

Visual Cooking 1.16

Combiovn model K / KPE

Kapacitet: 16 x 1/1 GN plader



Generelle karakteristika

- Dampteknologi: dampgenerator
- Reverserende blæser sikrer perfekt stegning og bagning
- Blæsemotor kan indstilles i 9 trin
- Valgfri dørhængsling, venstre (standard) eller højre
- Valgfri skinneafstand, 65 mm (standard) eller 85 mm
- Valgfri pladestr., 1/1 GN (standard) eller 400x600 mm
- Kasseindstik, plader indsættes på langs
- Rengøringsvenligt design
- IPX5 beskyttelse
- Kabinet og ovnrum i AISI 304 rustfrit stål
- Afrundede hjørner i ovnrum
- Letaftagelig og udskiftelig dørpakning
- Dampgenerator med automatisk vandniveaumåler
- Automatisk skylning af dampgenerator
- Halogenlys i ovnrum
- Standard understel
- Timerfunktion med ur, dato og timerstart
- Manuel fugttilsætning
- Forvarmning op til 300°C

Generelle tilberedningsfunktioner

- Varmluft: 30-250°C
- Lavtemperaturkogning: 30-99°C
- Kogning: 100°C
- Forceret kogning: 120°C
- Cook & Regen, genopvarmning: 30-180°C
- Raskning: 30-40°C

Skandinavisk sikkerhedskoncept

- Ovn dør med ventileret dobbeltglas
- Varmeafvisende ovn dør (max. 65°C på ydersiden)
- Dørhåndtag i rustfrit stål med 2 trin for optimal sikkerhed
- Integreret drypbakke i rustfrit stål, selvtømmende
- Automatisk dørstop ved 110° og 180°
- Stop på skinner

K ovne standardudstyr & -funktioner

Betjeningspanel med drejeknap og digitalt display
 Hukommelse til 50 programmer - hver op til 10 trin
 CombiSmart® fugtstyring i 10 trin
 Semi-automatisk rengøringsystem
 Automatisk nedkøling
 Fejlregistreringssystem



KPE ovne standardudstyr & -funktioner

Betjeningspanel med soft keys og TFT display
 Hukommelse til 200 programmer - hver op til 10 trin
 Kogebogsfunktion med 65 indlagte programmer
 ClimaOptima® automatisk fugtstyring: 70-250°C
 CombiWash® fuldautomatisk rengøringsystem
 Integreret håndbruser
 Manuel eller automatisk nedkøling
 Automatisk servicediagnosesystem
 Multi-punkt stegespyd, udvendig placering
 Delta-T samt Cook & Hold
 HACCP kontrolfunktion
 USB tilslutning



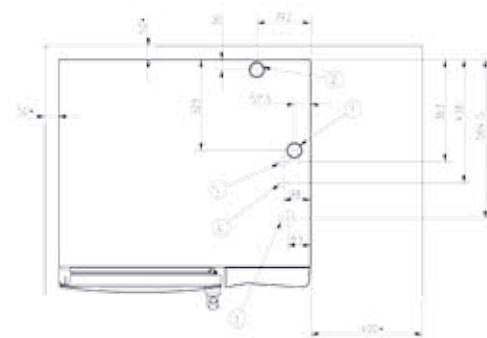
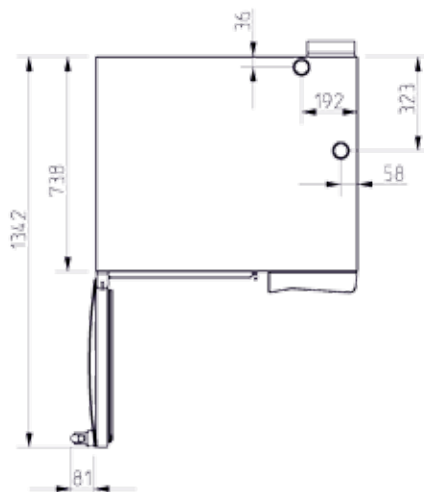
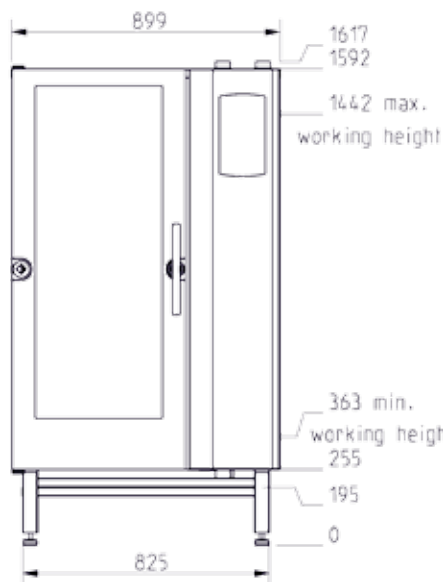
Ekstraudstyr (mere udstyr på www.houno.com)

CombiWash® fuldautomatisk rengøringsystem (K)
 Integreret håndbruser (K)
 Multi-punkt stegespyd, udvendig placering (K)
 Ekstra multi-punkt stegespyd, udvendig placering (KPE)
 CombiNet® fjernstyring og opkobling til PC (KPE)
 Tallerkenindstik til 42 eller 50 tallerkner
 Indstiksvogn
 Isolerende termohætte
 Ekstra dør, PassThrough version
 Marine version
 Forskellige spændingsvarianter
 Emfang med eller uden dampkondensator

Visual Cooking 1.16

Combi ovne model K / KPE
 Kapacitet: 16 x 1/1 GN plader

Visual Cooking



Installation 1/1 GN

- ① Ø 50 mm ventilationsrør
 - ② Ø 50 mm aftræk til afløb
 - ③ Eltilslutning
 - ④ 3/4" vandtilslutning til blødt vand
 - ⑤ Mulighed sammen med ④
3/4" vandtilslutning til ubehandlet vand
- Se HOUNÖ's Service- & Installationsmanual for udførlig beskrivelse.

KAPACITET	
Pladestørrelse	1/1 GN eller 400 x 600
Antal skinner, 65 mm	16
Antal skinner, 85 mm	12
Antal portioner	240
Kartofler	64/51 kg
Ris	16 kg
Grøntsager	40 kg
Steg	48-56 kg
Kyllinger, 900 g	40 stk.
Rundstykker	240 stk.
SPECIFIKATIONER	
Spænding	400V AC 3N + E 50/60 Hz
Tilslutningseffekt	24 kW
Strømforbrug	35 A
Vandtilslutning	3/4" udvendig
Afløb	Ø 50 mm udvendig

DIMENSIONER	OVNEN
Bredde	900 mm
Højde som bordmodel	
Højde med understel	1595 mm
Dybde (excl. håndtag)	886 mm
Vægt	225 kg
DIMENSIONER	INDPAKKET
Bredde	1200 mm
Højde som bordmodel	
Højde med understel	1800 mm
Dybde (excl. håndtag)	1000 mm
Vægt	240 kg