

Visual Cooking 1.06



Tactile



Standard

VISUAL COOKING 1.06

Four mixte 6 niveaux (1/1 GN, 65 mm U) ou
 Four mixte 5 niveaux (1/1 GN, 85 mm U) ou
 Four boulangerie 6 niveaux (400x600 EN, 80 mm L)
 Électrique ou gaz
 Injection ou vapeur hybride (mélange d'injection et de vapeur
 du générateur)
 SmartTouch® ou Standard avec sélection électromécanique
 Cadre de cuisson 2 pièces
 Douchette sur enrouleur

SPECIFICATIONS FOUR ÉLECTRIQUE

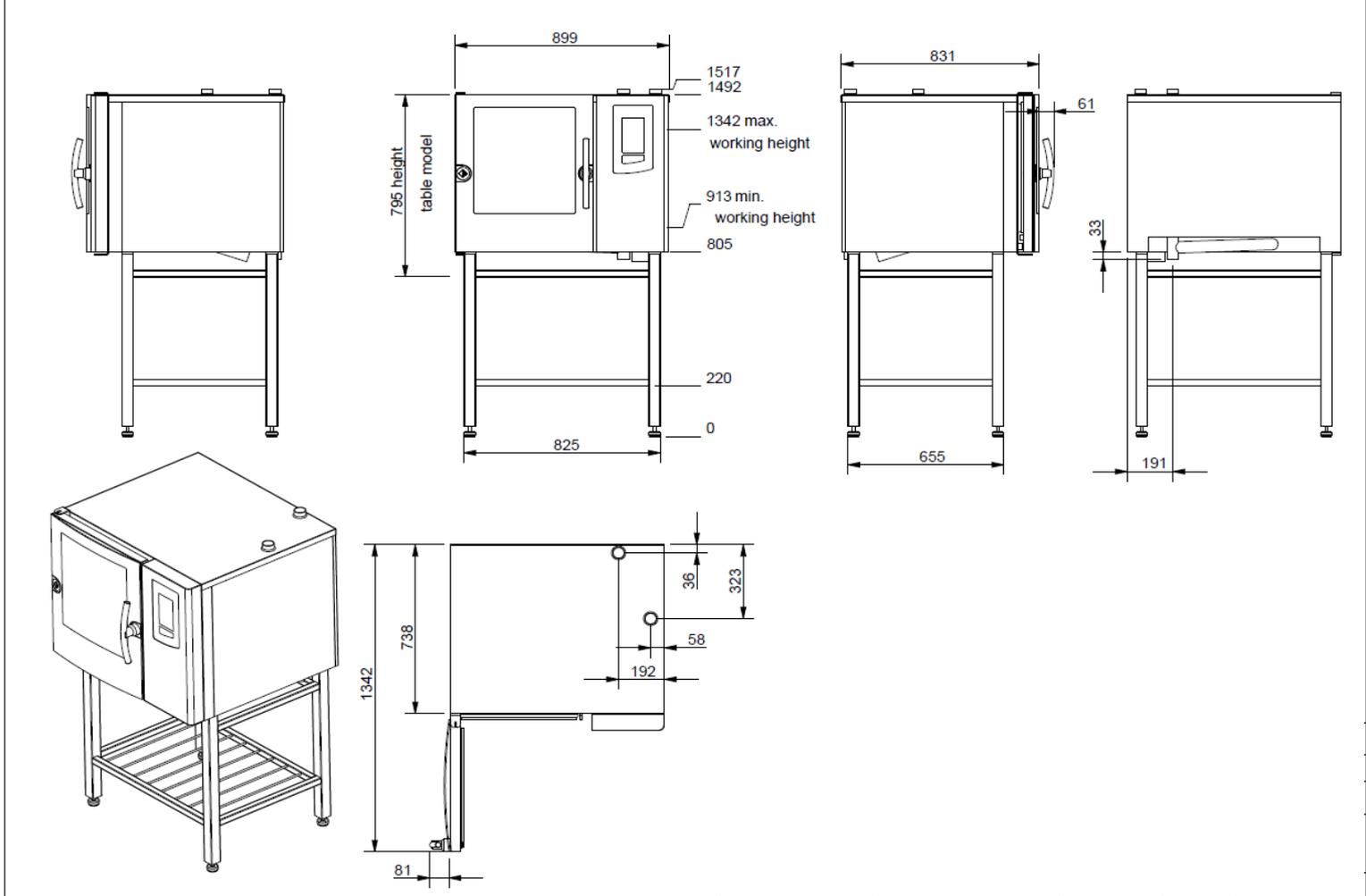
Voltage	3 NAC 400 V
Watt	9 kW
Courant	13 A
Fusible protection	Selon les réglementations locales
Connexion en eau	3/4", externe
Vidange	Ø50 mm, externe

DIMENSIONS & POIDS

Largeur	897 mm
Hauteur, modèle de table	815 mm
Hauteur avec support	1492 mm
Profondeur, sans poignée	831 mm
Poids, four électrique	130 kg net / 150 kg emballé
Poids, four à gaz	135 kg net / 155 kg emballé

SPECIFICATIONS FOUR GAZ

Voltage	1 NAC 230 V
Consommation en watt	1 kW
Courant	8,5 A
Fusible protection	Selon les réglementations locales
Connexion en eau	3/4", externe
Connexion en gaz	3/4", externe
Drainage	Ø50 mm, externe
Puissance, résistance de moufle	13 kW
Puissance, générateur de vapeur	11 kW



Modes de cuisson pour modèles Touch et Standard:

- Air chaud (convection)
- Cuisson vapeur
- Cuisson vapeur à basse température
- Cuisson vapeur forcée
- CombiSmart®, contrôle de l'humidité en 10 étapes
- Cook & Regen
- Process de pousse pour pâte levée avec humidification automatique
- Préchauffage
- Fonction de refroidissement automatique
- Impulsion manuelle d'humidité
- Ventilateur réversible à 9 vitesses

Fonctionnalités additionnelles pour modèle Touch:

- Solution cloud Let's Cook
- CombiWash®, système de nettoyage automatique complet
- Kit de démarrage HOUNÖ PROTECT
- Sonde de température principale multipoints
- Collection de recettes du Chef
- Collection de recettes du Pâtissier
- Sélection des Favoris
- QSR – Recettes Rapidement Sélectionnables,
- Advanced RackTimer
- Fonction clavier
- Fiche HACCP, 60 jours en format PDF
- Connexion USB

Modes de cuisson additionnel pour modèle Touch:

- SmartChef®, cuisson automatique
- ClimaOptima®, contrôle automatique de l'humidité
- Impulsion d'humidité automatique
- RackTimer® comprenant jusqu'à 20 minuteurs
- Fonction de refroidissement
- Delta-T
- Cook & Hold



Qualité et sécurité testées:



RETROUVEZ PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.HOUNO.FR