

CombiSlim



 **HOUNÖ**

Качественные конвектоматы для любых потребностей

HOUNÖ разрабатывает и производит высококачественные пароконвектоматы уже более 30 лет. Конвектоматы, для которых конструкция, функциональность и гибкость являются абсолютными приоритетами. Которые каждый день эффективно готовят вкусные блюда и имеют широкий спектр использования.

CombiSlim – компактное качество

Новейшая серия пароконвектоматов CombiSlim компании HOUNÖ предназначена для установки там, где недостаточно места для больших печей. Имея ширину только 51.5 см, эти профессиональные пароконвектоматы могут быть установлены в кухне стандартных размеров. Помимо высокого качества, конструкция позволяет получать истинное удовольствие при их использовании.

Уникальная конструкция и функциональность

Конвектоматы серии CombiSlim изготовлены из высококачественных материалов: от гладких, легко моющихся стеклянных и нержавеющей металлических поверхностей до стойких к коррозии внутренних деталей. Мы гарантируем Вам надежное и безотказное оборудование с длительным сроком службы и низким потреблением энергии.



Размер имеет значение – CombiSlim подходит для любых кухонь



Рестораны

Жарка, варка на пару, выпечка, гриль или подогрев готовой.



Кафе и бары

Аппетитное дополнение к чашечке кофе.



Быстрое питание

Быстро накормит желающих.



Дома престарелых

Пища для пожилых людей.



Детские сады

Питательные блюда для малышей.



Автозаправочные станции

Удобство в управлении.

Минимум занимаемого места

Минимум потребляемой энергии

Максимальная производительность



HOUNÖ

CombiSlim



Съемные уплотнители

Съемные уплотнения легко моются и при необходимости меняются.

Встроенный поддон для сбора влаги

Конденсат собирается в поддон, изготовленный из нержавеющей стали.



Термощуп

Все печи оснащены зондами для измерения внутренней температуры продукта. Контроль температуры осуществляется тремя датчиками, что обеспечивает равномерное качественное приготовление пищи.



Комби-Чистка

Полностью автоматизированная система очистки обеспечивает качественную очистку камеры конвектомата при минимальном потреблении воды и моющих средств. Очистка осуществляется в закрытой камере, поэтому пользователи избегают



Навешивание дверцы

Дверь, стандартно навешиваемая под левую руку, можно легко перевесить.

Два уровня безопасности

Все печи оснащены двумя уровнями безопасности.



Реверсивный вентилятор

Реверсивный вентилятор обеспечит равномерное пропекание продуктов.

Многоступенчатый вентилятор

9 ступеней регулировки вентилятора полностью обеспечивают необходимый режим.

4 года гарантии

Наибольший гарантийный срок в отрасли обеспечивает надежность ваших вложений.



Свобода выбора – характерное свойство

Модель в стандартной комплектации

При выборе CombiSlim модели С вы получаете печь с удобным в обращении цифровым дисплеем и поворотным выключателем.

В память конвектомата можно ввести до 10 программ, каждая из которых состоит из 3 этапов.

Оснащена зондом для измерения внутренней температуры, душем и программой полуавтоматической очистки.

Топ-модель

При выборе CombiSlim модели СРЕ вы получаете печь, оснащенную удобной в обращении панелью управления и кристально чистым TFT-дисплеем.

В память конвектомата можно ввести до 200 программ, каждая из которых состоит из 10 этапов.

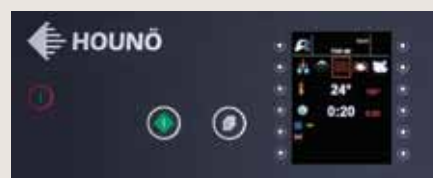
Оснащена зондом для измерения внутренней температуры, душем и программой автоматической очистки Комби-Чистка.

Оборудована системой управления безопасностью пищевых продуктов, функцией таймера и сервисной диагностикой.



Функции

Горячий воздух	30-250°C
Комби 1 & 2	30-250°C
Жарка	30-180°C
Пароварка	30-120°C
Предварительный нагрев	- 300°C



Функции

Горячий воздух	30-250°C
CombiSmart	30-250°C
Жарка	0-180°C
Пароварка	30-120°C
Предварительный нагрев	- 300°C
Настройка	30- 40°C
DeltaT + Cook & Hold	
Охлаждение	



HOUNÖ

CombiSlim

CombiSlim – компактное решение с массой возможностей



Мясо & дичь

Приготовление на гриле гарантирует превосходный результат.



Рыба & морепродукты

Рыба готовится нежно и бережно.



Овощи

Функция интенсивной подачи пара обеспечивает сочность и нежность приготавливаемых овощей.



Панированные изделия

Панированные изделия получаются с аппетитной корочкой и сочные внутри.



Выпечка & десерты

Реверсивный вентилятор постоянно гарантирует высокое качество изготавливаемой продукции.



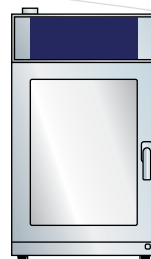
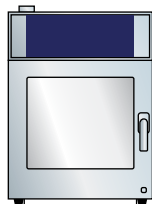
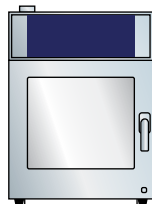
Пицца & закуски

Хрустящая пицца с бережно приготовленной начинкой.

CombiSlim

- Все режимы приготовления продуктов в одном компактном оборудовании
- Еще большей гибкости можно достичь с системой CombiPlus-Slim (объединены две печи)
- Не требуется наружных вентиляционных труб, просто используйте вентиляционную систему SlimVent, которую можно установить в любом месте
- CombiSlim 2/3 GN или 1/1 GN – эксплуатационные характеристики одинаковы!

Размеры



Размеры	23.06	1.06	1.10
Поддон	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN
Гастроемкость GN 20/40 мм	6	6	10
Гастроемкость GN 65 мм	4	4	6
Количество порций	40	60	90

Спецификация

Напряжение	400V AC 2N+E 50/60 Hz	400V AC 2N+E 50/60 Hz	400V AC 3N+E 50/60 Hz
Мощность	5,4 kW	6,9 kW	10,4 kW
Ток	11A	18A	16A
Напряжение	230V AC 1N/3+E 50/60Hz	230V AC 3+E 50/60 Hz	230V AC 3+E 50/60 Hz
Мощность	2,7 kW / 5,4 kW	6,9 kW	10,4 kW
Ток	13A / 26A	32A	16A
Подвод воды	3/4" наружный	3/4" наружный	3/4" наружный
Дренаж	Ø 40 мм наружный	Ø 40 мм наружный	Ø 40 мм наружный
Диапазон температур	30 - 250°C (с предварительным нагревом до 300°C)		

Размеры и вес

Ширина	515 мм	515 мм	515 мм
Высота	672 мм	672 мм	878 мм
Глубина	630 мм	808 мм	808 мм
Вес	55 кг	65 кг	79 кг

Для большего вдохновения

Посетив наш сайт www.houno.com вы сможете определить, какая печь соответствует вашим потребностям.

В широкой линейке наших конвектоматов Вы всегда найдете нужный именно Вам.



Ваш специалист по пароконвектомам

HOUNÖ имеет более чем 30-ти летний опыт в реализации инновационных идей при разработке пароконвектомам и является одним из мировых лидеров в производстве их и пекарских шкафов. Как специалист по печам мы удовлетворим все ваши требования по эффективности, гибкости и надежности.

С годами HOUNÖ выросла из небольшой датской компании в ведущего мирового производителя пароконвектомам. Сейчас наши печи поставляются самым привередливым заказчикам во всем мире через нашу торговую сеть и через наших партнеров.

Являясь частью американской группы Middleby Corporation – мирового лидера в производстве печей, в которой работают более 2,000 человек - HOUNÖ имеет 26s дочерних компаний.

За разработкой CombiSlim стоят высококвалифицированные сотрудники и инженеры HOUNÖ.

HOUNÖ A/S

Alsvej 1

DK 8940 Randers SV

Denmark

Phone +45 87 11 47 11

Fax +45 87 11 47 10

houno@houno.com

www.houno.com

