

Visual Cooking 2.06



Tactile



Standard

VISUAL COOKING 2.06

Four mixte 5 niveaux (2/1 GN, 85 mm U) ou

Four mixte 10 niveaux (1/1 GN, 85 mm U)

Électrique ou gaz

Injection ou vapeur hybride (mélange d'injection et de vapeur de générateur)

SmartTouch® ou Standard avec sélection électromécanique

Porte-cassette

Douchette sur enrouleur

DIMENSIONS & POIDS

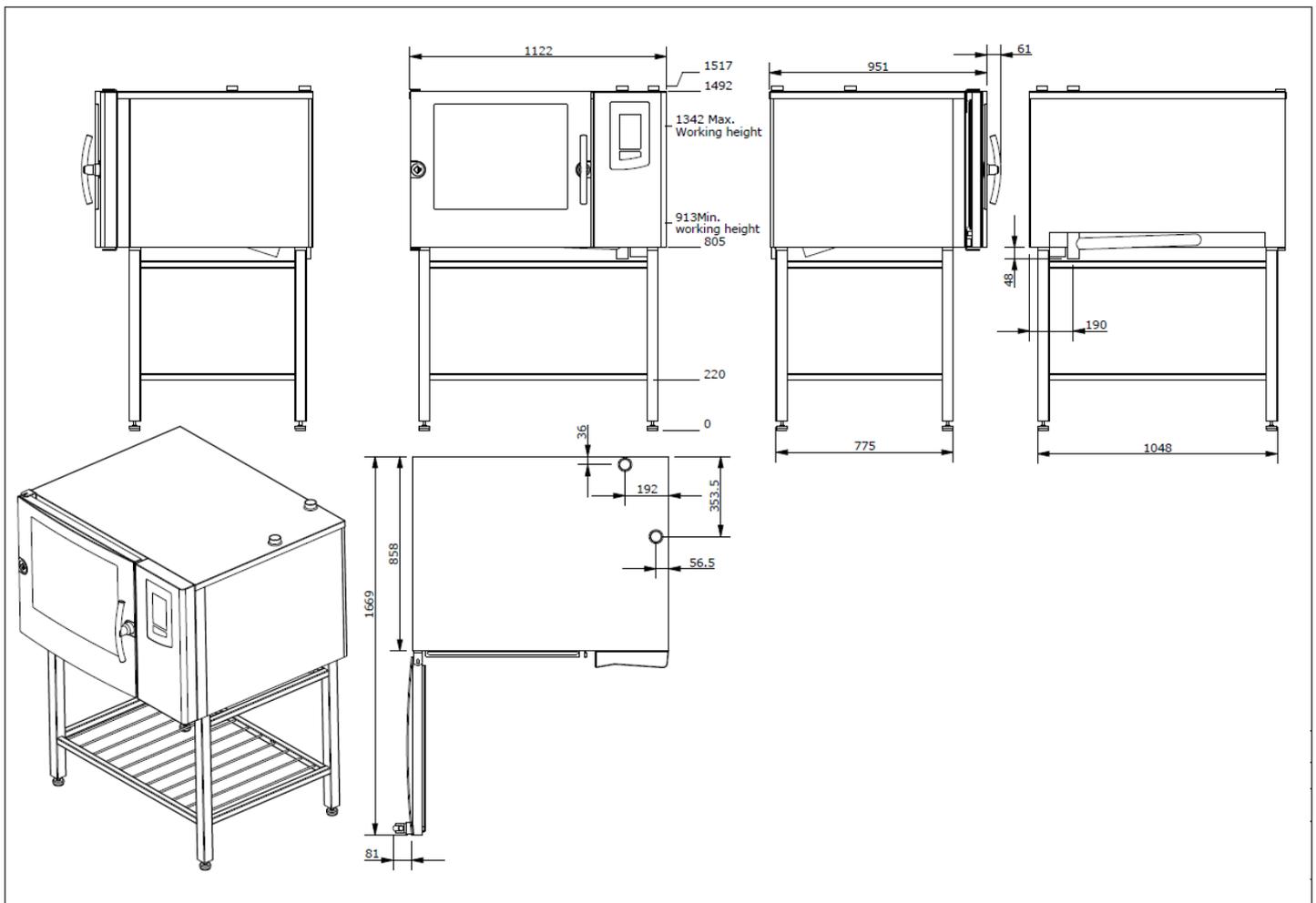
Largeur	1122 mm
Hauteur, modèle de table	815 mm
Hauteur, avec support	1492 mm
Profondeur, sans poignée	951 mm
Poids, four électrique	170 kg net / 190 kg emballé
Poids, four à gaz	175 kg net / 195 kg emballé

SPECIFICATIONS, FOUR ÉLECTRIQUE

Voltage	3 NAC 400 V
Watt	21 kW
Courant	31 A
Fusible protection	Selon les réglementations locales
Connexion en eau	3/4", externe
Vidange	Ø50 mm, externe

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	21 kW
Puissance, générateur de vapeur	21 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