

VISUAL COOKING C & CPE 1.10



CPE touch model



C standardmodel

DIMENSIONER & VÆGT

Bredde	899 mm
Højde - bordmodel	1055 mm
Højde med understel	1492 mm
Dybde (ekskl. håndtag)	831 mm
Vægt (elektrisk ovn)	190 kg
vægt (gasovn)	195 kg

KAPACITET

Kantinstørrelse	1/1 GN
Antal skinner:	
65 mm afstand	10
85 mm afstand	8
Portioner	150

SPECIFIKATIONER, GASOVN

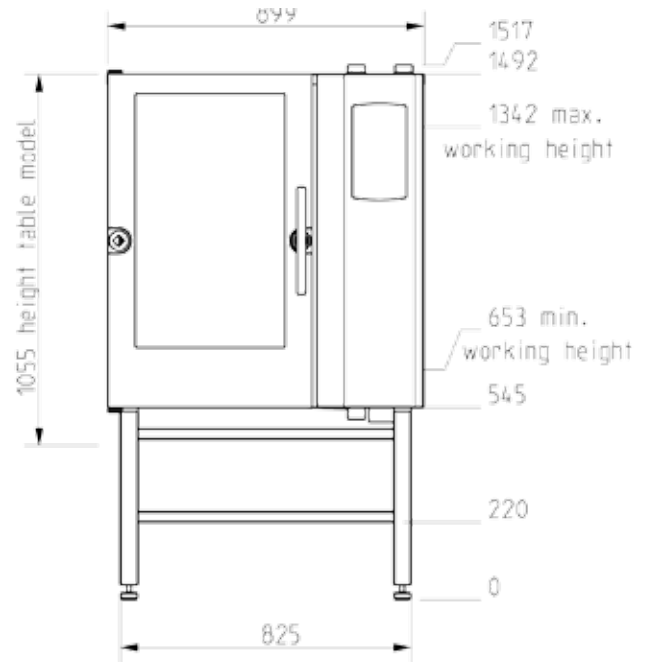
Naturgas eller flaskegas (LPG)	
Spænding	1 NAC 230 V
Gasforbrug	21 kW
For-sikring	13 A
Gastilslutning	3/4" udvendig
Vandtilslutning	3/4" udvendig
Afløb	Ø 50 mm udvendig

SPECIFIKATIONER, ELEKTRISK OVN

Spænding	3 NAC 400 V
Tilslutningseffekt	18 kW
Strømforbrug	26 A
Vandtilslutning	3/4" udvendig
Afløb	Ø 50 mm udvendig

GENERELLE KARAKTERISTIKA

- Dampteknologi: dysedamp
- Reverserende blæser sikrer perfekt tilberedning
- Blæsemotor kan indstilles i 9 trin
- Valgfri dørhængsling, venstre (standard) eller højre
- 2-delt indstik
- Timerfunktion med ur, dato og timerstart
- Manuel fugttilsætning
- Forvarmning op til 300°C
- 2-trins dørhåndtag giver maksimal sikkerhed
- Varmeafvisende ovndør (max. 65°C på ydersiden)
- IP X5 beskyttelse
- Kabinet og ovnrum i AISI 304 rustfrit stål
- Letaftagelig og udskiftelig dørpakning
- Forskellige spændingsvarianter
- Bordmodel forberedt til understel



C TILBEREDNINGSFUNKTIONER

- Varmluft (30-300°C)
- Kogning med dysedamp (30-130°C)
- CombiSmart® fugtstyring i 10 trin (30-300°C)
- Cook & Regen (30-180°C)
- Raskning (30-40°C)

CPE TILBEREDNINGSFUNKTIONER

- Varmluft (30-300°C)
- Kogning med dysedamp (30-130°C)
- KlimaOptima® automatisk fugtstyring (70-300°C)
- CombiSmart® fugtstyring i 10 trin (30-300°C)
- SmartChef®
- Cook & Regen (30-180°C)
- Raskning (30-40°C)
- Delta-T
- Cook & Hold

C STANDARDFUNKTIONER

- Betjeningspanel med drejeknap og digitalt display
- Hukommelse til 50 opskrifter (hver med 10 trin)
- Semi-automatisk rengøringsprogram
- Automatisk nedkøling
- Fejlregistreringssystem

CPE STANDARDFUNKTIONER

- SmartTouch® display
- Hukommelse til 500 opskrifter (hver med 15 trin)
- Kogebog med forudprogrammerede opskrifter
- CombiWash® fuldautomatisk rengøringsystem
- Integreret håndbruser
- Manuel eller automatisk nedkøling
- Automatisk fugttilsætning
- Stegespyd, udvendig placering
- RackTimer®
- CombiNet®
- HACCP kvalitetskontrol
- USB tilslutning
- Automatisk servicediagnosesystem

TILBEHØR

- CombiWash® fuldautomatisk rengøringsystem (C)
- Integreret håndbruser (C)
- Stegespyd, udvendig placering (C)
- Sous-vide spyd (CPE)
- Kasetteindstik eller tallerkenindstik
- Indstiksvogn
- Understel - f.eks. med skinner
- Forbrugstæller til energi & vand (CPE)
- Ekstra dør til PassThrough version (kun elektrisk ovn)
- CombiPlus® sammenbygning (kun elektrisk ovn)



HOUNÖ A/S

Alsvej 1
DK-8940 Randers SV
Danmark

T: +45 8711 4711
E: houno@houno.com

www.houno.com