

Visual Cooking 2.10



SmartTouch®-Display



Standarddisplay

VISUAL COOKING COMBIDÄMPFER

Combidämpfer mit 10 Einschüben (2/1 GN, 85mm U) oder
 Combidämpfer mit 20 Einschüben (1/1 GN, 65mm U)
 Elektro oder Gas
 Dampfgenerator oder Düsendampf
 SmartTouch®-Schnittstelle oder Standard-Einstellrad
 Zweiteiliges Hordengestell
 Integrierte Handbrause

ABMESSUNGEN & GEWICHT

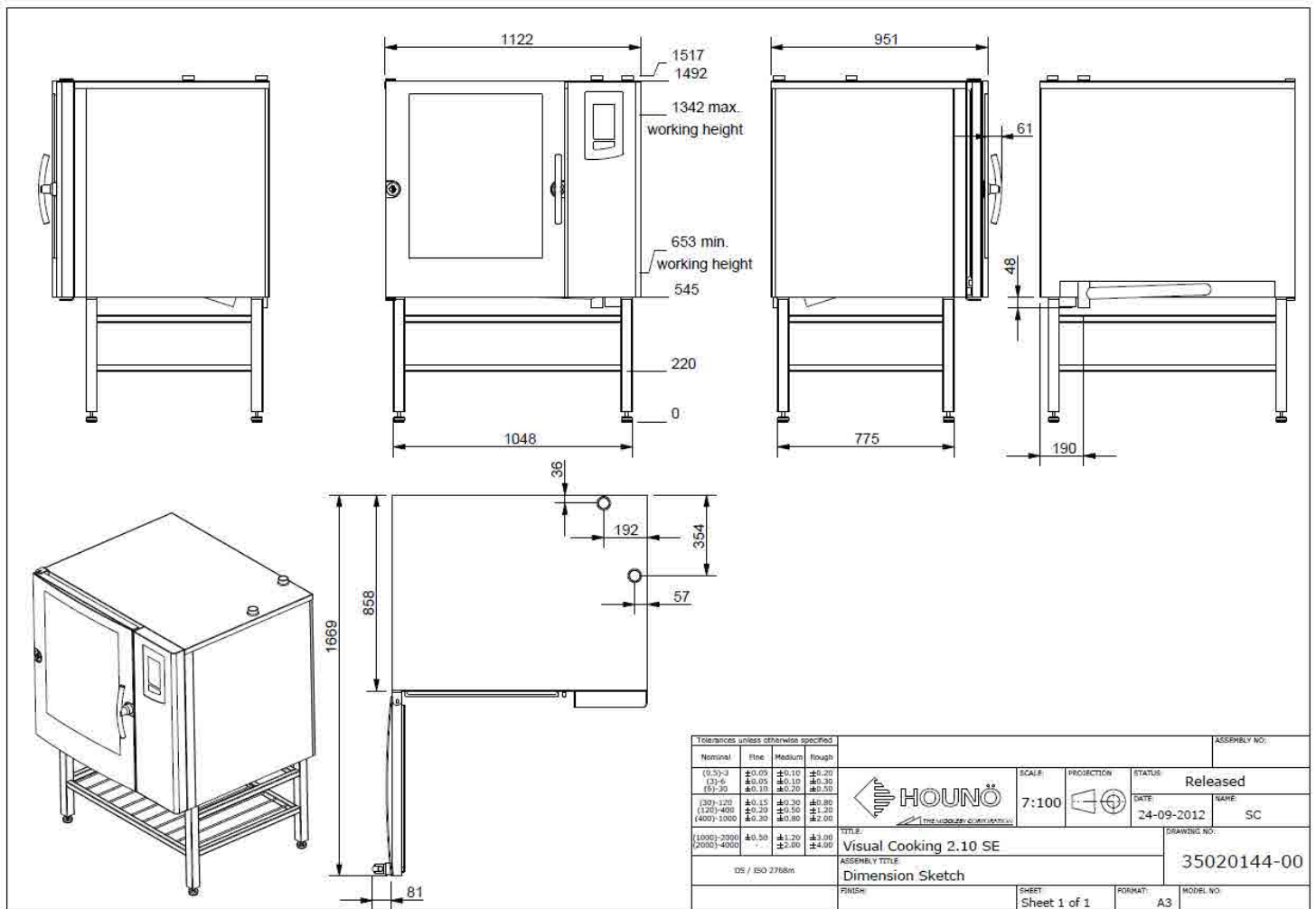
Breite	1122 mm
Höhe als Tischmodell	1075 mm
Höhe mit Untergestell	1752 mm
Tiefe (ohne Türgriff)	951 mm
Gewicht Elektroofen	230 kg
Gewicht Gasofen	235 kg

SPEZIFIKATIONEN, ELEKTROOFEN

Spannung	3 NAC 400 V
Anschlusswert	27 kW
Stromverbrauch	39 A
Wasseranschluss	3/4" außen
Ablauf	Ø 50 mm außen

SPEZIFIKATIONEN, GASOFEN

Spannung	1 NAC 230 V
Anschlusswert	1 kW
Stromverbrauch	8,5 A
Wasseranschluss	3/4" außen
Gasanschluss	3/4" außen
Ablauf	Ø 50 mm außen
Effekt Heißluft	24 kW
Effekt Dampfgenerator	24 kW



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:

