

VISUAL COOKING K & KPE 1.16 ROLL-IN



KPE touch model



K standardmodel

DIMENSIONER & VÆGT

Bredde	899 mm
Højde med understel	1592 mm
Dybde (ekskl. håndtag)	831 mm
Vægt	270 kg

KAPACITET

Kantinstørrelse	1/1 GN
Antal skinner:	
65 mm afstand	16
85 mm afstand	12
Portioner	240

SPECIFIKATIONER, ELEKTRISK OVN

Spænding	3 NAC 400 V
Tilslutningseffekt	24 kW
Strømforbrug	35 A
Vandtilslutning	3/4" udvendig
Afløb	Ø 50 mm udvendig

GENERELLE KARAKTERISTIKA

- Damp teknologi: dampgenerator & dysedamp
- Reverserende blæser sikrer perfekt tilberedning
- Blæsemotor kan indstilles i 9 trin
- Valgfri dørhængsling, venstre (standard) eller højre
- Roll-in vogn med kassetteindstik
- Timerfunktion med ur, dato og timerstart
- Manuel fugttilsætning
- Forvarmning op til 300°C
- 2-trins dørhåndtag giver maksimal sikkerhed
- Varmeafvisende ovndør (max. 65°C på ydersiden)
- IP X5 beskyttelse
- Kabinet og ovnrum i AISI 304 rustfrit stål
- Letaftagelig og udskiftelig dørpakning
- Dampgenerator med automatisk vandniveaumåler
- Automatisk skylning af dampgenerator
- Forskellige spændingsvarianter
- Standard understel



K TILBEREDNINGSFUNKTIONER

- Varmluft (30-300°C)
- Kogning (30-130°C)
- Lavtemperaturkogning (30-100°C)
- Forceret kogning (130°C)
- CombiSmart® fugtstyring i 10 trin (30-300°C)
- Cook & Regen (30-180°C)
- Raskning (30-40°C)

K STANDARDFUNKTIONER

- Betjeningspanel med drejeknap og digitalt display
- Hukommelse til 50 opskrifter (hver med 10 trin)
- Semi-automatisk rengøringsprogram
- Automatisk nedkøling
- Fejlregistreringssystem

TILBEHØR

- CombiWash® fuldautomatisk rengøringsystem (K)
- Integreret håndbruser (K)
- Stegespyd, udvendig placering (K)
- Sous-vide spyd (KPE)
- Roll-in vogn med tallerkenindstik
- Ekstra roll-in vogn med kassetteindstik
- Forbrugstæller til energi & vand (KPE)

KPE TILBEREDNINGSFUNKTIONER

- Varmluft (30-300°C)
- Kogning (30-130°C)
- Lavtemperaturkogning (30-100°C)
- Forceret kogning (130°C)
- ClimaOptima® automatisk fugtstyring (70-300°C)
- CombiSmart® fugtstyring i 10 trin (30-300°C)
- SmartChef®
- Cook & Regen (30-180°C)
- Raskning (30-40°C)
- Delta-T
- Cook & Hold

KPE STANDARDFUNKTIONER

- SmartTouch® display
- Hukommelse til 500 opskrifter (hver med 15 trin)
- Kogebog med forudprogrammerede opskrifter
- CombiWash® fuldautomatisk rengøringsystem
- Integreret håndbruser
- Manuel eller automatisk nedkøling
- Automatisk fugttilsætning
- Stegespyd, udvendig placering
- RackTimer®
- CombiNet®
- HACCP kvalitetskontrol
- USB tilslutning
- Automatisk servicediagnosesystem



HOUNÖ A/S

Alsvej 1
DK-8940 Randers SV
Danmark

T: +45 8711 4711
E: houno@houno.com

www.houno.com