

Visual Cooking



Convenience



Visual Cooking kombiugnar

HOUNÖ har utvecklat och tillverkat kombiugnar av hög kvalitet i mer än 30 år. Ugnar där design, funktion och flexibilitet har hög prioritering. Ugnar som lagar vällsmakande mat effektivt varje dag, och ger dig som användare en mängd olika möjligheter. Resultatet är Visual Cooking.

Visual Cooking har en unik design som understryker de vällsmakande rätter som ugnen tillagar. 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 tillagning av all slags mat. Vi tillverkar marknadens mest flexibla kombiugnar 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 kombiugn 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 din verksamhet. Dessutom finns ett stort tillbehörssortiment att välja utifrån. Valet är ditt.

Stort urval av storlekar

Som enda ugnstillverkare erbjuder HOUNÖ kombiugnar i otroliga 9 olika storlekar. Du kan anpassa kapaciteten från 6 till 40 gejdrar, därför kan vi erbjuda en ugnslösning som passar precis för dina behov.

Skräddarsydda lösningar

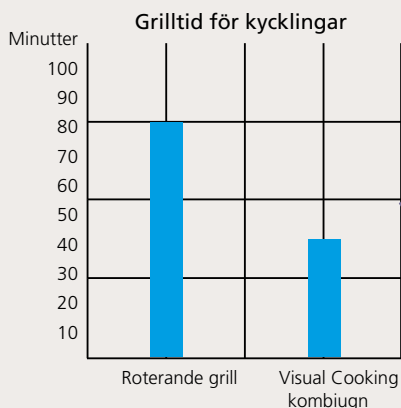
Vi skräddarsyr ugnslösningar baserat på rådgivning, praktiska innovationer och ett omfattande sortiment av ugnar och tillbehör. Dessa lösningar ger möjlighet till optimal placering och användning i din verksamhet. Vilken ugnslösning passar dig?



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 kombiugnens användarvänlighet, höga produktivitet och mångsidighet utnyttjar du dina råvaror optimalt och minimerar vikt förlust i tillagningen. Därmed spar du både tid och pengar.



Med den korta tillagningstiden i en kombiugn kan du under fyra timmar grilla till 336 kycklingar i en 1.20 kombiugn i jämförelse med 168 kycklingar i en roterande grill av motsvarande storlek.

Framgångar med kycklingkoncept

Hypermarknader, stormarknader och servicebutiker erbjuder i allt högre grad ett stort urval färdiglagade rätter. För att nå framgång med kycklingar och andra convenience produkter har HOUNÖ utvecklat ett särskilt kycklingkoncept med fokus på produktivitet, saftighet, flexibilitet och användarvänlighet.

Produktivitet

Visual Cooking erbjuder betydligt högre produktivitet än en roterande grill. Kombiugnens effektiva ångsystem och specialiserade tillagningsfunktioner resulterar i en grilltid på endast 40 minuter för 1 200 gram kyckling, medan grilltiden för motsvarande kyckling i en roterande grill är hela 80 minuter. Visual Cooking är alltså dubbelt så snabb som traditionell utrustning, och den korta tillagningstiden ser till att du alltid kan uppfylla efterfrågan på spröda, färska kycklingar – även när det är extra mycket att göra.

Genom att placera kombiugnen i själva försäljningsområdet kan kunderna följa med direkt i den kontinuerliga tillagningen. Detta, tillsammans med doften av nygrillade kycklingar skapar en stark grund för ökad försäljning.

Convenience

- Hög produktivitet
- Saftigt resultat
- Oanad flexibilitet
- Enkel användning

Saftighet

Med Visual Cooking får du ett saftigt resultat och minskar steksvinnet. Ugnens automatiska luftfuktningssystem säkerställer den goda, saftiga smaken och samtidigt får kycklingen ett sprött krispigt skinn. Den skonsamma tillagningen och duschning av ånga reducerar steksvinnet med upp till 20 %, vilket ger saftigare kyckling att sälja och mer pengar i kassan.



Flexibilitet

I en kombiugn kan du med fördel tillaga olika produkter samtidigt - t.ex. kycklingbröst, kycklinglår och grillspett. Därmed får du fullt utnyttjande av kapaciteten, ett brett urval av färdigrätter och därmed bättre resultat än om du exempelvis använt en roterande grill. Produkterna i ugnen påverkar inte varandra och det blir inga smaköverföringar mellan produkterna, så du kan bland annat tillaga kycklingar i olika marinader samtidigt.

På det sättet är Visual Cooking det flexibla valet som minskar behovet av investeringar av annan utrustning. Med ett ugnssortiment som omfattar hela 9 storlekar kan vi alltid erbjuda en kombiugn som passar exakt till din verksamhet.



Användarvänlighet

Den användarvänliga manöverpanelen och de färdiginställda programmen gör det effektivt och säkert att använda ugnen. Välj program, tryck på start - Visual Cooking klarar resten. Vid slutet av arbetsdagen användes ugnens automatiska rengöringssystem, och din ugn är klar för nästa dags produktion.



Konceptet används världen över

Flera av världens ledande stormarknadskedjor har redan valt HOUNÖ som sin huvudleverantör av kombiugnar för deras delikatessavdelningar:

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



Unik ugnslösning med två dörrar

En unik lösning från HOUNÖ är en ugn med två dörrar - den vi kallar för PassThrough. Två dörrar gör det möjligt att avskilja råa livsmedel från färdiglagade livsmedel, och därmed undvika att bakteriehärdar överförs. I de flesta länder är det ett lagstadgat krav att dessa två områdena åtskiljs.

Genom att placera PassThrough-ugnen i väggen mellan beredning och delikatesserna kan du sätta in råa produkter från beredningssidan och ta ut dem från motsatta sidan efter slutförd tillagning. Detta förbättrar logistiken i verksamheten betydligt, och du sparar både tid och pengar. Du undviker också onödig transport, vilket har stor betydelse för hygienens både inom produktion, tillagning och försäljningen.

Vid placering av PassThrough-ugnen mitt i försäljningsområdet kan du grilla kycklingar inför ögonen på kunderna. Det ger en god effekt och har visat sig öka omsättningen i verksamheten.

Convenience



Ökad köplust

Visual Cooking är utformad för att skapa uppmärksamhet inom din verksamhet. Ugnens stilrena design, belysningen inuti, och det välvda glasets, allt förstärker intrycket av kvalitet. Detta, tillsammans med doften av nygrillade kycklingar, sparibs och färdiglagade rätter, drar extra uppmärksamhet till produkterna som tillagas i ugnen och ökar köplusten.



Praktiskt fettavskiljningssystem

När man grillar mycket fetthaltiga produkter som kycklingar och revben. Bör man med fördel välja en kombiugn med fettavskiljare

HOUNÖ erbjuder ett integrerat fettavskiljnings-system som ser till att fettet leds direkt ner i en kantin under ugnen, vilket förhindrar igensatta avlopp, och fett kanten tar inte upp plats i ugnsutrymmet under grillning. Man får därmed högre kapacitet.

Töm fett kanten vid behov. Eftersom temperaturen på fettet i kanten är betydligt lägre än vid motsvarande system inne i själva ugnsutrymmet är det lätt och riskfritt att tömma kanten efter avslutad produktion.



"Produktivitet är helt avgörande hos oss, eftersom vi varje dag säljer ett stort urval färdiga rätter. Visual Cooking gör det lätt att laga många olika slags färdigrätter på kort tid", säger Sören Mattson som är ansvarig för delikatesserna i Konsum City.

Konsum City ingår i Konsum Värmland-koncernen – en stormarknadskedja med över 80 butiker.



Effektiv hantering med vagnar

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



Valfrihet är standard

Välj först den kombiugn ur Visual Cooking C- eller K-serien som passar bäst för din verksamhet. C-serien är allround-ugnar som klarar både kokning, stekning och bakning. Ugnarna är utrustade med dysmunstycken. Om du har extra högt behov av kokning kan du med fördel välja en kombiugn ur vår K-serie, som har både dysmunstycke och ånggenerator.

Därefter kan du välja mellan hela 9 storlekar, allt efter dina egna krav på kapacitet. Till slut väljer du mellan två tillvalsnivåer för att hitta den ugn som passar bäst för dina önskemål om funktioner och tillbehör.

Standardmodeller

Standardmodellerna i Visual Cooking sortimentet är C- och K-ugnar som båda har en användarvänlig digitaldisplay med vred. Dessutom finns 10 program med upp till 3 steg, timerfunktion och ett halvautomatiskt rengöringssystem. Extrautrustning som t.ex. ett helautomatiskt rengöringssystem, kan fås som tillval för att skapa en ugnslösning som passar din verksamhet.

Toppmodeller

Toppmodellerna är CPE- och KPE-ugnar, som har en överskådlig och lätthanterlig tryckknappspanel och en knivskarp TFT-display som verkar under alla ljusförhållanden. Både CPE och KPE har plats för 200 program med upp till 10 steg, vilket ger bästa möjligheter för rätt tillagning. Dessutom är dessa ugnar utrustade med fördelaktiga funktioner som automatisk luftfuktighetsreglering, helautomatiskt rengöringssystem, Delta-T samt Cook & Hold.

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 6, 8 och 10 gejdrar kan kombineras. Vi rekommenderar dock en maximal kapacitet på totalt 16 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 fränkopplas 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 tillagningsfunktioner 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.



Komplett produktion på 1 m²

Oavsett storlek på din verksamhet, gäller det att utnyttja ytan väl. Med Visual Cooking får du möjlighet att koncentrera hela produktionen av tillagning på en enda kvadratmeter. Välj två ugnar till en CombiPlus-lösning eller en kombiugn, allt efter behov i din verksamhet. Ugnen kan även förses med en integrerad flätkåpa med inbyggd avkondensering.

Vid behov kan ugnen förses med hjul, vilket underlättar annan placering och vid rengöring.

Integrerad flätkåpa

Visual Cooking kan levereras med en kondensupptagande flätkåpa 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 nygrillade färdiga rätterna i lokalerna.



Tillagningsfunktioner

Olika typer av mat kräver olika slags tillagning. Visual Cooking har många olika tillagningsfunktioner som gör det lätt att nå vällsmakande resultat och få en god ekonomi. En komplett översikt över tillagningsfunktionerna finns på sidan 14.

Intensiv tillagning med varmluft

Varmluftfunktionen i kombination med ånga är idealisk för stekning, grillning, bakning och gratinering. Med konstant cirkulerande varmluft och ånga får du bästa möjliga tillagning. För att få en spröd yta på panerade produkter och kycklingar kan du med fördel öppna ugnens spjäll vid slutet av tillagningen, för att släppa ut fukten.

Automatisk luftfuktighetsreglering med ClimaOptima®

Saftiga grillprodukter och minskat steksvinn är bara ett par av de resultat, som du kan uppnå med det automatiskt inställda luftfuktighetsprogrammet ClimaOptima. Programmet ser till att önskad luftfuktighet hålls konstant i ugnsutrymmet, och säkrar hög produktkvalitet.



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 tillagningen. 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.



Kontroll och kvalitet

Med HACCP-kontrollfunktionen kan du enkelt kontrollera och dokumentera tillagningsförloppet i din kombiugn. HACCP samlar in och lagrar automatiskt data om produktionstidpunkt, processtid, tillagningstemperatur och kärntemperatur. Läs mer om HACCP på www.houno.com.

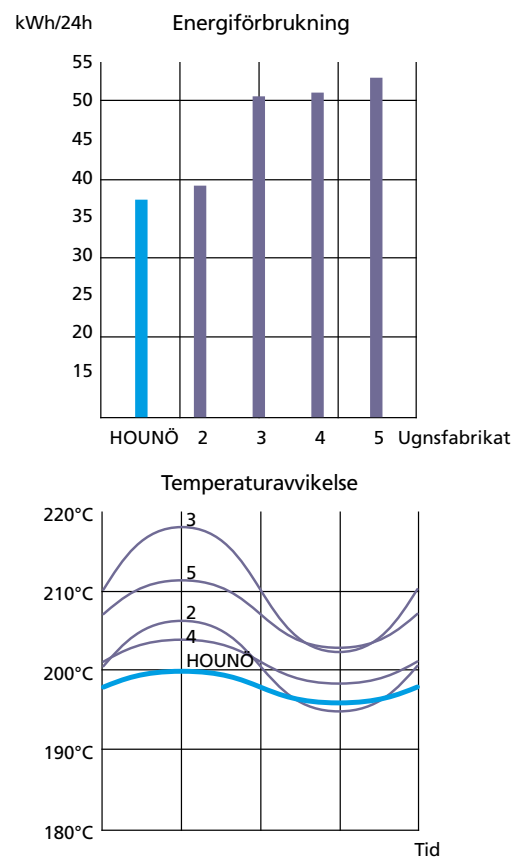
En god investering som lönar sig

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.

Kombiugnens 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 dokumenterar att Visual Cooking använder upp till 30 % lägre antal kWh än liknande kombiugnar från ledande konkurrenter. Genom att välja Visual Cooking får du därför väsentliga energibesparingar och minskar 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 tillagningen.



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


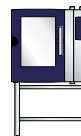







Dörrpackningen kan tas av vilket underlättar rengöringen. Bytet görs utan användning av verktyg. Detta sparar kostnader för servicebesök.

Enkel åtkomst framifrån

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



Modellstorlekar

TYP	1.06	1.08	1.10	1.12	1.16	1.20	2.10	2.14	2.20
									
KAPACITET									
Kantinstorlek	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 gejder, 65 mm	6	8	10	12	16	20	10 (20)	14 (28)	20 (40)*
Antal gejder, 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
Potatis	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
Grönsaker	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg	40 kg	50 kg	50 kg	70 kg	100 kg
Stek	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
Kycklingar, 900 gr	16 st	16 st	24 st	32 st	40 st	48 st	48 st	64 st	96 st
Frallor	Antal per 1/1 GN plåt: 15 st								
SPECIFIKATIONER									
El-spänning***	400V AC 3N + E								
Anslutningseffekt	9 kW	18 kW	18 kW	18 kW	24 kW	36 kW	27 kW	27 kW	60 kW
Strömförbrukning	13 A	26 A	26 A	26 A	35 A	52 A	39 A	39 A	88 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	1125 mm	1125 mm	1125 mm
Höjd bordsmodell	795 mm	925 mm	1055 mm	1185 mm					
Höjd med stativ	1495 mm	1495 mm	1495 mm	1495 mm	1595 mm	1855 mm	1495 mm	1495 mm	1855 mm
Djup (exkl. handtag)	831 mm	831 mm	831 mm	831 mm	886 mm	886 mm	951 mm	951 mm	1004 mm
Vikt	150 kg	170 kg	19 kg	210 kg	240 kg	270 kg	230 kg	250 kg	370 kg

*67 mm mellan gejder. **Ugn levererad med gejderkassett, räkna med ett gejderpar mindre. ***Ugn kan levereras med annan el-spänning.

Visual Cooking på Internet

Hitta inspiration och dokumentation på www.houno.com:

- Broschyrer och produktblad
- Produktbeskrivningar
- Måttatta ritningar
- Bruksanvisningar och DVD
- Prova att programmera en kombiugn
- Recept för tillagning med Visual Cooking



MODELL

C CPE K KPE

MODELL		C	CPE	K	KPE
Modellstorlekar:					
1/1 GN: 1.06, 1.08, 1.10, 1.12, 1.16, 1.20 och 1.20 roll-in		•	•	•	•
2/1 GN: 2.10, 2.14 och 2.20 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:					
Ånggenerator och injektionsånga				•	•
Injektionsånga		•	•		
Tillagningsätt:					
Varmluft	30 - 250°C	•	•	•	•
Kokning med ånggenerator	100°C			•	•
Kokning med injektionsånga	100°C	•	•		
Lågtemperaturkokning	30 - 100°C			•	•
Forcerad kokning	120°C			•	•
Kombiånga i 2 steg	30 - 250°C	•		•	
ClimaOptima®, luftfuktighetsreglering	30 - 250°C		•		•
Cook & Regen, återuppvärmning	30 - 180°C	•	•	•	•
Jäsning	30 - 40°C		•		•
Delta-T			o		•
Cook & Hold			o		•
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	o	•	•
Flerpunkts kärntemperaturnål - 2 st.			o		o
Timerfunktion:					
Klocka med aktuell tid och datum		•	•	•	•
Timerfunktion		•	•	•	•
Informationssystem:					
HACCP			•		•
Servicediagnosystem			•		•
Kalkdiagnosystem					•
Förbrukningsmätare, el och vatten			•		•
Test- och inställningsfunktioner		•	•	•	•
<ul style="list-style-type: none"> • Standard o Extrautrustning o* Extrautrustning utan extra kostnad 					

MODELL

	C	CPE	K	KPE
Uppkoppling till PC, nätverk och Internet:				
USB		•		•
CombiNet® med fem funktioner:		o		o
• Övervakning och fjärrstyrning av ugnsfunktioner				
• Menybibliotek				
• HACCP				
• Servicediagnos				
• Mjukvaruuppdatering				
Rengöring:				
CombiWash®, helautomatiskt rengöringssystem	o	•	o	•
Semiautomatiskt rengöringsprogram	•		•	
Handdusch	o	•	o	•
CombiWash Logistics	o	o	o	o
Uttagbara gejderstegar	•	•	•	•
Rengöringsvänlig design	•	•	•	•
Gejderstegar och kassetter:				
2-delad gejderstege - storlekarna 1.06 - 1.12	•	•	•	•
Gejderkassett - storlekarna 1.06 - 1.12	o	o	o	o
Gejderkassett - storlekarna 1.16, 1.20, 2.10 och 2.14	•	•	•	•
Roll-in vagn med gejderkassett - storlekarna 1.20 roll-in och 2.20 roll-in	•	•	•	•
Gejderstege/gejderkassett för plåtstorlek 400 x 600 mm	o*	o*	o*	o*
Säkerhetsdetaljer:				
2-steps säkerhetshandtag	•	•	•	•
Motordrift avbryts vid dörröppning	•	•	•	•
Ventilerat, värmereflekterande dubbelglas i ugnsdörr	•	•	•	•
Dörröppning med stopplägen ved 110° och 180°	•	•	•	•
Integrerad droppränna	•	•	•	•
Automatisk sköljning av ånggenerator			•	•
Indikator för vattenbrist i ånggenerator			•	•
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*	o*	o*
GOST / GOST-R	o*	o*	o*	o*
NSF	o*	o*	o*	o*
IP X5	•	•	•	•
Specialversioner:				
CombiPlus® - 2 sammanbyggda ugnar**	o	o	o	o
PassThrough - Ugn med 2 dörrar***	o	o	o	o
Fettavskiljningssystem för butiksugnar****	o	o	o	o
Kan levereras med annan elspänning	o	o	o	o
Marinversion	o	o	o	o

* 1.20 roll-in och 2.20 roll-in endast vänster dörrhängning

** Kan fås i följande ugnstorlekar: 1.06+1.06, 1.06+1.08, 1.06+1.10 och 1.08+1.08

*** Kan fås i följande ugnstorlekar: 1.06, 1.10, 1.16 och 1.20

**** Kan fås i följande ugnstorlekar: 1.06, 1.10, 1.16 och 1.20



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 kombiugnar 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