

# CombiSlim



 **HOUNÖ**

## Des fours de qualité pour répondre à vos besoins

HOUNÖ développe et fabrique des fours mixtes de grande qualité depuis plus de 30 ans. Des fours dont la conception, les fonctions et la flexibilité sont une priorité absolue. Des fours qui vous offrent une large gamme d'applications.

## Un maximum de qualité dans un espace minimum

Le four CombiSlim récemment mis au point par Hounö répond a tous vos besoins, comme un grand. Ne mesurant seulement 51,5 cm de large, ce four mixte professionnel, ira dans toutes vos cuisines, qu'elles soient grandes ou petites. D'une grande qualite, vous, vous en rendrez compte grace à sa conception de sa facilité d'utilisation.

## Une conception et une fonctionnalite unique

Le four CombiSlim est fabriqué exclusivement avec des matériaux de qualité. Qu'il s'agisse des surfaces en verre, en acier inoxydable lisses et faciles à nettoyer ou de ses composants durables. C'est la garantie de longévité, un four robuste, fiable avec une faible consommation d'énergie.



Quand la taille a de l'importance – CombiSlim s'adapte à toutes les cuisines



## Restaurants

Rôtir, cuire à la vapeur, faire de la pâtisserie ou régénérer.



## Cafés & Bars

Cette tentation supplémentaire avec une tasse de café.



## Épiceries

Le moyen rapide de satisfaire les clients affamés.



## Maisons de retraite

La nourriture saine pour personnes âgées.



## Jardins d'enfants

Les aliments nutritifs pour les enfants.



## Stations service

Facile à utiliser pour tous les employés.

*Espace minimum*

*Consommation minimum*

*Performance maximum*



#### **Joint de porte amovible**

Le joint de porte est amovible, facile à nettoyer et à remplacer.

#### **Goulotte de récupération**

La goulotte de récupération en acier inoxydable, entraîne l'humidité condensée dans la vidange.



#### **Sonde de température multipoints**

Tous les fours sont disponibles avec une sonde de température, garantissant une cuisson parfaite.



#### **CombiWash**

Le système de nettoyage entièrement automatique garantit une enceinte de four impeccable en utilisant un minimum d'eau et de produits chimiques. Le nettoyage s'effectue la porte fermée, l'utilisateur n'entre pas en contact avec les produits.



#### **Charnières et porte**

A tout moment vous avez la possibilité de changer la porte de sens, sur votre site. (Notice explicative avec le four.)

#### **Sécurité à l'ouverture**

Tous les fours sont dotés d'une ouverture sécurisée qui s'effectue en deux temps.



#### **Turbine reversible**

La turbine reversible garantit une cuisson uniforme des produits y compris les pâtisseries.

#### **Turbine à vitesse variable**

Neuf phases vous permettent de régler la vitesse de la turbine afin de répondre exactement à vos besoins.



#### **Garantie**

Le seul fabricant à garantir ses fours pendant trois années. Un investissement rassurant.

Liberté de choix

## Modèles standards

Le modèle CombiSlim C, est livré avec molette et panneau à affichage numérique.

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 10 programmes, chacun comprenant jusqu'à trois phases.

Disponible avec une sonde de température, une douchette et une fonction de nettoyage semi-automatique.



### Fonctions:

Air chaud	30-250°C
Mixte combi 1 & 2	30-250°C
Régénération	30-180°C
Vapeur	30-120°C
Préchauffage	- 300°C

## Modèles haut de gamme

Le modèle CombiSlim CPE, est livré avec un panneau à affichage numérique, TFT très clair.

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 200 programmes, chacun comprenant jusqu'à dix phases.

Disponible avec une sonde de température, une douchette, nettoyage entièrement automatique. (CombiWash).

Commande HACCP, minuterie et système de diagnostic de service.



### Fonctions:

Air chaud	30-250°C
Mixte combi 1 & 2	30-250°C
Régénération	30-180°C
Vapeur	30-120°C
Préchauffage	- 300°C
Pousse	30- 40°C
Delta-T	
Refroidissement	



# HOUNÖ

CombiSlim

CombiSlim – la solution compacte offrant de nombreuses possibilités



## Viandes et volailles

Le rôtissage dans le four garantit des aliments savoureux et juteux.



## Poissons et crustacés

Le poisson est cuit parfaitement grâce à la cuisson vapeur et basse température.



## Legumes

La fonction de cuisson vapeur garantit des légumes tendres et colorés.



## Aliments panés

Les aliments panés sont croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.



## Gateaux et desserts

Grâce à la rotation de la turbine, vous optez une cuisson et une coloration identique sur tous les niveaux.



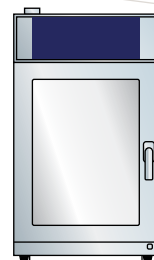
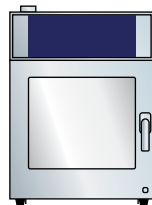
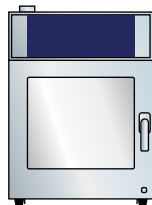
## Pizzas et encas

Des pizzas, des croques croustillants, une cuisson en douceur.

### CombiSlim

- Tous les modes de cuisson dans une unité compacte.
- Encore plus de polyvalence avec CombiPlus-Slim (possibilité de superposer deux fours).
- Inutile d'avoir une hotte d'extraction externe – utilisez SlimVent et installez-le n'importe où.
- CombiSlim 2/3 GN ou 1/1 GN – même performance!

## Tailles



Tailles	23.06	1.06	1.10
Taille de bac	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN
No. de bacs profondeur 20/40 mm	6	6	10
No. de bacs profondeur 65 mm	4	4	6
Personnes	40	60	90

## Spécifications

Tension	400V AC 2N + E 50/60 Hz	400V AC 2N + E 50/60 Hz	400V AC 3N + E 50/60 Hz
Raccordement électrique	5,4 kW	6,9 kW	10,4 kW
Consommation électrique	11A	18A	16A
Tension	230V AC 1N / 3 + E 50/60 Hz	230V AC 3 + E 50/60 Hz	230V AC 3 + E 50/60 Hz
Raccordement électrique	2,7 kW / 5,4 kW	6,9 kW	10,4 kW
Consommation électrique	13A / 26A	32A	16A
Raccordement à l'eau	3/4" externe	3/4" externe	3/4" externe
Écoulement	Ø 40 mm externe	Ø 40 mm externe	Ø 40 mm externe
Gamme de température	30 - 250°C (préchauffage jusqu'à 300 C)		

## Dimensions + poids

Largeur	515 mm	515 mm	515 mm
Hauteur	672 mm	672 mm	878 mm
Profondeur	630 mm	808 mm	808 mm
Poids	55 kg	65 kg	79 kg

### Pour plus d'inspiration

Visitez le site [www.houno.com](http://www.houno.com) pour savoir quel four répond à vos besoins. Avec le plus grand choix de fours mixtes au monde, il y en a forcément un pour vous.



## Répondre à vos besoins – dans le monde entier

*Avec plus de 30 ans d'expérience dans la fabrication de fours innovants, HOUNÖ est l'un des premiers fabricants de fours mixtes au monde. En tant que spécialiste en matière de fours, nous répondons à vos besoins en termes d'efficacité, de fiabilité et de flexibilité.*

*Au fil des années, la petite entreprise danoise HOUNÖ est devenue un grand fournisseur de fours mixtes à travers le monde. Aujourd'hui, les fours HOUNÖ sont livrés à des clients dans le monde entier par l'intermédiaire d'un réseau de vente et de partenaires de services important.*

*Faisant partie du groupe américain Middleby Corporation, qui avec ses plus de 2.000 employés est l'un des leaders sur le marché de l'équipement de cuisine industriel, HOUNÖ a 26 sociétés sœurs.*

*Ce sont les employés très motivés de HOUNÖ qui sont à l'origine des fours CombiSlim.*

*Visitez notre site à l'adresse [www.houno.com](http://www.houno.com) et découvrez nos produits.*

HOUNÖ AIS  
Alsvej 1  
DK 8940 Randers  
Danemark  
Tel. +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)

