

# Visual Cooking 2.10 HOODINI, Smart Touch



## VISUAL COOKING OVN

KPE eller CPE kombiovn  
 Kombiovn med 10 plader (2/1 GN, 85 mm U) eller  
 kombiovn med 20 plader (1/1 GN, 65 mm U)  
 Elektrisk  
 Dysedamp eller hybriddamp (blanding af dysedamp og  
 damp fra dampgenerator)  
 SmartTouch® kontrolpanel  
 Kasette indstik  
 Håndbruser

## DIMENSIONER & VÆGT

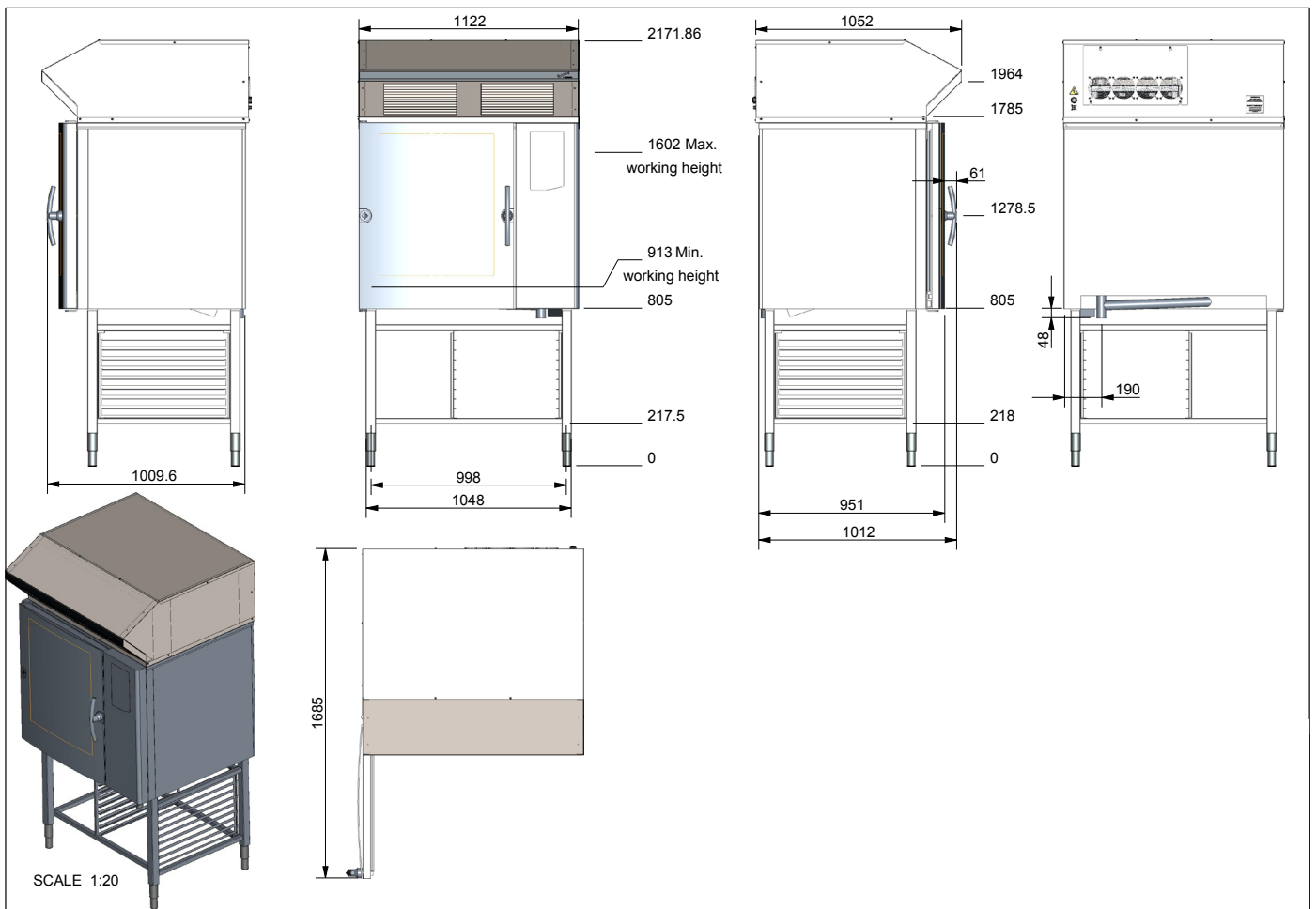
|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Bredde               | 1122 mm                             |
| Højde, bordmodel     | 1367 mm                             |
| Højde, med understel | 2172 mm                             |
| Dybde                | 1052 mm                             |
| Vægt                 | 273 kg netto /<br>293 kg emballeret |

## STANDARDSPECIFIKATIONER ELEKTRISK OVN

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Spænding        | 3 NAC 400 V                    |
| Effekt          | 27 kW                          |
| Strømforbrug    | 39 A                           |
| Forsikring      | I henhold til lokal lovgivning |
| Vandtilslutning | 3/4", udvendig                 |
| Afløb           | Ø50 mm, udvendig               |

## HOODINI SPECIFIKATIONER

|               |              |
|---------------|--------------|
| Spænding      | 208-240 V    |
| Fase          | 1            |
| Frekvens      | 50/60 Hz     |
| Nominal strøm | 9 A (2,2 kW) |



## Tilberedningsfunktioner:

- Varmluft (konvektion)
- Kogning
- Lavtemperaturkogning
- Forceret kogning
- CombiSmart® fugtstyring, 10 trin
- Cook & Regen
- Raskning med automatisk fugtstyring
- Forvarmning
- Automatisk nedkølingsfunktion
- Manuel fugttilsætningsfunktion
- Justerbar blæsehastighed med 9 trin
- SmartChef®, automatisk tilberedningsfunktion
- ClimaOptima®, automatisk fugtstyring
- Automatisk fugttilsætningsfunktion
- RackTimer® med op til 20 timere
- Nedkølingsfunktion
- Delta-T
- Cook & Hold

## Features:

- Integreret håndbruser
- HOUNÖ PROTECT opstartskit
- Stegespyd
- Kokkens opskriftssamling
- Bagerens opskriftssamling
- Favoritter udvalg
- HACCP-kvalitetskontrol, 60 dage i pdf format
- USB-forbindelse

## Tilvalgsfeatures:

- CombiWash® automatisk rengøring
- Let's Cook Cloud løsning
- Quick Select Recipes (QSR)
- Advanced RackTimer, tilpasset menuhåndtering
- Keypad-tastatur til justering af temperatur

## Ikke-tilgængelige løsninger:

- CombiPlus, PassThrough og Marine
- Fedtsepareringssystem

## Testet kvalitet og sikkerhed:



BESØG [WWW.HOUNO.DK](http://WWW.HOUNO.DK) FOR FLERE INFORMATIONER