U) eller  
kombiovn med 15 plader (1/1 GN, 85 mm U) eller  
bageovn med 15 plader (400x600 EN, 85 mm L)

Roll-in model med vogn

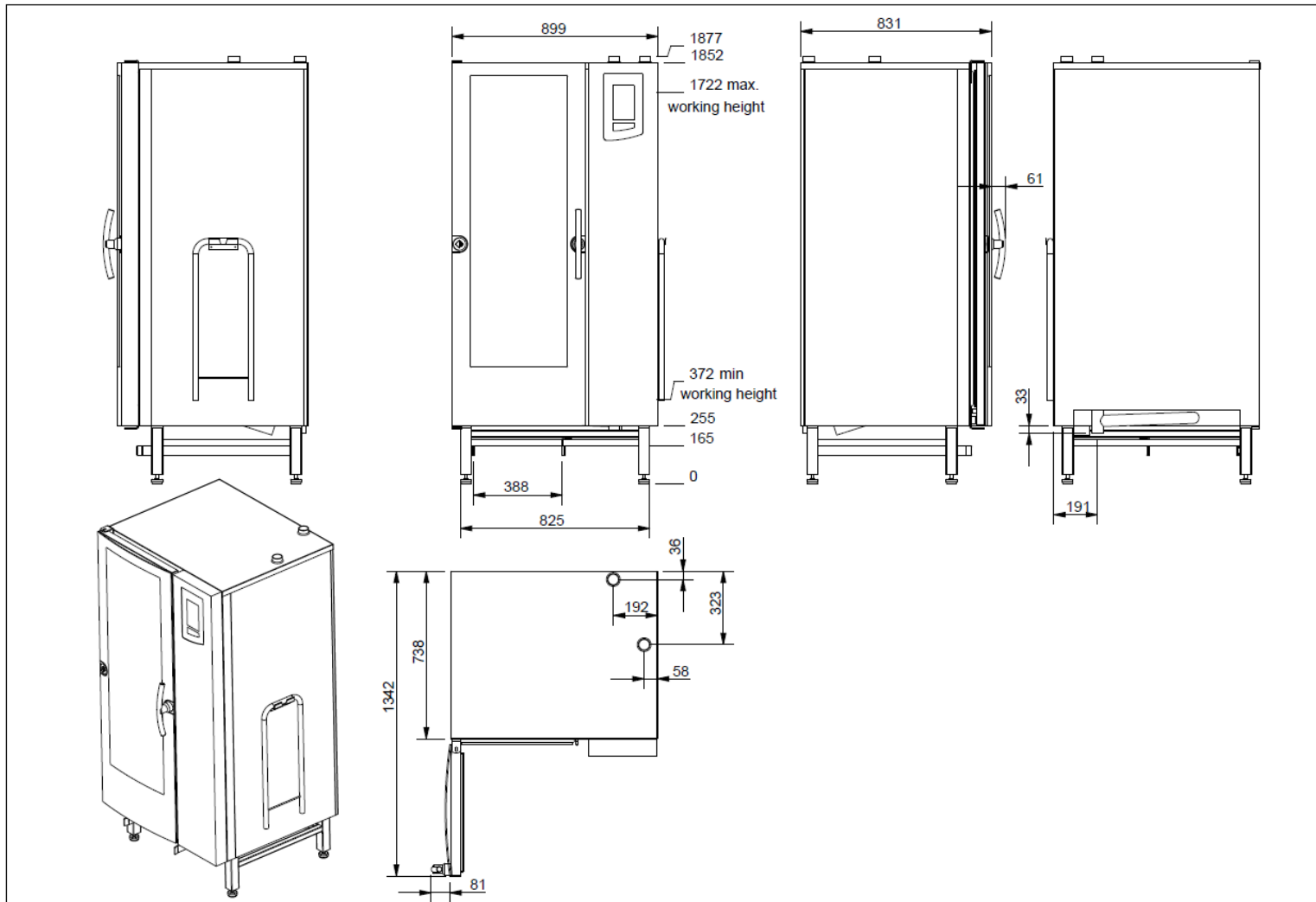
Elektrisk eller gas

Dysedamp eller hybrid damp (blanding af dysedamp og  
damp fra dampgeneratoren)

SmartTouch® eller Standard kontrolpanel med drejeknap

Håndbruser

Varmebro



#### 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
- HOUNØ 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:



kiwa



WRAS APPROVED PRODUCT

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