

VISUAL COOKING K & KPE 1.10



KPE сенсорная модель



K стандартная модель

РАЗМЕРЫ И ВЕС

Ширина	899 мм
Высота - настольная модель	1055 мм
Высота с подставкой	1492 мм
Глубина (без ручки)	831 мм
Вес	190 кг

ВМЕЩАЕМОСТЬ

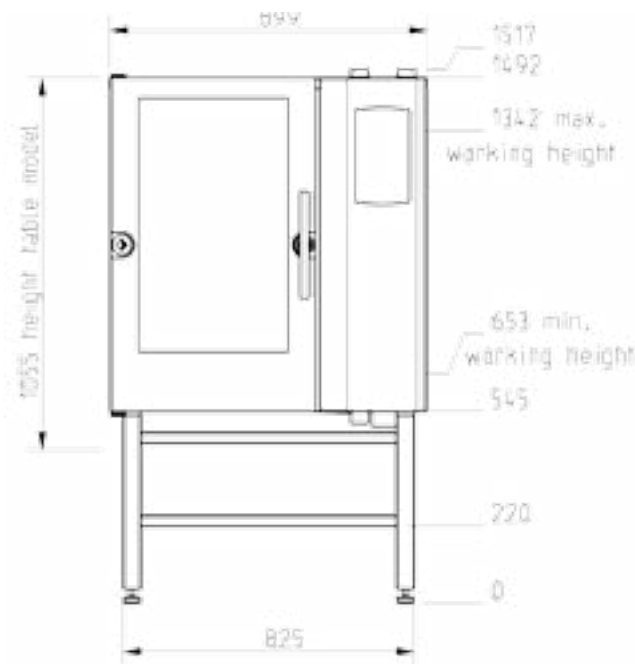
Размер поддона	1/1 GN
Количество направляющих:	
65 мм расстояние	10
85 мм расстояние	8
Количество порций	150

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА, ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

Напряжение	3 фаз 400 V
Мощность	18 kW
Ток	26 A
Подвод воды	3/4" внешний
Слив	Ø 50 мм внешний

ОБЩИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Паровая технология: парогенератор/ бойлер
- Реверсивный вентилятор обеспечивает идеальную обжарку и выпечку
- Регулируемая скорость вращения вентилятора - 9 скоростей
- Дополнительная опция: возможность перевесить дверцы - слева (стандарт) или вправо
- Двойной кассетный стеллаж
- Функция таймера с текущей датой, временем и таймером
- Ручная настройка изменения влажности
- Предварительный нагрев до 300°C
- 2-ух ступенчатое открывание дверной ручки для оптимальной безопасности
- CTD Cool Touch Door - Прикосновение к прохладной дверце (макс. наружная температура 65°C)
- IP X5 защита
- Кабинет и камеры пароконвектомата в BS 304 S 31 из нержавеющей стали
- Легко снимаемая передняя панель
- Индикатор нехватки воды в парогенераторе
- AFS Auto Flush System в парогенераторе
- Разные мощности
- Настольная модель подготовлена для подставки



К РЕЖИМ РАБОТЫ

- Горячий воздух (30-300°C)
- Пар с впрыском пара (30-130°C)
- Низкотемпературный пар (30-100°C)
- Принудительное парообразование (130°C)
- CombiSmart® контроль влажности, 10 этапов (30-300°C)
- Разогрев (30-180°C)
- Расстойка (30-40°C)

КРЕ РЕЖИМ РАБОТЫ

- Горячий воздух (30-300°C)
- Пар с впрыском пара (30-130°C)
- Низкотемпературный пар (30-100°C)
- Принудительное парообразование (130°C)
- ClimaOptima® автоматический контроль влажности (70-300°C)
- CombiSmart® контроль влажности, 10 этапов (30-300°C)
- SmartChef®
- Разогрев (30-180°C)
- Расстойка (30-40°C)
- Delta-T
- Cook & Hold

К ОБЩИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Панель с поворотным переключателем и цифровым дисплеем
- Память на 50 рецептов (каждый до 10 шагов)
- Полуавтоматическая система очистки
- Автоматическое охлаждение
- Система регистрации ошибок

КРЕ ОБЩИЕ ОСОБЕННОСТИ

- SmartTouch® панель
- Память на 500 рецептов (каждый до 15 шагов)
- Кулинарная книга с предустановленными программами
- CombiWash® полностью автоматическая система очистки
- Ручной душ
- Ручное и автоматическое охлаждение
- Автоматическая настройка изменения влажности
- Многооточный щуп, внешнее местонахождение
- RackTimer®
- CombiNet®
- HACCP контроль качества
- USB - соединение
- Система автоматической диагностики

АКСЕССУАРЫ

- CombiWash® полностью автоматическая система очистки (К)
- Ручной душ (К)
- Многооточный зонд, внешнее местонахождение (К)
- Sous-vide зонд (КРЕ)
- Съёмный кассетный стеллаж или стеллаж для тарелок
- Вкатные тележки для стеллажей
- Разные подставки
- Измеритель потребления энергии и воды (КРЕ)
- Дополнительная дверь - сквозная версия (PassThrough)
- Комплектующая укладка для CombiPlus®



HOUNO A/S

Alsvej 1
DK-8940 Randers SV
Denmark

T: +45 8711 4711
E: houno@houno.com

www.houno.com