

Visual Cooking 1.16 roll-in



SmartTouch®-Display



Standarddisplay

VISUAL COOKING COMBIDÄMPFER

Combidämpfer mit 16 Einschüben (1/1 GN, 65mm U) oder
Combidämpfer mit 12 Einschüben (1/1 GN, 85mm U) oder
Backofen mit 12 Einschüben (400x600 EN, 85mm L)

Roll-in Modell

Elektro

Dampfgenerator oder Düsendampf

SmartTouch®-Schnittstelle oder Standard-Einstellrad

Zweiteiliges Hordengestell

Integrierte Handbrause

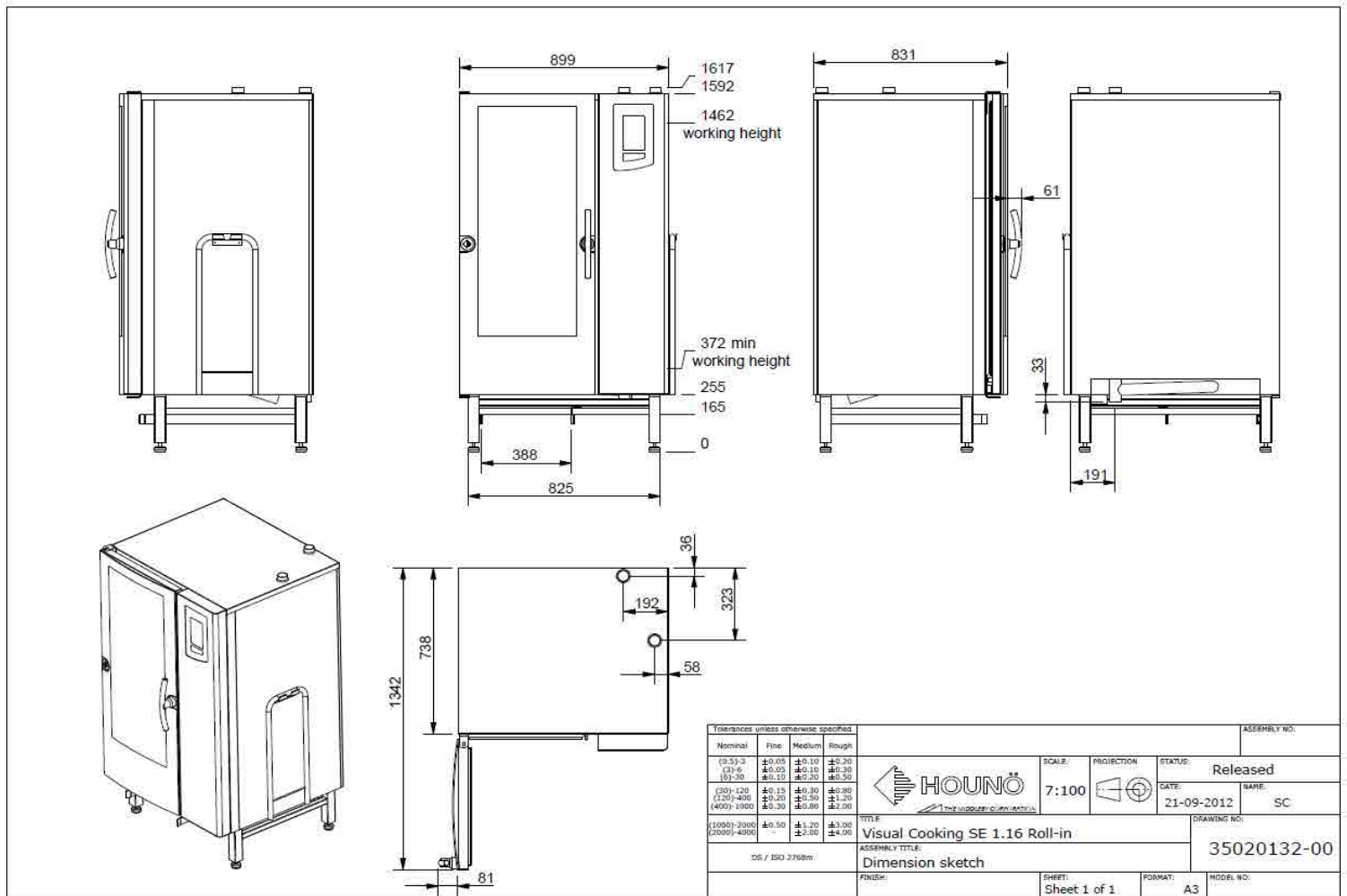
Vorheizbrücke

ABMESSUNGEN & GEWICHT

Breite	899 mm
Höhe	1617 mm
Tiefe (ohne Türgriff)	831 mm
Gewicht Elektroofen	270 kg

SPEZIFIKATIONEN, ELEKTROOFEN

Spannung	3 NAC 400 V
Anschlusswert	24 kW
Stromverbrauch	35 A
Wasseranschluss	3/4" außen
Ablauf	Ø 50 mm außen



Garmodi für Touch- und Standardmodelle:

- Heißluft
- Dämpfen
- Niedrigtemperatur-Dämpfen
- Forciertes Dämpfen
- CombiSmart® 10-stufige Feuchtigkeitskontrolle
- Cook & Regen
- Gären
- Vorheizen
- Automatische Rückkühlfunktion
- Manuelle Beschwadung
- Gebläsemotor in 9 Stufen einstellbar

Weitere Funktionen für Touchmodelle:

- Die Cloudlösung Let's Cook
- CombiWash® vollautomatisches Reinigungssystem
- HOUNÖ PROTECT Startset
- Mehrpunkte-Kerntemperaturfühler
- Rezeptsammlung für Köche
- Rezeptsammlung für Bäcker
- Favoritenauswahl
- Rezepte zur Schnellauswahl (QSR)
- Optimierter Racktimer - für Kochen nach Maß
- Tastenfeld - zur Temperatureinstellung
- HACCP-Kontrollfunktion, 60 Tage im PDF-Format
- USB-Anschluss

Zusätzliche Garmodi für Touch-Modelle:

- SmartChef®, automatisches Garen
- ClimaOptima® Feuchtigkeitskontrolle
- Automatische Beschwadung
- RackTimer®, mit bis zu 20 Timern
- Rückkühlfunktion
- Delta-T
- Cook & Hold



Getestete Qualität und Sicherheit:

