

# Visual Cooking



Convenience



## Visual Cooking combiovne

Igennem mere end 30 år har HOUNÖ udviklet og fremstillet combiovne af høj kvalitet. Ovne, hvor design, funktionalitet og fleksibilitet er i højsædet. Ovne, som effektivt tilbereder velsmagende mad hver dag, og som giver dig et væld af anvendelsesmuligheder. Resultatet er Visual Cooking.

Med sit unikke design understreger Visual Cooking de velsmagende produkter, som ovnen tilbereder. Visual Cooking repræsenterer et stærkt ovnprogram med modeller, størrelser og funktioner, som passer præcist til din forretning og dine behov.

### Unikt design og funktionalitet

Med udgangspunkt i den velkendte skandinaviske designtradition kombinerer Visual Cooking brugervenlighed med elegante detaljer. De rene linier og den avancerede teknologi sikrer dig en produktiv ovn, hvor design, funktionalitet og kvalitet går op i en højere enhed.



Unikt design og funktionalitet  
Kvalitet fra inderst til yderst  
Stort udvalg af størrelser  
Skræddersyede løsninger

*"Hos HOUNÖ fokuserer vi på dine behov for effektiv og sikker tilberedning af alle former for mad. Vi producerer markedets mest fleksible combiovne, som leverer optimale resultater og driftsikkerhed".*

Morten Ammentorp Nielsen  
administrerende direktør, HOUNÖ A/S

### Kvalitet fra inderst til yderst

Visual Cooking fremstilles udelukkende af kvalitetsmaterialer på HOUNÖs egen fabrik i Randers. Fra de glatte, rengøringsvenlige overflader i rustfrit stål til de slidstærke komponenter indeni. Udførlige kvalitetstest af hver eneste ovn, som afsendes fra fabrikken, sammenholdt med det eksklusive materialevalg er din garanti for en robust og driftsikker combiovn med lang levetid.



## Valgfrihed er standard

HOUNÖ tilbyder ovne til ethvert behov. Vi lægger stor vægt på at udvikle fleksible ovnløsninger, som giver dig valgfrihed. Visual Cooking spænder over branchens bredeste sortiment af ovne, og vi kan derfor altid tilbyde en ovn, som passer til din forretning. Dertil fås et væld af tilbehør. Valget er dit.

## Stort udvalg af størrelser

Som den eneste ovnproducent tilbyder HOUNÖ combiovne i hele 9 forskellige størrelser. Du kan vælge mellem kapacitet fra 6 til 40 plader og får derfor altid en ovnløsning, som passer nøjagtigt til dine behov. Hverken mere eller mindre.

## Skræddersyede løsninger

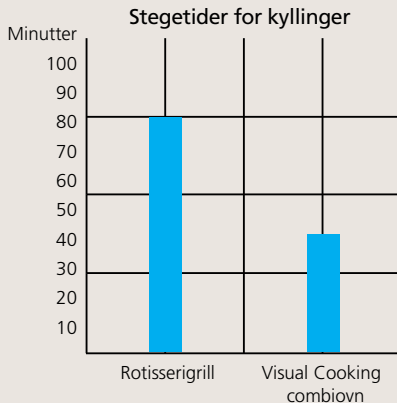
Med basis i kyndig rådgivning, praktiske nyskabelser og et omfattende sortiment af ovne og tilbehør skræddersyr vi ovnløsninger. Løsninger, som giver mulighed for optimal placering og anvendelse i din forretning. Hvilken ovnløsning kunne du godt tænke dig?



## En investering der betaler sig

Visual Cooking giver resultater, der kan ses på bundlinien. Valget af kvalitetsmaterialer og den løbende produktudvikling sikrer produkter med lang levetid, høj effektivitet og lavt energiforbrug.

Med combiovnens brugervenlige betjening, høje produktivitet og store alsidighed udnytter du dine råvarer optimalt og minimerer stegesvindet. Du sparer derved både tid og penge.



Med den korte tilberedningstid i en combiovn kan du i løbet af 4 timer tilberede 336 kyllinger i en 1.20 combiovn sammenlignet med 168 kyllinger i en rotisserigrill af tilsvarende størrelse.

## Succes med kyllingekoncept

Hypermarkeder, supermarkeder og convenience butikker tilbyder i stigende grad et stort udvalg af færdigretter. For at du nemt kan opnå succes med kyllinger og andre convenience produkter har HOUNÖ udviklet et særligt kyllingekoncept med fokus på produktivitet, saftighed, fleksibilitet og brugervenlighed.

### Produktivitet

Visual Cooking tilbyder betydeligt højere produktivitet end en rotisserigrill. Combiovnsens effektive dampsystem og specialiserede tilberedningsfunktioner resulterer i en stegetid på kun 40 minutter for en 1.200 g kylling, hvorimod stegetiden for en tilsvarende kylling i en rotisserigrill er hele 80 minutter. Visual Cooking er således dobbelt så produktiv som traditionelt udstyr, og den korte tilberedelsestid sikrer, at du altid, nemt og hurtigt, kan imødekomme efterspørgslen på sprøde, friske kyllinger - også når der er ekstra travlt.

Hvis du placerer combiovnene i selve salgsområdet, kan kunderne følge direkte med i den kontinuerlige tilberedning. Dette sammenholdt med duften af nystegte kyllinger skaber et stærkt fundament for øget salg.

## Convenience

- Høj produktivitet
- Saftige resultater
- Fleksibilitet i højsædet
- Brugervenlig betjening

### Saftighed

Med Visual Cooking opnår du saftige resultater og mindsker stegesvindet. Anvend ovnsens automatiske fugtstyring til at sikre den gode, saftige smag og samtidig opnå sprødt skind. Den skånsomme tilberedningsproces og tilsætningen af damp reducerer stegesvindet med op til 20%, hvilket giver dig mere kylling at sælge og flere penge på bundlinjen.



## Fleksibilitet

I en combiovn kan du med fordel tilberede forskellige convenience produkter på samme tid - eksempelvis kyllingebryster, kyllingelår og grillspyd. Dermed opnår du fuld udnyttelse af kapaciteten, et bredt udvalg af færdigretter og dermed en bedre forretning end ved brug af eksempelvis en rotisserigrill. Produkterne i ovnen påvirker ikke hinandens smag, hvorfor du blandt andet kan tilberede kyllinger med forskellige marinader samtidigt.

På den måde er Visual Cooking det fleksible valg, som reducerer behovet for investeringer i andet udstyr. Med et ovnsortiment, der omfatter hele 9 størrelser kan vi altid tilbyde en combiovn, som passer præcist til din forretning.



## Brugervenlighed

Det brugervenlige betjeningspanel og de indlagte programmer gør det nemt og sikkert at anvende combiovn. Vælg program, tryk på start, Visual Cooking klarer resten. Anvend ovnens automatiske rengøringsystem, når arbejdsdagen er slut, og din ovn er klar til næste dags produktion.



## Koncept anvendt på verdensplan

Flere af verdens førende supermarkeds kæder har allerede valgt HOUNÖ som deres foretrukne leverandør af combiovne til deres delikatesseafdelinger:

- ASDA (Wal-Mart)
- Tesco
- Morrisons
- Pick & Pay
- COOP
- ICA



## Unik ovnløsning med to døre

Som en unik ovnløsning tilbyder HOUNÖ en ovn med to døre - den såkaldte PassThrough ovn. De to døre gør det muligt at adskille de rå fra de færdigtilberedte produkter og derved undgå overførsel af salmonellabakterier. I de fleste lande er det et lovkrav, at de to områder adskilles.

Ved at placere PassThrough ovnen i væggen mellem køkkenet og delikatesen kan du indsætte de rå produkter fra produktionssiden og udtage dem fra den modsatte side efter endt tilberedning. Det forbedrer arbejdsgangen i forretningen betydeligt, hvorved du sparer både tid og penge. Herved undgår du unødvendig transport, hvilket har stor betydning for hygiejnen i såvel produktions- som salgsområdet.

Ved at placere PassThrough ovnen i salgsområdet kan du tilberede kyllinger lige for øjnene af kunderne. Det skaber en god effekt og har vist sig at øge omsætningen i forretningen.

## Convenience



### Øget købelyst

Visual Cooking er designet til at skabe opmærksomhed i din forretning. Ovnens flotte design, lyset indeni og det buede glas forstærker indtrykket af kvalitet. Dette sammenholdt med duften af færdigretter tiltrækker ekstra opmærksomhed om de produkter, som tilberedes i ovnen, og øger købelysten.



## Praktisk fedtsepareringssystem

Når du tilbereder meget fedtholdige produkter såsom kyllinger og spareribs, kan du med fordel vælge at kombinere en combiovn med et fedtsepareringssystem.

HOUNÖ tilbyder et integreret fedtsepareringssystem, som sikrer, at det afgivne fedt ledes direkte ned i en bakke under ovnen. På den måde undgår du tilstoppede afløb, og fedtsepareringsbakken optager ikke plads i ovnrummet under tilberedningen. Herved opnås større kapacitet.

Fedtsepareringsbakken tømmes efter behov. Da temperaturen på det overskydende fedt er betydeligt lavere i bakken end ved et tilsvarende system inde i selve ovnrummet, er det let og uden risiko at tømme bakken efter endt produktion.



*"Produktiviteten er alt afgørende hos os, fordi vi hver dag sælger et bredt udvalg af færdigretter. Visual Cooking gør det nemt at tilberede mange forskellige slags færdigretter på kort tid",* udtaler Sören Mattson, ansvarlig for delikatessen i Konsum City.

Konsum City er en del af Konsum Värmland koncernen, som er en svensk supermarkeds kæde med mere end 80 butikker.



## Effektiv håndtering med vogne

For at opnå den bedste logistik i din forretning kan du med fordel anvende indstiksvogne. HOUNÖ tilbyder et bredt udvalg af kassette- og roll-in indstiksvogne, som letter din arbejdsgang i forretningen og øger produktiviteten. Indstiksvogne sikrer desuden god ergonomi både ved indsættelse og udtagning af produkter.



## Valgfrihed er standard

Vælg først den combiovn fra Visual Cooking C eller K serien, der passer præcist til din forretning. C serien består af all-round ovne, som både kan stege, bage og koge. Ovnene er udstyret med dysedamp. Har du et ekstra stort behov for kogning, kan du med fordel vælge en combiovn fra vores K serie, som både er udstyret med dysedamp og dampgenerator.

Vælg dernæst mellem hele 9 størrelser alt efter dine krav til kapacitet.

Vælg herefter mellem 2 udstyrsniveauer for at finde den ovn, som passer bedst til dine ønsker om funktioner og tilbehør.

### Standardmodeller

Standardmodellerne er C og K ovnene, som begge er udstyret med et betjeningsvenligt, digitalt display med drejeknap. Derudover indeholder de 10 programmer - hver med op til 3 trin, timerfunktion og et semiautomatisk rengøringsystem. Ekstraudstyr, som eksempelvis et fuldautomatisk rengøringsystem, kan tilvælges.

### Topmodeller

Topmodellerne er CPE og KPE ovnene, som har et overskueligt og letbetjent trykknappanel og et TFT display, som står knivskarpt under alle lysforhold. CPE og KPE har begge plads til 200 indlagte programmer - hver med op til 10 trin, hvilket giver de bedste muligheder for korrekt tilberedning. Dertil er disse ovne udstyret med fordelagtige funktioner som automatisk fugtstyring, fuldautomatisk rengøringsystem, håndbruser, Delta-T og Cook & Hold.

### Udstyr

Alt efter hvilken model du vælger, hører der forskelligt udstyr og forskellige funktioner med. Se side 14-15 for en komplet oversigt over standard- og ekstraudstyr.



## Fleksibilitet med CombiPlus®

Med CombiPlus opnår du variabel kapacitet, nem rengøring og god økonomi. CombiPlus består af to ovne, som er sammenbygget, og du kan kombinere alle ovne med 6, 8 og 10 plader. Dog anbefaler vi en maksimal kapacitet på i alt 16 plader af hensyn til arbejdshøjden.

CombiPlus optager ikke mere gulvplads end en almindelig ovn og giver mulighed for at spare energi, da den ene ovn kan slukkes i mindre travle perioder. De to ovne er udstyret med individuel styring og dampsystem og arbejder derfor uafhængigt af hinanden. Det er således muligt at anvende forskellige tilberedningsfunktioner samtidig.

CombiPlus er modulopbygget og kan stables, så hvis du på et tidspunkt ønsker at øge kapaciteten, kan dette nemt lade sig gøre - uden at du skal inddrage yderligere gulvareal. CombiPlus sikrer dermed din investering for fremtiden.

Som de øvrige Visual Cooking ovne er CombiPlus udført i et rengøringsvenligt og hygiejnisk design.



## Komplet produktion på 1 m<sup>2</sup>

Uanset størrelsen på din forretning gælder det om at udnytte arealet optimalt. Med Visual Cooking får du mulighed for at samle hele din produktion af færdigretter på kun én kvadratmeter. Vælg to ovne til en CombiPlus løsning eller én combiovn alt efter behovet i din forretning. Hertil vælges et kondenserende emfang.

Ovnen kan endvidere forsynes med hjul og kan derfor nemt flyttes, når du skal gøre rent, eller når du ønsker at afprøve en ny placering i forretningen.

### Integreret emfang

Visual Cooking kan leveres med et kondenserende emfang, der effektivt opfanger damp, og som styres af ovnens computer. Dampkondensatoren overflødiggør tilslutning til eksisterende ventilation, da damp fra ovnen kondenseres og ledes ud i afløbet. Det giver stor frihed til placering af ovnen, og samtidig bevarer duften af de varme færdigretter i forretningen.



## Tilberedningsfunktioner

Madvarer er forskellige og kræver derfor individuel tilberedning. De mange tilberedningsfunktioner, som Visual Cooking er udstyret med, gør det let at opnå velsmagende resultater og god økonomi. Se komplet oversigt over tilberedningsfunktioner på s. 14.

### Intensiv tilberedning med varmluft

Varmluft kombineret med damptilsætning er ideel til stegning, grillstegning, bagning og gratinering. Med den konstant cirkulerende varmluft og damp får du den bedst mulige tilberedning. For at opnå en sprød overflade på panerede produkter og kyllinger kan du med fordel åbne ovnens spjæld ved slutningen af tilberedningsforløbet for at trække fugtigheden ud.

### Automatisk fugtstyring med ClimaOptima®

Saftige kødprodukter og mindsket stegesvind er blot nogle af de resultater, som du kan opnå med det automatiske fugtstyringsprogram ClimaOptima. Programmet sørger for, at den ønskede fugtprocent holdes konstant i ovnrummet og sikrer høj produktkvalitet.



## Programmer

Med plads til hele 200 programmer giver Visual Cooking dig rig mulighed for at anvende mange forskellige opskrifter. Du kan sammensætte opskrifter, som passer præcist til din forretning. Med indlagte programmer behøver du blot trykke på en enkelt knap, og tilberedningen går i gang. Brugervenligt og tidsbesparende.

Med tilvalg af CombiNet® kan du let indlægge programmer og kopiere disse til flere ovne. CombiNet giver også mulighed for fjernstyring. Læs mere om CombiNet på [www.houno.com](http://www.houno.com).



## Kontrol med kvaliteten

HACCP kontrolfunktionen kan med fordel anvendes til at dokumentere tilberedningsforløb. HACCP opsamler og lagrer automatisk data om produktionstidspunkt, procestid, tilberedningstemperatur og kernetemperatur. Læs mere om HACCP på [www.houno.com](http://www.houno.com).

## En investering der betaler sig

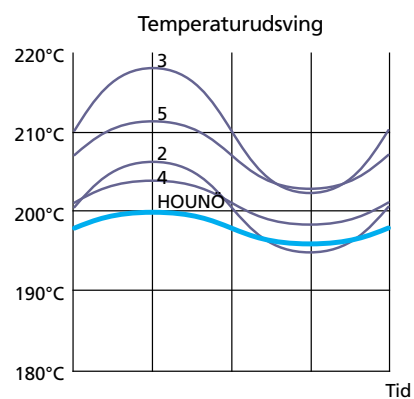
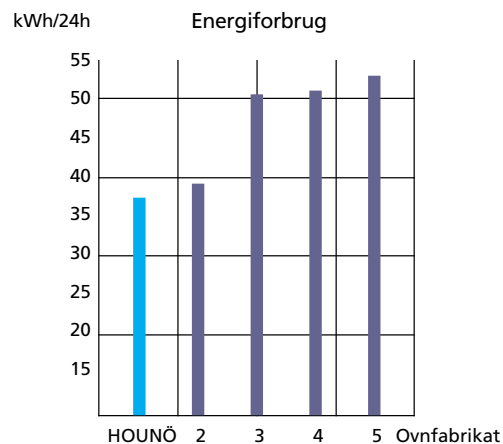
Visual Cooking giver resultater, der kan ses på bundlinien. Valget af kvalitetsmaterialer sikrer driftssikkerhed og lang levetid, hvilket gør Visual Cooking til en investering, der kan afskrives over en lang periode.

### Dokumenterede energibesparelser

Combiovens unikke konstruktion, ovndøren i dobbeltglas og den ekstra kraftige isolering af ovnrummet sikrer minimalt varmetab og en altid korrekt temperatur i ovnen. Du sparer energi og penge hver eneste dag.

Undersøgelser dokumenterer, at Visual Cooking anvender op til 30% færre kWh end sammenlignelige combiovene fra førende konkurrenter. Ved at vælge Visual Cooking opnår du derfor væsentlige energibesparelser og mindsker miljøpåvirkningen.

Samtidig viser undersøgelse, at Visual Cooking har det laveste temperaturudsving målt mod de fire største konkurrenter i branchen. Med et udsving på kun 4,4°C ved 200°C sikrer Visual Cooking den største nøjagtighed under tilberedningen og skaber dermed perfekte resultater.



## CombiWash®

Med det fuldautomatiske rengøringsystem CombiWash sparer du både tid og penge, idet CombiWash har et lavt forbrug af energi, vand og rengøringsmidler. Anvend CombiWash når arbejdsdagen er slut. Alt efter besudsningsgrad vælges mellem fire programmer, og CombiWash sikrer et skinnende ovnrum uden sæberester. Da rengøringen foregår i et lukket kredsløb, undgår du direkte kontakt med kemikalier.



# HOUNÖ

*Visual Cooking*



### Automatisk dørstop

Ovndørens hængsler er forsynet med en stopfunktion ved 110° og 180°. Det letter indsættelse og udtagning af produkter og forbedrer din arbejdssikkerhed.

### Ventileret dobbeltglas

Ovndørens ventilerede dobbeltglas sikrer, at temperaturen på ydersiden ikke overstiger 65°C. Det indvendige, varmereflekterende glas er hængslet med et simpelt lukkesystem, som sikrer nem rengøring.



### Stop på skinner

Alle skinner er udstyret med en særlig stopfunktion yderst, så pladerne placeres korrekt i ovnen.

### Integreret drypbakke

Med en integreret drypbakke minimeres risikoen for glatte gulve, da kondensvand fra ovndøren fjernes effektivt. Kondensvand ledes direkte til afløb.



### To-trins sikkerhedshåndtag

Ovnen's store, let betjente håndtag åbner døren i to trin. Samtidig kobles blæsermotoren automatisk fra.

### Valgfri dørhængsling

Alle ovne kan omkostningsfrit leveres med venstre- eller højrehængslet dør. Venstrehængsling er standard. Døren kan efterfølgende vendes.



### Aftagelig dørpakning

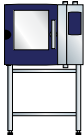
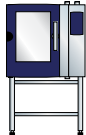







Dørpakningen er aftagelig, hvilket letter rengøringen. Udskiftningen sker uden brug af værktøj. Derved spares omkostninger til servicebesøg.

### Nem adgang fra front

Serviceteknikeren har nem adgang til ovnens komponenter, idet frontpanelet let kan løftes af. Service kan derfor ubesværet foregå fra ovnens forside.



## Modelstørrelser

STØRRELSE	1.06	1.08	1.10	1.12	1.16	1.20	2.10	2.14	2.20
									
<b>KAPACITET</b>									
Pladestørrelse	1/1 GN eller 400 x 600 mm	1/1 GN eller 400 x 600 mm	1/1 GN eller 400 x 600 mm	1/1 GN eller 400 x 600 mm	1/1 GN eller 400 x 600 mm	1/1 GN eller 400 x 600 mm	2/1 GN eller 1/1 GN	2/1 GN eller 1/1 GN	2/1 GN eller 1/1 GN
Antal skinner, 65 mm	6	8	10	12	16	20	10 (20)	14 (28)	20 (40)*
Antal skinner, 85 mm	5	7**	8	10**	12	15	8 (16)	11 (22)	15 (30)
Antal personer	90	120	150	180	240	300	300	420	600
Kartofler	24/20 kg	32/25 kg	40/32 kg	48/38 kg	64/51 kg	80/64 kg	80/64 kg	112/89 kg	160/128 kg
Ris	6 kg	8 kg	10 kg	12 kg	16 kg	20 kg	20 kg	28 kg	40 kg
Grøntsager	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg	40 kg	50 kg	50 kg	70 kg	100 kg
Steg	18-21 kg	24-28 kg	30-35 kg	36-42 kg	48-56 kg	60-70 kg	60-70 kg	84-96 kg	120-140 kg
Kyllinger, 900 g	16 stk.	16 stk.	24 stk.	32 stk.	40 stk.	48 stk.	48 stk.	64 stk.	96 stk.
Rundstykker	Antal pr. 1/1 GN plade: 15 stk.								
<b>SPECIFIKATIONER</b>									
Spænding***	400V AC 3N + E								
Tilslutningseffekt	9 kW	18 kW	18 kW	18 kW	24 kW	36 kW	27 kW	27 kW	60 kW
Strømforsbrug	13 A	26 A	26 A	26 A	35 A	52 A	39 A	39 A	88 A
Vandtilslutning	3/4" RG udvendig (blødt vand)								
Afløb	Ø 50 mm udvendig								
Temperaturområde	30 - 250°C (forvarmning op til 300°C)								
<b>DIMENSIONER + VÆGT</b>									
Bredde	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	1125 mm	1125 mm	1125 mm
Højde – bordmodel	795 mm	925 mm	1055 mm	1185 mm					
Højde med understel	1495 mm	1495 mm	1495 mm	1495 mm	1595 mm	1855 mm	1495 mm	1495 mm	1855 mm
Dybde (excl. håndtag)	831 mm	831 mm	831 mm	831 mm	886 mm	886 mm	951 mm	951 mm	1004 mm
Vægt	150 kg	170 kg	190 kg	210 kg	240 kg	270 kg	230 kg	250 kg	370 kg

\* 67 mm afstand mellem skinner. \*\* Ved kassetteindstik: En skinne mindre. \*\*\* Kan leveres med anden spænding.

## Visual Cooking på Internettet

Find inspiration og dokumentation på [www.houno.com](http://www.houno.com):

- Brochurer og produktblade
- Produktbeskrivelser
- Målskitser
- Bruger-DVD og -manualer
- Prøv at programmere en combiovn
- Opskrifter til tilberedning med Visual Cooking



## MODELLER

C CPE K KPE

Modelstørrelser:		C	CPE	K	KPE
1/1 GN: 1.06, 1.08, 1.10, 1.12, 1.16, 1.20 og 1.20 roll-in		•	•	•	•
2/1 GN: 2.10, 2.14 og 2.20 roll-in		•	•	•	•
Betjeningspaneler:					
Betjeningspanel med drejeknap og digitalt display		•		•	
Betjeningspanel med soft keys og TFT display			•		•
Forskellige sprogversioner		•	•	•	•
Programmeringskapacitet:					
10 programmer med op til 3 trin		•		•	
200 programmer med op til 10 trin			•		•
Dampsystemer:					
Dampgenerator og dysedamp				•	•
Dysedamp		•	•		
Tilberedningsfunktioner:					
Varmluft	30 - 250°C	•	•	•	•
Kogning med dampgenerator	100°C			•	•
Kogning med dysedamp	100°C	•	•		
Lavtemperaturkogning	30 - 100°C			•	•
Forceret kogning	120°C			•	•
Combidamp i 2 trin	30 - 250°C	•		•	
ClimaOptima®, automatisk fugtstyring	30 - 250°C		•		•
Cook & Regen	30 - 180°C	•	•	•	•
Raskning	30 - 40°C		•		•
Delta-T			o		•
Cook & Hold			o		•
Øvrige funktioner:					
Forvarmning	30 - 300°C	•	•	•	•
Manuel nedkølingsfunktion			•		•
Automatisk nedkølingsfunktion		•	•	•	•
Manuel fugttilsætning		•	•	•	•
Reverserende blæser		•	•	•	•
Flertrinsblæser	9 trin	•	•	•	•
Styring af motor for emfang		•	•	•	•
Kernetemperaturføler:					
Multipunkt kernetemperaturføler - føler nr. 1		o	o	o	•
Multipunkt kernetemperaturføler - føler nr. 2			o		o
Timerfunktion:					
Ur - aktuel tid og dato		•	•	•	•
Timerfunktion		•	•	•	•
Informationssystemer:					
HACCP			•		•
Servicediagnosesystem			•		•
Kalkdiagnosesystem					•
Forbrugstællere			•		•
Test- og indstillingsfunktioner		•	•	•	•
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Standard</li> <li>o Ekstraudstyr</li> <li>o* Ekstraudstyr uden ekstra omkostning</li> </ul>					

## MODELLER

	C	CPE	K	KPE
<b>Opkobling til PC, netværk og Internet:</b>				
USB		•		•
CombiNet® med 5 funktioner:		o		o
• Overvågning og fjernstyring af ovnfunktioner				
• Opskriftsforvaltning				
• HACCP				
• Servicediagnose				
• Softwareopdatering				
<b>Rengøring:</b>				
CombiWash®, fuldautomatisk rengøringssystem	o	•	o	•
Semiautomatisk rengøringssystem	•		•	
Håndbruser	o	•	o	•
CombiWash Logistics, centralt sæbedoseringsanlæg	o	o	o	o
Udtageligt indstik	•	•	•	•
Rengøringsvenligt design	•	•	•	•
<b>Indstik (65 eller 85 mm skinneafstand):</b>				
2-delt indstik - modelstørrelse 1.06 - 1.12	•	•	•	•
Kassetteindstik - modelstørrelse 1.06 - 1.12	o	o	o	o
Kassetteindstik - modelstørrelse 1.16, 1.20, 2.10 og 2.14	•	•	•	•
Roll-in indstiksvogn - modelstørrelse 1.20 roll-in og 2.20 roll-in	•	•	•	•
Indstik for pladestørrelse 400 x 600 mm	o*	o*	o*	o*
<b>Sikkerhedsdetaljer:</b>				
2-trins sikkerhedsdørhåndtag	•	•	•	•
Automatisk frakobling af blæsemotor ved åbning af dør	•	•	•	•
Ventileret dobbeltglas i ovndør	•	•	•	•
Dørstop ved 110° og 180°	•	•	•	•
Integreret drypbakkesystem	•	•	•	•
Automatisk skylning af dampgenerator			•	•
Indikator for vandmangel i dampgenerator			•	•
Overophedningssikringer	•	•	•	•
<b>Øvrige produkttegenskaber:</b>				
Valgfri dørhængsling - venstrehængsling er standard*	•	•	•	•
Letudskiftelig dørpakning	•	•	•	•
Afrundede hjørner i ovnrum	•	•	•	•
Halogenlys i ovnrum	•	•	•	•
Service kan udføres via frontpanel	•	•	•	•
Rustfrit stålkabinet i AISI 304	•	•	•	•
Mulighed for dobbelt vandtilslutning	•	•	•	•
Justerbare fødder	•	•	•	•
<b>Produktmærkninger:</b>				
CE	•	•	•	•
UL / CUL	o*	o*	o*	o*
GOST / GOST-R	o*	o*	o*	o*
NSF	o*	o*	o*	o*
IP X5	•	•	•	•
<b>Specialversioner:</b>				
CombiPlus® - 2 sammenbyggede ovne*	o	o	o	o
PassThrough - ovn med dør for og bag**	o	o	o	o
Fedtseparatoringsystem***	o	o	o	o
Forskellige spændingsvarianter	o	o	o	o
Marineløsning	o	o	o	o

\* 1.20 roll-in og 2.20 roll-in fås kun med venstrehængsling

\*\* Fås i ovnstørrelse 1.06+1.06, 1.06+1.08, 1.06+1.10 og 1.08+1.08

\*\*\* Fås i ovnstørrelse 1.06, 1.10, 1.16 og 1.20

\*\*\*\* Fås i ovnstørrelse 1.06, 1.10, 1.16 og 1.20



## Opfylder dine behov - globalt

Med mere end 30 års erfaring i fremstilling af innovative ovnløsninger er HOUNÖ blandt verdens førende producenter af combi- og bake-off ovne. Som ovnspecialist opfylder vi dine behov for effektivitet, fleksibilitet og driftssikkerhed.

Igennem årene er HOUNÖ vokset fra at være en lille dansk virksomhed til at være en betydelig producent af combiovne på verdensplan. Visual Cooking ovne sælges i dag til krævende kunder over hele verden gennem vores veludbyggede netværk af samarbejdspartnere.

Som en del af den amerikanske koncern Middleby Corporation, der med over 1.900 ansatte er en af verdens førende virksomheder inden for udstyr til den professionelle catering-industri, har HOUNÖ 25 søsterselskaber på verdensplan samt en afdeling i Sverige.

HOUNÖs topmotiverede medarbejdere står bag Visual Cooking. Med branchens bredeste sortiment af ovne skræddersyr vi løsninger, der passer netop til dig.

Bliv inspireret på [www.houno.com](http://www.houno.com)!

HOUNÖ A/S  
Alsvej 1  
DK 8940 Randers SV  
Danmark  
Tlf. +45 87 11 47 11  
Fax +45 87 11 47 10  
[houno@houno.com](mailto:houno@houno.com)  
[www.houno.com](http://www.houno.com)