

Visual Cooking



Hotel & Restaurant
Institutioner



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 retter, som ovnen tilbereder. Visual Cooking repræsenterer et stærkt ovn-program med modeller, størrelser og funktioner, som passer præcist til dit køkken 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 dit køkken. 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 dit køkken. 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.



Mad til én eller mange

Hoteller, restauranter og caféer anvender Visual Cooking til at opfylde de ønsker, som forventningsfulde gæster stiller til spændende og velsmagende mad, der er klar til servering på kort tid. Visual Cooking er udviklet til at lette hverdagen for køkkenchefer og deres personale, uanset om der er tale om én à la carte menu eller en banket for 2.000 gæster.

I det åbne køkken understreger Visual Cooking med sit unikke design de kvalitetsprodukter, som ovnen tilbereder.

Perfekte resultater

Combiovnens mange funktioner giver effektivitet og sikrer et perfekt resultat. Hver gang. Gennem den skånsomme tilberedning udnyttes råvarerne optimalt, svindet mindskes, og tilberedningstiden kan ofte reduceres. Med Visual Cooking opnår du nem tilberedning, perfekt smag og saftighed samt bedre indtjening - for tilfredse gæster giver øget omsætning.

Hotel & Restaurant



Plads til kreativitet

Visual Cooking gør det nemt at udvikle dine egne retter og opskrifter. Hvad enten du vælger at finjustere de standardprogrammer, som Visual Cooking er udstyret med, eller skabe dine egne opskrifter. Med anvendelse af programmer er det let altid at opnå ensartede og velsmagende resultater.



Fleksibilitet i hverdagen

Visual Cooking kan med succes anvendes til så godt som enhver form for tilberedning. Dermed sparer du plads i køkkenet og reducerer dit behov for investeringer i andet udstyr.

Alt afhængig af dit køkken og dine behov kan du vælge mellem to Visual Cooking ovnserier. C serien består af all-round ovne, som både kan koge, stege og bage. Har du et ekstra stort behov for at koge eksempelvis kartofler, ris og rodfrugter, kan du med fordel vælge en ovn fra K serien.

Fleksibel tilberedning

For at gøre tilberedningen mere fleksibel kan du benytte dig af langtidsstegning, når køkkenet ikke er bemandet - eksempelvis om natten. Med langtidsstegning af oksestege, skinker og lign. får du møre og saftige resultater, mindre stegesvind samt mulighed for at udnytte ovnens kapacitet optimalt. Det giver bedre tidsudnyttelse og er godt for din økonomi.



"I vores konstante bestræbelser på at skabe kulinariske kreationer i verdensklasse har vi med Visual Cooking fået den optimale kombi-ovn", udtaler Jakob de Neergaard, køkkenchef på Søllerød Kro.

Den anerkendte restaurant/hotel Søllerød Kro har tilføjet en stjerne i Michelin-guiden til deres flotte CV.



Hurtig servering med banketsystem

Ved større selskaber hjælper Visual Cooking banketsystemet med at sikre hurtig servering og varm mad til alle gæsterne. Banketsystemet består af et specialdesignet tallerkenindstik, et vognsystem til hurtig håndtering og en isolerende termohætte til at holde maden varm.



Når mange skal have mad

Virksomheder, skoler, plejehjem og hospitaler anvender med stor succes Visual Cooking til at tilberede alt fra grøntsager, kartofler, ris, kød og fisk til brød og desserter. Med en Visual Cooking ovn får du mulighed for at lave mad til mange uden at gå på kompromis med kvaliteten. Den skånsomme tilberedningsproces sikrer optimal smag og ernæring samt reduceret svind ved stegning.

En hjælpende hånd i køkkenet

Det er nemt at opnå velsmagende og ensartede resultater med Visual Cooking. Det brugervenlige betjeningspanel og de indlagte programmer gør det effektivt og sikkert at anvende combiovnene. Vælg program, tryk på start, Visual Cooking klarer resten.

Du kan spare tid ved at anvende combiovnene, når køkkenet ikke er bemandet. Med langtidsstegning af oksestege, skinker og lign., eksempelvis om natten, opnår du møre og saftige resultater samt mindsket stegesvind. På den måde udnytter du ovnens kapacitet optimalt og får højere produktivitet.

Institutioner



Høj produktivitet

I en Visual Cooking ovn kan du tilberede forskellige madvarer på samme tid, uden at de påvirker hinandens smag. Samtidig gør tilberedningsfunktionerne det muligt at producere store mængder mad i løbet af kort tid. Dermed opnår du høj produktivitet og fleksibilitet.



Utallige anvendelsesmuligheder

Med sine utallige anvendelsesmuligheder reducerer Visual Cooking behovet for investeringer i andet udstyr. Mad, der tidligere blev lavet på komfurer, i kipstegere eller gryder, kan effektivt tilberedes i en combiovn. Du sparer derved både tid og plads.

Alt afhængig af dit køkken og dine behov kan du vælge mellem to Visual Cooking ovnserier. C serien består af all-round ovne, som både kan koge, stege og bage. Har du et ekstra stort behov for at koge eksempelvis kartofler, ris og rodfrugter, kan du med fordel vælge en ovn fra K serien.



Systemgastronomi

Visual Cooking giver mulighed for systemgastronomi, hvor K serien er et ideelt valg til centralkøkkenet, som tager sig af størstedelen af produktionen. Såfremt du anvender decentral opvarmning af nedkølet mad, er det oplagt at anvende ovne fra C serien.

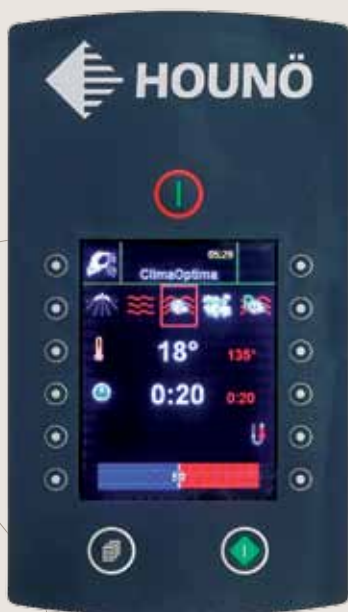


"Med Visual Cooking er vi sikret en både enkel og pålidelig tilberedning af store mængder varm mad til vores mange afdelinger", udtaler Bodil Jessen, afdelingsøkonoma på Regionshospitalet Viborg.

Regionshospitalet Viborg har 15 combiovne fra HOUNÖ og tilbereder hver dag mad til over 1.000 personer.

Effektiv håndtering med vogne

Med et Visual Cooking vognsystem opnår du effektiv håndtering, når du tilbereder mad til mange. HOUNÖ tilbyder et bredt udvalg af kassette- og roll-in indstiksvogne, som letter din arbejdsgang i køkkenet og øger produktiviteten. Indstiksvogne sikrer 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 dit køkken. 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 og HACCP.

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 din køkkeninvestering for fremtiden.

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



Effektivitet med PassThrough

Som en unik løsning tilbyder HOUNØ en ovn med to døre - den såkaldte PassThrough. De to døre gør det muligt at adskille de rå fra de færdigttilberedte produkter og derved undgå overførsel af bakterier - f.eks. ved håndtering af fjerkræ.

Ved placering af PassThrough ovnen i det åbne køkken kan kokken tilberede maden lige for øjnene af gæsterne, hvilket skaber en god effekt og har vist sig at øge omsætningen i restauranten.



Spar tid med PassThrough

Ved at placere PassThrough ovnen mellem køkkenet og serveringsområdet kan produkterne indsættes fra køkkensiden og udtages fra den modsatte side efter endt tilberedning. Det forbedrer logistikken i køkkenet betydeligt, og du sparer både tid og penge.

Tilberedningsfunktioner

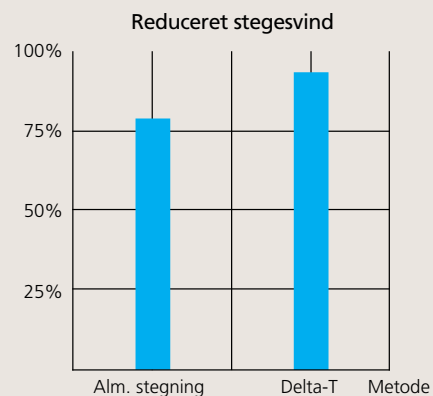
Madvarer er forskellige og kræver derfor individuel tilberedning. De mange tilberedningsfunktioner, som Visual Cooking er udstyret med, gør det let at opnå velsmagende resultater og god økonomi. Se komplet oversigt over tilberedningsfunktioner på s. 14.

Automatisk fugtstyring med ClimaOptima®

Sprød overflade på panerede produkter, saftige kødprodukter og perfekt bagværk 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.

Saftige resultater med Delta-T og Cook & Hold

Med op til to kernetemperaturfølere kan du være sikker på at opnå den ønskede kernetemperatur under tilberedningen. Delta-T tager udgangspunkt i kernetemperaturen og styrer derefter ovntemperaturen. Dette giver den mest skånsomme tilberedning af kød og reducerer stegesvindet med 14%. Cook & Hold gør det muligt at bevare kødets konsistens, også efter endt tilberedning.



Ved stegning af 40 kg kød med Delta-T får du i gennemsnit 3,2 kg mindre stegesvind (14%) end ved almindelig stegning. Med en kilopris på 40 DKK giver dette en besparelse på 128 DKK.

Programmer

Med plads til så mange som 200 programmer giver Visual Cooking dig rig mulighed for at anvende mange forskellige opskrifter. Du kan sammensætte opskrifter, som passer præcist til dit køkken. 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.



Kontrol med kvaliteten

HACCP kontrolfunktion 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.

En investering der betaler sig

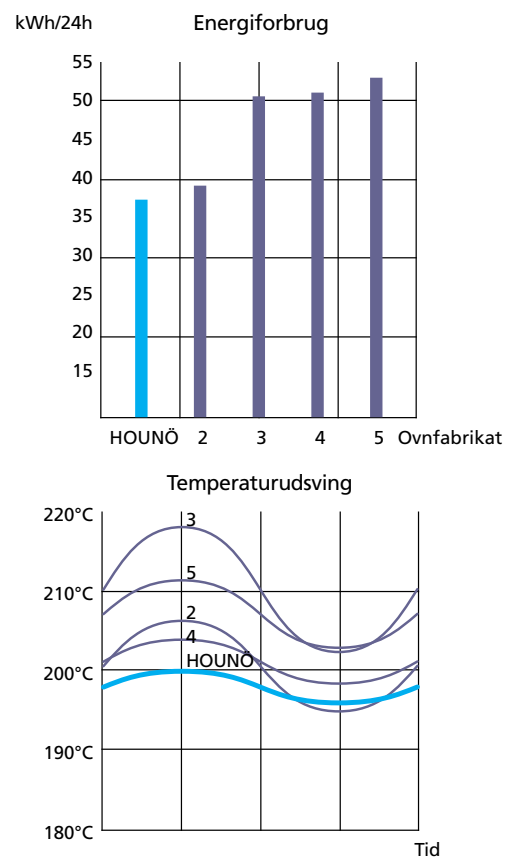
Visual Cooking giver resultater, der kan ses på bundlinjen. Valget af kvalitetsmaterialer sikrer driftssikkerhed og lang levetid, hvilket gør Visual Cooking til en investering, der kan afskrives over en lang periode.

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 resultatet er perfekt tilberedte retter.



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 besmudsgrad 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

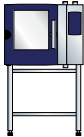
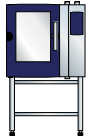







Dørpakningen er aftagelig, hvilket letter rengøringen. Udskiftningen sker uden brug af værktøj. Derved spares omkostninger til servicebesøg.

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
									
KAPACITET									
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.								
SPECIFIKATIONER									
Spænding***	400V AC 3N + E								
Tilslutningseffekt	9 kW	18 kW	18 kW	18 kW	24 kW	36 kW	27 kW	27 kW	
Strømforsbrug	13 A	26 A	26 A	26 A	35 A	52 A	39 A	39 A	
Vandtilslutning	3/4" RG udvendig (blødt vand)								
Afløb	Ø 50 mm udvendig								
Temperaturområde	30 - 250°C (forvarmning op til 300°C)								
DIMENSIONER + VÆGT									
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:

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



MODELLER

		C	CPE	K	KPE
Modelstørrelser:					
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, genopvarmning	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"> • Standard o Ekstrastyr o* Ekstrastyr uden ekstra omkostning 					

MODELLER

	C	CPE	K	KPE
Opkobling til PC, netværk og Internet:				
USB		•		•
CombiNet® med 5 funktioner:		o		o
• Overvågning og fjernstyring af ovnfunktioner				
• Opskriftsforvaltning				
• HACCP				
• Servicediagnose				
• Softwareopdatering				
Rengøring:				
CombiWash®, fuldautomatisk rengøringssystem	o	•	o	•
Semiautomatisk rengøringssystem	•		•	
Håndbruser	o	•	o	•
Centralt sæbedoseringsanlæg, CombiWash Logistics	o	o	o	o
Udtageligt indstik	•	•	•	•
Rengøringsvenligt design	•	•	•	•
Indstik:				
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*
Sikkerhedsdetaljer:				
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	•	•	•	•
Øvrige produkttegenskaber:				
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	•	•	•	•
Produktmærkninger:				
CE	•	•	•	•
UL / CUL	o*	o*	o*	o*
GOST / GOST-R	o*	o*	o*	o*
NSF	o*	o*	o*	o*
IP X5	•	•	•	•
Specialversioner:				
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 venstrehængt ovndør

** 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 driftsikkerhed.

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.

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!

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
www.houno.com