

# VISUAL COOKING C & CPE 1.16 ROLL-IN



CPE modèle touch



C modèle standard

## DIMENSIONS & POIDS

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Largeur                   | 899 mm  |
| Hauteur avec support      | 1592 mm |
| Profondeur (sans poignée) | 831 mm  |
| Poids                     | 270 kg  |

## CAPACITÉ

|                  |        |
|------------------|--------|
| Taille de plaque | 1/1 GN |
| Nombre de rails  |        |
| 65 mm espacement | 16     |
| 85 mm espacement | 12     |
| Portions         | 240    |

## SPECIFICATIONS, FOUR ÉLECTRIQUE

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Tension              | 3 NAC 400 V     |
| Wattage              | 24 kW           |
| Courant              | 35 A            |
| Raccordement à l'eau | 3/4" externe    |
| Écoulement           | Ø 50 mm externe |

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Technologie vapeur : injection de vapeur
- La turbine réversible garantit des rôtis et des pâtisseries parfaites
- Vitesse de turbine ajustable avec 9 étapes
- Charnière de porte en option, gauche (standard) ou droite
- Chariot roll-in avec porte-cassette
- Fonction de minuterie avec l'heure, la date et la minuterie
- Injection manuelle d'humidité
- Préchauffage jusqu'à 300°C
- Poignée de porte à 2 temps en acier inoxydable pour sécurité optimum
- Porte froide au toucher Cool Touch Door
- Protection IP X5
- Armoire et chambre du four en acier inoxydable AISI 304
- Joint de porte facile à retirer
- Plusieurs tensions sont disponibles
- Support standard



## MODES DE FONCTION C

- Air chaud (30-300°C)
- Cuisson vapeur (30-130°C)
- CombiSmart® contrôle de l'humidité en 10 étapes (30-300°C)
- Cook & Regen (30-180°C)
- Fermentation (30-40°C)

## MODES DE FONCTION CPE

- Air chaud (30-300°C)
- Cuisson vapeur (30-130°C)
- ClimaOptima® contrôle de l'humidité automatique (70-300°C)
- CombiSmart® contrôle de l'humidité en 10 étapes (30-300°C)
- SmartChef®
- Cook & Regen (30-180°C)
- Fermentation (30-40°C)
- Delta-T
- Cook & Hold

## CARACTÉRISTIQUES STANDARDS C

- Affichage avec cadran de sélection
- 50 recettes comportant chacune jusqu'à 10 étapes
- Système de nettoyage semi-automatique
- Fonction de refroidissement automatique
- Service d'enregistrement des erreurs

## CARACTÉRISTIQUES STANDARDS CPE

- Affichage avec interface SmartTouch®
- 500 recettes comportant chacune jusqu'à 15 étapes
- Recettes prédéfinies
- Système de nettoyage automatique CombiWash®
- Douchette intégrée
- Fonction de refroidissement automatique et manuel
- Impulsion automatique d'humidité
- Sonde multipoints, emplacement externe
- RackTimer®
- CombiNet®
- Contrôle qualité HACCP
- Connexion USB
- Système de diagnostic de service automatique

## OPTIONS

- Système de nettoyage automatique CombiWash® (C)
- Douchette intégrée (C)
- Sonde multipoints, emplacement externe (C)
- Fermentation sous vide (CPE)
- Compteur d'énergie et d'eau (CPE)
- Chariot roll-in avec support pour assiettes
- Chariot roll-in supplémentaire



HOUNÖ A/S  
Alsvej 1  
DK-8940 Randers SV  
Danemark  
T: +45 8711 4711  
E: houno@houno.com  
[www.houno.com](http://www.houno.com)