

Visual Cooking



Bake-off



Visual Cooking bake-off-ugnar

I över 30 år har HOUNÖ utvecklat och tillverkat bake-off-ugnar av hög kvalitet. Ugnar där design, funktion och flexibilitet har hög prioritering. Ugnar som effektivt bakar välsmakande bröd och kakor och som erbjuder dig en mängd olika användningsmöjligheter. Resultatet är Visual Cooking.

Visual Cooking har en unik design som understryker de välsmakande produkter som bakas i ugnen. Visual Cooking är ett starkt ugnssortiment med modeller, storlekar och funktioner som passar precis till din verksamhet och dina behov.

Unik design och funktioner

Välkända skandinaviska designtraditioner kombinerar Visual Cooking användarvänlighet med eleganta detaljer. De rena linjerna och den avancerade tekniken ger dig en ugn där design, funktionalitet och kvalitet går samman i en högre enhet.



Unik design och funktioner
Kvalitet rakt igenom
Stort urval av storlekar
Skräddarsydda lösningar

"Hos HOUNÖ fokuserar vi på dina behov av effektiv och säker bakning av alla slags bröd och kakor. Vi tillverkar marknadens mest flexibla ugnar som ger optimala resultat och bästa driftsäkerhet".

Morten Ammentorp Nielsen
Verkställande direktör hos HOUNÖ A/S.

Kvalitet rakt igenom

Visual Cooking tillverkas uteslutande av kvalitetsmaterial på HOUNÖs egen fabrik i Randers i Danmark. Det gäller allt från de blankpolerade rengöringsvänliga ytor i rostfritt stål till de slitstarka komponenterna inuti. Varje ugn som lämnar fabriken genomgår rigorösa kvalitetsprovningar, tillsammans med det exklusiva materialvalet, är det din garanti för en robust och driftsäker bake-off-ugn med lång livslängd.



Valfrihet är standard

HOUNÖ erbjuder ugnar för alla behov. Vi lägger stor vikt vid att utveckla flexibla ugnslösningar som ger dig valfrihet. Visual Cooking spannar över branschens bredaste sortiment av ugnar, och därför kan vi alltid erbjuda en ugn som passar just din verksamhet. Dessutom finns ett stort tillbehörssortiment att välja utifrån. Valet är ditt.

Stort urval av storlekar

I vårt sortiment finns ugnar med variabel kapacitet. Du kan anpassa kapaciteten från 5 till 15 plåtor med 85 mm gejderavstånd och därför får du alltid en ugnslösning som passar precis för dina behov.

Skräddarsydda lösningar

Vi skräddarsyr ugnslösningar baserat på rådgivning, praktiska innovationer och ett omfattande sortiment av ugnar och tillbehör. Dessa lösningar ger möjlighet till optimal placering och användning i din verksamhet. Vilken ugnslösning passar dig?



En god investering som lönar sig

Visual Cooking ger resultat som märks både i det som tillagas och i resultaträkningen. Valet av kvalitetsmaterial och löpande produktutveckling ger produkter med lång livslängd, hög effektivitet och låg energiförbrukning.

Med ugnens användarvänlighet, höga produktivitet och mångsidighet sparar du både tid och pengar.



Framgångar med bake-off-konceptet

Stormarknader, bensinstationer, kiosker och sandwichbarer erbjuder allt större urval bake-off-produkter. För att nå framgång med bake-off har HOUNÖ utvecklat ett särskilt bake-off-koncept med fokus på fyra grundläggande ingredienser – doft, utseende, sprödhet och smak:

Doft

Den sköna doften av nybakt bröd och nybakta kakor drar till sig kunder och ökar deras köplust. Visual Cooking-ugnen är användarvänlig – det är enkelt att baka oavbrutet och därmed alltid ha färskt bröd klara för försäljning under hela dagen.

Utseende

Nybakade bake-off-produkter drar till sig uppmärksamhet med sin gyllenbruna spröda och bakade yta, som bara en kvalitetsugn kan ge. Croissanter kan t.ex. bakas till perfektion tack vare det inbyggda luftfuktningssystemet i Visual Cooking-ugnen.

Bake-off

Doften av nybakat bröd och kakor
Inbjudande produkter
Gyllenbruna spröda brödskorpor
God smak som man kommer ihåg

Visual Cooking kan med fördel placeras centralt i verksamheten, eftersom ugnens stilrena design förstärker intrycket av kvalitet. Lyset i ugnen och det välvda glaset ger extra uppmärksamhet åt produkterna i ugnen. Verksamheten ökar omsättningen när kunderna kan följa med i bakprocessen.



Sprödhet

Bröd ska ha en spröd skorpa och samtidigt vara lätt fuktigt inuti. Rätt sprödhet får du med hjälp av programmet ClimaOptima® som automatiskt styr luftfuktigheten i ugnsutrymmet. Ånga duschas över brödet för att skapa luftiga produkter och överskottsångan sugas ut precis innan bröden är färdigbakade, för att ge spröda brödskorpor.

Oavsett om du har en eller 15 plåtar i ugnen kommer ugnens reverserande fläkt att fördela värmen jämt och effektivt i ugnsutrymmet, så att brödet bliver jämt bakat.

Smak

Den goda smaken av det färdigbakade brödet och kakorna ger en fulländad upplevelse som leder till fler köp. Du kan baka allt från bullar, bröd och spandauer till pizza, tårtor och muffins, beroende på behovet i din verksamhet. Med Visual Cooking sätts smaken alltid i främsta rummet.



HOUNÖs ugnar förbättrar försäljningen

HOUNÖs framgångar inom bake-off-produkter är en kombination av doft, utseende, sprödhet och smak. Med Visual Cooking-ugnen finns förutsättningarna för ett framgångsrikt bake-off-koncept som ökar försäljningen och därmed intäkterna.



Visual Cooking bakstation

Oavsett storleken på din verksamhet gäller det att utnyttja ytan optimalt. Med Visual Cooking får du möjlighet att driva ett komplett bageri på en enda kvadratmeter. En Visual Cooking bakstation består i utgångsläget av två sammanbyggda ugnar och en kondensupptagande fläktkåpa. Bakstationen kan sättas samman så att den uppfyller dina behov.

Med en bakstation går det att jäsa och baka samtidigt. På det sättet kan du alltid ha färska produkter klara för försäljning. Genom att placera bakstationen väl synlig i verksamheten får kunderna möjlighet att följa med i hela bakprocessen från den råa degen till de väldoftande, färdigbakta bröden och kakorna.

Med hjälp av bakstationens helautomatiska rengöringssystem ser ugnarna alltid rena och snygga ut i lokalerna. Hela bakstationen kan dessutom förse med hjul och flyttas enkelt när du ska göra rent eller när du vill prova en ny placering i lokalen.

Bake-off



Integrerad fläktkåpa

Visual Cooking kan levereras med kondensupptagande fläktkåpa som effektivt fångar upp ånga, och som styrs av ugnens dator. Ångkondensatorn gör det överflödigt att ansluta till ventilationen, eftersom ångan från ugnen kondenseras och leds ner i avloppet. Detta ger stor frihet vid placering av ugnen, och samtidigt bevaras doften av de varma färdiga rätterna i lokalerna.



Optimerad logistik

Rätt utrustning är en förutsättning för att optimera logistiken i ditt företag, när du varje dag ska producera stora mängder bröd och kakor. Visual Cooking-ugnarna kan fås i sex olika storlekar och vi kan därför alltid erbjuda en ugn som uppfyller dina krav på kapacitet.

För att få bästa logistik kan du med fördel använda vagnar. HOUNÖ erbjuder ett brett sortiment kassettvagnar och roll-in insticksvagnar som underlättar arbetet i verksamheten och ökar produktiviteten. Med vagnar får du dessutom god ergonomi både vid in- och uttagning av produkter.

Enkel användning

Manöverpanelen är mycket lättanvänd, vilket gör Visual Cooking-ugnen enkel och säker att hantera. Med de lättförståeliga brödsymbolerna och de färdiga bakprogrammen kan alla använda ugnen efter en kort instruktion. Välj program, tryck på start så får dina kunder bake-off-produkter med hög och hantverksmässig kvalitet.



"Vi använder Visual Cooking bake-off-ugn för att baka sandwichbröd varje dag. Resultatet blir alltid bra och jämn kvalitet, och ugnen är enkel att använda för vår personal", säger Jeppe Droob som äger Sunset Boulevard, Danmark.

Sunset Boulevard är en dansk sandwichkedja med 27 restauranger som fokuserar på fettsnåla alternativ till fastfood.



Säker investering

Visual Cooking är en framtidsinvestering vars möjligheter inte stannar vid bake-off. Förutom en driftsäker kvalitetsugn som kan hålla i många år, så har ugnen en konstruktion som gör det möjligt att använda den till stekning och kokning. Därmed har du även i framtiden möjlighet att utveckla din verksamhet i den riktning som du själv önskar.



Valfrihet är standard

HOUNÖs bake-off-ugnar är samlade i B-serien som består av totalt 12 olika ugnar. Ugnarna i den här serien är samtliga utrustade med ångmunstycken, vilket ger luftiga bröd med spröda skorpor.

B-serien finns i sex storlekar. Välj mellan kapaciteter från 5 till 15 plåtar, beroende på dina kapacitetskrav. I standardutförandet har dessa ugnar ett skenavstånd på 85 mm och en plåtstorlek på 400 x 600 mm.

Till slut väljer du mellan två tillvalsnivåer för att hitta den ugn som passar bäst för dina önskemål om funktioner och tillbehör.

Standardmodell

Standardmodellen är B-ugnen som har en användarvänlig digitaldisplay med ett vred. Den har 10 program - vart och ett med upp till 3 steg - timerfunktion, jäsningsfunktion och ett halvautomatiskt rengöringssystem. Extrautrustning som t.ex. ett helautomatiskt rengöringssystem, kan fås som tillval för att skapa en ugnslösning som passar dig bäst.

Topmodell

Topmodellen är BPE-ugnen, som har en överskådlig och lätthanterlig tryckknappspanel och en TFT-display som är knivskarp under alla ljusförhållanden. BPE-ugnen har plats för 200 program - vart och ett med upp till 10 steg, vilket ger bästa möjligheter för perfekt bakning. Dessutom har den här ugnen fördelaktiga funktioner som automatisk luftfuktighetsreglering, helautomatiska rengöringssystem och handdusch.

Utrustning

Diverse utrustning och funktioner medföljer, beroende på vilken modell du väljer. Se sidan 14-15 för att få en komplett översikt över standard- och extrautrustning.



Flexibilitet med CombiPlus®

Med CombiPlus får du varierande kapacitet, enkel rengöring och god ekonomi. CombiPlus består av två ugnar som är sammanbyggda, och alla ugnar med 5, 7 och 8 gejdrar kan kombineras. Vi rekommenderar dock en maximal kapacitet på totalt 14 gejdrar med hänsyn till arbetshöjden.

CombiPlus tar inte mer golvyta än en vanlig ugn, och ger möjlighet till att spara energi, eftersom den ena ugnen kan frånkopplas under perioder med lägre belastning. De två ugnarna har individuell reglering och individuella ångsystem och arbetar därför oberoende av varandra. Det är alltså möjligt att använda olika bakningsfunktioner samtidigt.

CombiPlus är moduluppbyggd och kan staplas - så om du vid någon tidpunkt vill öka kapaciteten kan detta enkelt göras utan att nyttja större golvyta. CombiPlus säkrar din investering för framtiden.

Precis som övriga Visual Cooking-ugnar är CombiPlus tillverkade i rengöringsvänlig och hygienisk design.



Effektivitet med PassThrough

En unik lösning från HOUNÖ är en ugn med två dörrar - den vi kallar för PassThrough. Två dörrar gör det möjligt att öka effektiviteten i samband med bakning av större mängder bröd och kakor på stormarknader, bensinstationer m.m.

Vid placering av PassThrough-ugnen mitt i försäljningsområdet kan du baka bröd inför ögonen på kunderna. Det skapar även en god doft och har visat sig kunna öka omsättningen betydligt i företaget.



Spar tid med PassThrough

Genom att placera PassThrough-ugnen i vägglivet mellan beredning och försäljningsområdet kan produkterna sättas in från ugnssidan och tas ut från motsatta sidan när de är färdigbakade. Detta förbättrar logistiken i företaget betydligt, och du sparar både tid och pengar.

Bakningsfunktioner

Bröd och kakor är olika och kräver därför individuell bakning. Visual Cooking har många olika funktioner som gör det lätt att nå vällsmakande resultat och en god ekonomi. En komplett översikt över bakningsfunktionerna finns på sidan 14.

Varmluft ger spröda brödskorpor

Varmluft används vid både traditionell bakning och bake-off. Med konstant cirkulerande varmluft och ånga i ugnsutrymmet får du bästa möjliga bakningsförlopp. För att alltid få spröda brödskorpor kan du med fördel öppna spjället vid slutet av bakningen så att fukten dras ut ur ugnen.

Jäsning ger perfekta bröd

Använd jäsningsfunktionen före bakning, för att uppnå de bästa bakningsresultaten av jästprodukter. Jäsning påskyndar förhöjningsprocessen med hjälp av automatisk temperatur- och luftfuktighetskontroll. Visual Cooking ger möjlighet att förene jäsning, förvärmning och bakning i ett enda program. Välj program och tryck på start. Visual Cooking klarar resten, och du får mer tid för att betjäna kunderna.



Program

Visual Cooking har plats till hela 200 program som ger dig stora möjligheter. Du kan sammanställa recept som passar din verksamhet exakt. Med de inlagda programmen behöver du bara trycka på en enda knapp, så startar bakningen. Användarvänligt och tidsbesparande.

Med tillvalet CombiNet® kan du lätt lägga till program och kopiera dessa till flera ugnar. CombiNet ger också möjlighet till fjärrstyrning. Läs mer om CombiNet på www.houno.com.

Rätt förvärmning säkrar kvaliteten

En ugn som är förvärmad till korrekt temperatur är en förutsättning för ett bra slutresultat. Visual Cooking kan därför förvärmas upp till 300 °C. För att underlätta arbetsgången kan förvärmning ingå som en del i ett program. Ugnens timerfunktion är idealisk för att säkerställa att ugnen är förvärmad och klar för användning varje morgon.



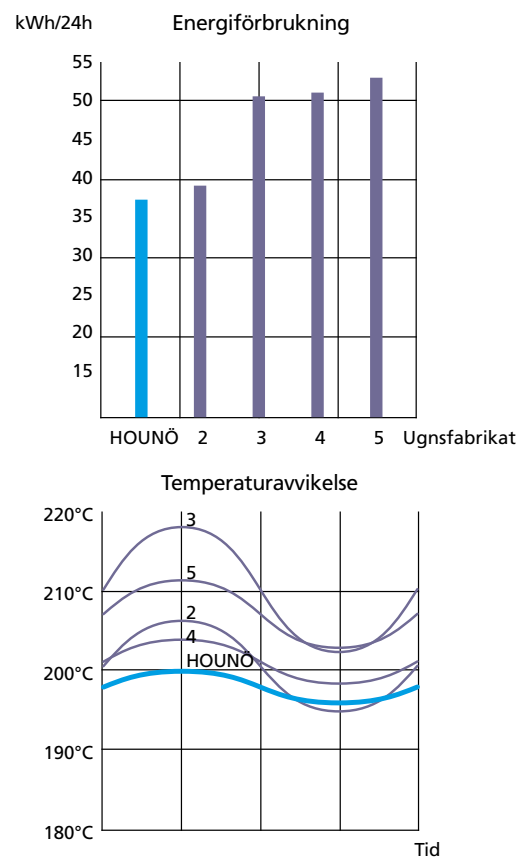
En god investering som lönar sig

Visual Cooking ger resultat som märks både i det som tillagas och i resultaträkningen. Valet av kvalitetsmaterial ger driftsäkerhet med lång livslängd, vilket gör Visual Cooking till en säker investering som kan användas under en lång period.

Ugnens unika konstruktion, ugnsdörr med dubbelt glas och den extra kraftiga isoleringen av ugnsutrymmet ger minimala värmeförluster och korrekt ugnstemperatur. Du sparar energi och pengar varje dag.

Undersökningar från ett oberoende institut dokumenterar att Visual Cooking använder upp till 30 % lägre antal kWh än liknande ugnar från ledande konkurrenter. Genom att välja Visual Cooking får du därför väsentliga energibesparingar och minskad miljöpåverkan.

Undersökningarna visar samtidigt att Visual Cooking har de lägsta temperatursvängningarna jämfört med de fyra största konkurrenterna i branschen. Med avvikelser på endast 4,4° C vid 200 °C ger Visual Cooking högsta noggrannhet under bakningen, och resultatet är perfekt bakade produkter.



CombiWash®

Med det helautomatiska rengöringssystemet CombiWash sparar du både tid och pengar eftersom CombiWash har låg förbrukning av energi och rengöringsmedel. Använd CombiWash vid arbetsdagens slut. Det finns fem program att välja på beroende på nedsmutsningsgrad, och CombiWash ger ett skinande ugnsutrymme. Eftersom rengöringen utförs i ett slutet kretslopp behöver du inte ha direktkontakt med kemikalier.



Automatiskt dörrstopp

Ugnsdörrens gångjärn har en stoppfunktion vid 110° och 180°. Denna underlättar in- och urtagning av produkterna och förbättrar säkerheten under arbetet.

Ventilerat dubbelglas

Ugnsluckans ventilerade dubbelglas ser till att temperaturen på yttersidan inte överstiger 65 °C. Det invändiga värmereflekterande glasets är upphängt med ett enkelt låssystem som underlättar vid rengöring.



Gejderstopp

Alla gejder är utrustade med en särskild stoppfunktion ytterst, så att plåtarna placeras korrekt i ugnen.

Integrerad droppränna

Med en integrerad droppränna minimeras risken för hala golv, eftersom kondensvattnet från ugnsdörren effektivt tas bort. Kondensvattnet leds direkt till avloppet.



Säkerhetshandtag med två steg

Med ugnens stora och lätthanterliga handtag öppnas dörren i två steg. Samtidigt kopplas fläktmotorn automatiskt från.

Vänster- eller högerhängd dörr

Alla ugnar kan fås med vänster- eller högerhängda dörrar utan omkostnad. Standardutförandet är vänsterhängning. Dörren kan även hängas om i efterhand.



Avtagbar dörrpackning

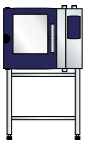
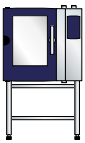

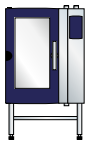


Dörrpackningen kan tas av vilket underlättar rengöringen. Bytet görs utan användning av verktyg. Detta sparar kostnader för servicebesök.

Enkel åtkomst framifrån

Service teknikern har enkel åtkomst till ugnens komponenter eftersom frontpanelen lätt kan lyftas av.



Modellstorlekar

TYP	5	7	8	10	12	15
						
KAPACITET						
Plåtstorlek	400 x 600 mm eller 1/1 GN	400 x 600 mm eller 1/1 GN	400 x 600 mm eller 1/1 GN	400 x 600 mm eller 1/1 GN	400 x 600 mm eller 1/1 GN	400 x 600 mm eller 1/1 GN
Antal gejder, 85 mm	5	7*	8	10*	12	15
Rundstycken	100	140	160	200	240	300
Bröd 600 gr	20	28	32	40	48	60
Baguette 56 cm	20	28	32	40	48	60
Spandauer	60	84	92	120	144	180
SPECIFIKATIONER						
El-spänning**	400V AC 3N + E					
Anslutningseffekt	9 kW	18 kW	18 kW	18 kW	24 kW	36 kW
Strömförbrukning	13 A	26 A	26 A	26 A	35 A	52 A
Vattenanslutning	3/4" RG utvändig gänga (avhärdat vatten)					
Avlopp	Ø 50 mm utvändig					
Temperaturområde	30 - 250°C (förvärmning upp till 300°C)					
DIMENSIONER - VIKT						
Bredd	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Höjd - bordmodell	795 mm	925 mm	1055 mm	1185 mm		
Höjd med stativ	1495 mm	1495 mm	1495 mm	1495 mm	1595 mm	1855 mm
Djup (exkl. handtag)	831 mm	831 mm	831 mm	831 mm	886 mm	886 mm
Vikt	150 kg	170 kg	190 kg	210 kg	240 kg	270 kg

* Ugn kan levereras med annan el-spänning. ** Ugn levererad med gejdkassett, räkna med ett gejderpar mindre.

Visual Cooking på Internet

Hitta inspiration och dokumentation på www.houno.com:

- Broschyrer och produktblad
- Produktbeskrivningar
- Måttsatta ritningar
- Bruksanvisningar och DVD
- Prova att programmera en bake-off-ugn
- Recept för bakning med Visual Cooking



MODELL

B BPE

Modellstorlekar:		B	BPE
Plåtstorlek 400x600 mm		•	•
Modellstorlek 5, 7, 8, 10 och 12		•	•
Modellstorlek 15 och 15 roll-in		•	•
Manöverpaneler:			
Panel med vred och digital display		•	
Touchpanel med soft keys och TFT display			•
Gär att få i flera språkversioner		•	•
Programmeringskapacitet:			
10 program i 3 steg		•	
200 program i 10 steg			•
Ångsystem:			
Injektionsånga		•	•
Bakningsfunktioner:			
Varmluft	30 - 250°C	•	•
Kombiånga i 2 steg	30 - 250°C	•	
ClimaOptima®, luftfuktighetsreglering	30 - 250°C		•
Cook & Regen, återuppvärmning	30 - 180°C		•
Jäsning	30 - 40°C	•	•
Övriga funktioner:			
Förvärmning	30 - 300°C	•	•
Manuell nedkylningsfunktion			•
Automatisk nedkylningsfunktion		•	•
Manuell befuktning		•	•
Reverserande fläktmotor		•	•
Flerstegs fläkthastighet	9 steg	•	•
Styrning av extern motor för flätkåpa		•	•
Kärntemperaturnål:			
Flerpunkts kärntemperaturnål - 1 st.			o
Flerpunkts kärntemperaturnål - 2 st.			o
Timerfunktion:			
Klocka med aktuell tid och datum		•	•
Timerfunktion		•	•
Informationssystem:			
HACCP			•
Service diagnossystem			•
Förbrukningsmätare, el och vatten			•
Test- och inställningsfunktioner		•	•
<ul style="list-style-type: none"> • Standard o Extrautrustning o* Extrautrustning utan extra kostnad 			

MODELL

B BPE

Uppkoppling till PC, nätverk och Internet:		
USB		•
CombiNet® med fem funktioner:		o
• Övervakning och fjärrstyrning av ugnsfunktioner		
• Menybibliotek		
• HACCP		
• Servicediagnos		
• Mjukvaruuppdatering		
Rengöring:		
CombiWash®, helautomatiskt rengöringssystem	o	•
Semiautomatiskt rengöringsprogram	•	
Handdusch	o	•
CombiWash Logistics, centrala doseringsanläggning	o	o
Uttagbara gejderstegar	•	•
Rengöringsvänlig design	•	•
Gejderstegar och kassetter:		
2-delad gejderstege - storlekarna 5, 7, 8 och 10	•	•
Gejderkassett - storlekarna 5, 7, 8 och 10	o	o
Gejderkassett - storlekarna 12 och 15	•	•
Roll-in vagn med gejderkassett - storlekarna 15 roll-in	•	•
Gejderstege/gejderkassett 1/1GN	o*	o*
Säkerhetsdetaljer:		
2-stegs säkerhetshandtag	•	•
Motordrift avbryts vid dörröppning	•	•
Ventilerat, värmereflekterande dubbelglas i ugnsdörr	•	•
Dörröppning med stopplägen ved 110° och 180°	•	•
Integrerad droppränna	•	•
Överhettningssäkring	•	•
Ytterligare produkttegenskaper:		
Valfri dörrhängning, vänster standard*	•	•
Lätt löstagbar dörrpackning	•	•
Runda hörn i ugnsrum	•	•
Halogenlampor i ugnsrum	•	•
Öppningsbar frontpanel för serviceåtkomlighet	•	•
Rostfri stålqualität i ugnskabinett SS 23 33	•	•
Möjlighet för dubbel vattenanslutning	•	•
Justerbara fötter	•	•
Produktmärkningar:		
CE	•	•
UL / CUL	o*	o*
GOST / GOST-R	o*	o*
NSF	o*	o*
IP X5	•	•
Specialversioner:		
CombiPlus® - 2 sammanbyggda ugnar**	o	o
PassThrough - Ugn med 2 dörrar***	o	o
Kan levereras med annan elspänning	o	o
Marinversion	o	o

* 15 roll-in endast vänster dörrhängning

** Kan fås i följande ugnstorlekar: 5+5, 5+7, 5+8 och 7+7

*** Kan fås i följande ugnstorlekar: 5, 8, 12 och 15



Uppfyller dina behov - globalt

Med över 30 års erfarenhet av att ta fram innovativa ugnslösningar är HOUNÖ idag en av världens ledande tillverkare av kombi- och bake-off-ugnar. Som ugnsspecialist uppfyller vi dina behov av effektivitet, flexibilitet och driftsäkerhet.

HOUNÖ har växt från ett litet danskt företag till att idag vara en betydande tillverkare av bake-off-ugnar på världsmarknaden. Visual Cooking-ugnar säljs idag till kravfyllda kunder, genom vårt välutbyggda nätverk av samarbetspartners världen över.

Som en del av den amerikanska koncernen Middleby Corporation, som med 1 700 anställda är ett av världens ledande företag inom utrustning för den professionella köksindustrin, har HOUNÖ 25 systerföretag världen över, samt HOUNÖ Svenska i Sverige.

HOUNÖs toppmotiverade medarbetare är de som står bakom Visual Cooking. Med branschens bredaste sortiment av ugnar kan vi skräddarsy lösningar som passar dig perfekt.

Besök www.houno.com och bli inspirerad!

HOUNÖ SVENSKA AB
Mölnadalsvägen 89
S 412 63 Göteborg
Tel. +46 (0) 31 404 150
Fax +46 (0) 31 832 690
houno@houno.com
www.houno.com