

Visual Cooking



Гостиницы и рестораны
Учреждения



Конвектоматы серии Visual Cooking

На протяжении более чем 30 лет компания HOUNÖ разрабатывает и производит высококачественные пароконвектоматы. Конвектоматы, при разработке которых приоритетными являются дизайн, функциональность и универсальность. Конвектоматы, которые каждый день готовят для Вас вкусные и разнообразные блюда и предлагают Вам использовать широкий диапазон своих возможностей. Результат – серия Visual Cooking.

Уникальный дизайн конвектоматов серии Visual Cooking нацелен на приготовление изысканных блюд. Visual Cooking – это линейка программируемых конвектоматов, представленных в различных моделях, типоразмерах и с различным набором функций, которые полностью удовлетворят все запросы и потребности Вашей кухни.

Уникальный дизайн и функциональность

Основанная на широко известных скандинавских традициях дизайна, серия Visual Cooking совмещает в себе удобство использования с элегантностью исполнения деталей. Гладкие поверхности и новейшие технологии, реализованные в наших конвектоматах, гарантируют вам эффективное высокопроизводительное кухонное оборудование, в котором органично объединены дизайн, функциональность и качество.



Уникальный дизайн и функциональность

Высочайшее качество во всех деталях

Широкий диапазон типоразмеров

Адаптированные решения

"HOUNÖ предоставляет своим клиентам пароконвектоматы превосходного качества тем обеспечивая максимальную гибкость и эффективность работы. Мы заботимся о нашей окружающей среде и о тех, кто сотрудничает с нами".

Мортен Нильсен Амменторп,
Генеральный директор, HOUNÖ A/S

Высочайшее качество во всех деталях

Серия Visual Cooking полностью производится на фабрике HOUNÖ в Рандерсе, Дания, исключительно из качественных материалов, начиная с корпуса из нержавеющей стали и до внутреннего высокотехнологичного наполнения конвектомата. Специально разработанный цикл контроля качества каждого отдельного конвектомата, выходящего с фабрики и тщательный выбор материалов для их производства гарантируют Вам надежный в эксплуатации конвектомат с длительным сроком службы.



Свобода выбора

HOUNO предлагает конвектоматы на любой вкус. Мы гордимся разработкой целой серии конвектоматов, которая предоставляет Вам свободу выбора. Серия Visual Cooking включает широкий диапазон конвектоматов среди представленного на рынке оборудования для профессиональной кухни. В результате, мы в любой момент готовы предложить Вам именно тот конвектомат, который полностью соответствует потребностям Вашей кухни. Добавьте к этому широкий выбор аксессуаров. Выбор за Вами!

Широкий диапазон типоразмеров

Так как компания HOUNO производит исключительно конвектоматы, мы можем предложить Вам 6 различных типоразмеров. Вы можете выбрать объем конвектомата от 6 до 40 противней, в результате Вы всегда получите именно тот конвектомат, который в точности соответствует Вашим потребностям. Не больше, не меньше.

Адаптированные решения

На основе экспертных наблюдений, практических инноваций и широчайшего ассортимента конвектоматов и аксессуаров к ним, мы адаптируем нашу продукцию в соответствии с Вашими требованиями. Мы создаем решения, которые оптимально вписываются и используются на Вашей кухне. Какое из решений предпочтете Вы?



Окупаемость инвестиций

Приобретение конвектоматов из серии Visual Cooking следует рассматривать как долгосрочные инвестиции. Качественные материалы и постоянное техническое совершенствование продукции дают Вам уверенность, что Вы приобретаете надежный конвектомат с долгим сроком службы, высокой эффективностью и низким энергопотреблением. Удобство управления пароконвектоматом в сочетании с его высокой производительностью и универсальностью обеспечивают оптимальное использование продуктов и снижают потери веса при приготовлении блюд. Вы экономите время и деньги.



Блюда для одного или для многих

Гостиницы, рестораны и кафе применяют конвектоматы серии Visual Cooking для того, чтобы быстро приготовить и красиво сервировать изысканные блюда для своих гостей. Серия Visual Cooking была разработана для облегчения рабочего дня шеф-повара и его команды, независимо от того, готовят ли они блюда для одного гостя или для 2000.

На открытых кухнях уникальный дизайн Visual Cooking привлекает внимание к процессу приготовления кулинарных шедевров.

Отличные результаты

Многочисленные функции пароконвектомапов повышают эффективность и обеспечивают отличный результат приготовления пищи. Раз за разом. Благодаря мягкому процессу тепловой обработки продуктов они используются полностью, потери веса снижаются, а время приготовления часто уменьшается по сравнению с традиционными методами приготовления пищи. Серия Visual Cooking предлагает Вам легкое приготовление, идеальный вкус и сочность блюд, а также дополнительный доход от довольных гостей приходящих к Вам снова и снова и увеличивающих оборот Вашей компании.

Гостиницы и рестораны



Возможности для творчества

Серия Visual Cooking позволяет легко создавать Ваши собственные блюда и рецепты. При этом совершенно неважно, предпочтете ли Вы наши отлаженные и предварительно установленные программы или собственные рецепты. С режимом программирования очень легко достичь постоянного результата в приготовлении изысканных блюд.



Гибкое планирование рабочего дня

Конвектоматы серии Visual Cooking могут использоваться для приготовления практически любых блюд. Это экономит место на кухне и снижает необходимость инвестирования денежных средств в дополнительное кухонное оборудование.

В зависимости от Вашей кухни и Ваших потребностей, Вы выбираете одну из двух линеек конвектоматов Visual Cooking. В серию С входят универсальные конвектоматы, которые могут запекать, жарить и печь. Если же Вы, например, в основном готовите картофель, рис и корнеплоды, возможно, оптимальным выбором для Вас станет один из конвектоматов из серии К.

Гибкое планирование

Чтобы обеспечить удобный график работы, Вы можете запланировать длительные процедуры, такие как запекание, на то время, когда на кухне никого нет – например, ночью. При длительном запекании говядины, окорока и пр. Вы получите нежное и сочное мясо и снижение потерь веса при тепловой обработке по сравнению с традиционными методами. Вы сможете оптимально использовать возможности своего конвектомата, что сэкономит Ваше время и деньги.



“Для нашего всегда заполненного ресторана очень важна надежность кухонного оборудования. Серия Visual Cooking удовлетворяет всем нашим требованиям как по надежности в эксплуатации, так и по качеству приготовления блюд” говорит Лайф Маннстрём, владелец и шеф-повар ресторана в Sjömagasinet, Швеция.

Популярный ресторан Sjömagasinet имеет одну звезду Мишлен.



Быстрая сервировка с использованием банкетной системы

На больших званых обедах банкетная система Visual Cooking поможет Вам обеспечить быструю сервировку и горячие блюда для всех Ваших гостей. Банкетная система состоит из специально разработанного стеллажа для тарелок, тележки и термоизолирующего чехла для сохранения блюд горячими.



Когда надо накормить большое количество людей

Компании, школы, дома престарелых и больницы успешно используют конвектоматы из серии Visual Cooking для приготовления любых блюд – от овощей, картофеля, риса, мяса и рыбы до хлеба и десертов. Щадящий процесс приготовления гарантирует оптимальный вкус и питательные свойства готового продукта, а также снижает потери веса при жарке и запекании.

Рука помощи на кухне

С серией Visual Cooking очень легко достичь превосходных и постоянных результатов приготовления блюд. Удобная для пользователя панель управления и предварительно установленные программы делают использование конвектоматов серии Visual Cooking эффективным и безопасным.

Вы также можете экономить свое время, запуская пароконвектомат тогда, когда на кухне никого нет. Длительное запекание говядины, окороков и пр. в ночное время даст Вам превосходные результаты в виде нежного и сочного мяса при снижении потерь веса по сравнению с традиционными методами приготовления этих продуктов. Вы полностью используете возможности пароконвектомата и повышаете его производительность.

Учреждения



Высокая производительность

В конвектоматах Visual Cooking Вы сможете одновременно готовить различные продукты таким образом, что запахи во время их приготовления не будут смешиваться. Кроме того, различные режимы приготовления позволяют очень быстро готовить большие объемы пищи. Таким образом, Вы получаете высокую производительность и гибкость оборудования.



Широкая область применения

Имея очень широкую область применения, конвектоматы серии Visual Cooking уменьшают необходимость инвестирования в дополнительное кухонное оборудование. Блюда, которые традиционно готовятся на плите, в специальных сковородах или в кастрюлях, могут с тем же успехом готовиться в пароконвектомате, экономя Ваше время, деньги и пространство на кухне.

В зависимости от Ваших потребностей Вы выбираете конвектомат в одной из двух линеек серии Visual Cooking. Серия С включает универсальные конвектоматы, которые могут запекать, жарить и печь. Если же, например, в основном Вы готовите картофель, рис и корнеплоды, возможно, оптимальным для Вас выбором будет один из конвектоматов серии К.



Системная организация питания

Visual Cooking предлагает возможности системной организации питания, и конвектоматы из серии К станут идеальным выбором для централизованной кухни, на которой готовится большая часть блюд. Если Вы используете децентрализованный разогрев охлажденных порций пищи, очевидным для Вас выбором станет серия С.



"Visual Cooking гарантирует нам простое и надежное приготовление больших объемов горячей пищи для всех наших отделений" говорит Бодил Йессен, менеджер по кейтерингу Региональной больницы Виборга.

В Региональной больнице Виборга установлено 15 пароконвектоматов, с помощью которых ежедневно готовится пища для более чем 1000 человек.

Эффективная загрузка и разгрузка конвектоматов

С помощью системы тележек Visual Cooking Вы сможете эффективно загружать и разгружать конвектомат при одновременном приготовлении большого количества порций. HOUNO предлагает широкий выбор вкатных тележек и тележек для кассетных стеллажей для облегчения рабочих процессов на Вашей кухне и повышения производительности. Тележки для стеллажей обеспечивают правильную эргономику при загрузке и разгрузке конвектомата.



Свобода выбора

В первую очередь выберите нужную Вам линейку конвектоматов из серии Visual Cooking. Серия С включает универсальные конвектоматы, которые могут жарить, выпекать и запекать продукты с помощью впрыска пара. Если Вам требуется большее количество пара, мы рекомендуем Вам пароконвектоматы из серии К, которые, в дополнение к впрыску пара, оборудованы парогенератором.

Затем выберите один из 6 типоразмеров в соответствии с Вашими потребностями. Наконец, выберите один из двух уровней оборудования, чтобы определить конвектомат, который наилучшим образом будет соответствовать Вашим пожеланиям относительно характеристик и функций Вашего конвектомата.

Стандартные модели

Стандартные модели серии Visual Cooking представлены в двух линейках - С и К - которые оснащаются удобной для пользователя цифровой панелью управления с поворотным переключателем. Кроме того, они содержат 50 предварительно установленных программ из 10 этапов каждая, функцию таймера и полуавтоматическую систему очистки.

Модели верхнего ценового сегмента

Конвектоматы верхнего ценового сегмента представлены моделями СРЕ и КРЕ, которые оснащены удобной сенсорной панелью и TFT дисплеем. В моделях СРЕ и КРЕ установлено по 200 программ, каждая из которых может включать до 10 технологических этапов. Кроме того, эти конвектоматы имеют такие полезные функции как автоматический контроль уровня влажности, полностью автоматическая система очистки, ручной душ для очистки камеры конвектомата и НАССР.

Оборудование

В зависимости от того, какую модель конвектомата Вы выбрали, Вы получите разный набор технических характеристик и предустановленных функций. На стр. 14 – 15 представлен полный обзор стандартных характеристик и дополнительных опций.



Универсальность с КомбиПлюс®

С системой КомбиПлюс Вы получаете возможность индивидуального выбора оборудования, различную производительность, легкость очистки и экономию средств. Система КомбиПлюс представляет собой два конвектомата, смонтированных в одном корпусе, при этом Вы можете комбинировать конвектоматы объемом 6,8 или 10 противней. Однако с точки зрения эргономики и рабочей высоты мы рекомендуем ограничиться максимальным объемом в 16 противней.

КомбиПлюс занимает не больше места, чем стандартный конвектомат, и дает Вам возможность экономить электроэнергию, выключая один из конвектоматов во внепиковое время. Два скомбинированных конвектомата имеют две отдельные панели управления и системы парогенерации и поэтому могут работать независимо друг от друга. Таким образом, это дает возможность готовить разные виды продуктов одновременно.

КомбиПлюс – это модульная наращиваемая конструкция, таким образом, если в какой-то момент Вам потребуется увеличить производительность Вашей кухни, Вы с легкостью сможете установить дополнительный конвектомат, не заняв при этом лишнего пространства.



Эффективность с системой Сквозного Доступа

HOUNO предлагает уникальное решение - конвектоматы с двумя дверцами – так называемую систему Сквозного Доступа. Две дверцы конвектомата четко отделяют сырые продукты и готовые, предотвращая таким образом возможность взаимодействия продуктов, например, при приготовлении птицы. Установив конвектомат с системой Сквозного Доступа на открытой кухне и поставив шеф-повара для демонстрации приготовления блюд перед гостями, Вы привлечете внимание и в результате увеличите оборот.



Экономия времени с Visual Cooking

Если Вы устанавливаете конвектомат с системой Сквозного Доступа между кухней и зоной раздачи, конвектомат можно загружать со стороны кухни, а разгружать по готовности продуктов с обратной стороны. Такая система значительно улучшит логистику на Вашей кухне и сэкономит Ваше время и деньги.

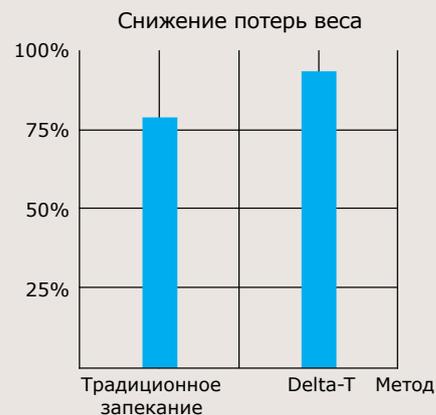
Режимы приготовления

Каждый продукт нужно готовить по-своему. Различные режимы Visual Cooking позволят Вам легко достичь нужного результата, быстро и экономно приготовить вкусные блюда. Полный перечень режимов работы см. на стр. 14.

Автоматический контроль уровня влажности с КлимаОптим[®]
Автоматический контроль уровня влажности с КлимаОптим[®] позволяет приготовить тушеные продукты с хрустящей корочкой, сочное мясо, идеальный хлеб и сдобу, а также многое другое. Программа постоянно поддерживает заданный уровень влажности в камере конвектомата и обеспечивает высокое качество продукта.

Сочное мясо с режимами Delta-T и Cook & Hold

Использование одного из двух зондов для измерения внутренней температуры продукта позволяет контролировать эту температуру в течение всего процесса приготовления. Наилучшие результаты достигаются при приготовлении мяса. Испытания показали, что режим Delta-T снижает потери веса до 14%. Режим Cook & Hold позволяет сохранить качество мяса даже по окончании процесса приготовления.

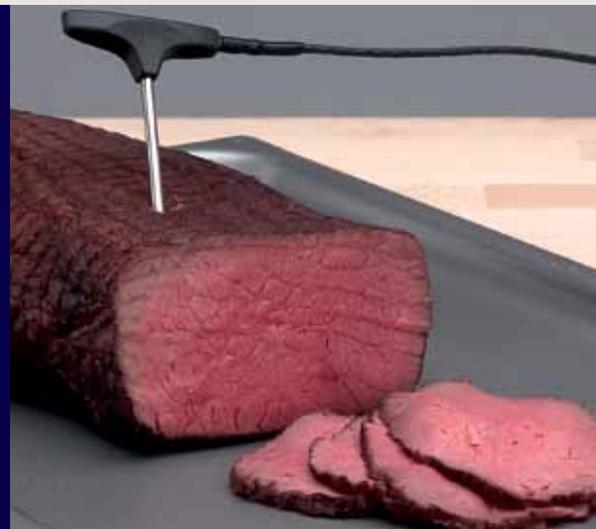


При запекании 40 кг мяса в режиме Delta-T потери веса сокращаются в среднем на 3.2 кг (14%) по сравнению с потерями при традиционном запекании. При цене 6 EUR за кг это дает экономию в 20 EUR.

Программы

Visual Cooking может запоминать до 200 программ, предлагая Вам использовать понравившиеся программы снова и снова. Вы можете создать свои рецепты, отражающие особенности Вашей кухни. Для использования предварительно установленных программ вам нужно нажать всего одну кнопку для начала процесса приготовления. Легко и быстро.

Если у Вас есть CombiNet[®], Вы можете легко вводить программы и копировать их из других конвектоматов. CombiNet также обеспечивает удаленное управление всеми функциями. Узнайте больше о CombiNet на www.houno.com.



Контроль качества

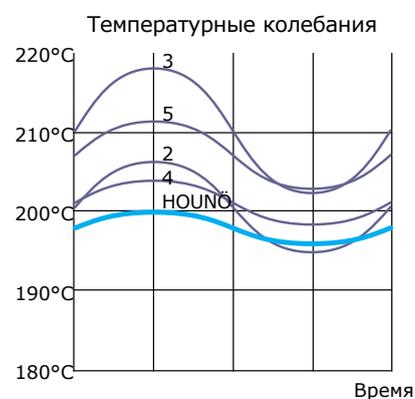
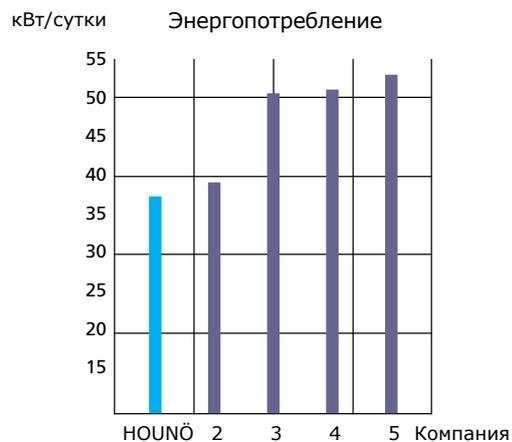
Если Вам необходимо иметь возможность документировать процесс приготовления пищи, Вы можете обратиться к контрольному режиму НАССР. Программа НАССР автоматически собирает и сохраняет информацию о времени и продолжительности приготовления, температуре в камере конвектомата и внутренней температуре продукта. Узнайте больше о программе НАССР на нашем сайте www.houno.com.

Окупаемость инвестиций

Приобретение Visual Cooking – это долгосрочные инвестиции. Конвектомат выполнен из качественных материалов, что обеспечивает длительный срок его службы и надежность. Поэтому конвектоматы серии Visual Cooking можно считать инвестициями с длительным сроком амортизации, при этом затраты на обслуживание и ремонт минимальны. Уникальный дизайн конвектоматов, дверца с двойным стеклом, дополнительная термоизоляция камеры конвектомата обеспечивают минимальные потери тепла и поддерживают нужную температуру. Каждый день Вы экономите энергию и деньги.

Тесты, проведенные в Датском Технологическом Институте, показали, что Visual Cooking использует до 30% меньше кВт/сутки по сравнению с аналогичной продукцией ведущих конкурентов. Используя Visual Cooking Вы будете значительно экономить электроэнергию и снижать влияние на окружающую среду.

Кроме того, тесты показали, что по сравнению с продукцией 4 крупнейших конкурентов в этой области Visual Cooking демонстрирует наименьшие температурные колебания. Колебания всего в 4.4°C при 200°C обеспечивают высокий уровень точности процесса приготовления и идеальный результат.



CombiWash®

Полностью автоматическая система очистки CombiWash экономит Ваше время и деньги, так как отличается низким потреблением электроэнергии и мощных средств. Включайте CombiWash в конце каждого рабочего дня. Вы можете выбрать одну из четырех программ очистки, и CombiWash гарантирует безупречно чистую камеру конвектомата без всяких остатков мыла. Программа очистки имеет замкнутый цикл, поэтому Вы не соприкасаетесь с используемыми химикатами.



Автоматическая фиксация дверцы

Дверные петли могут фиксироваться в положении 110° и 180°, что облегчает загрузку и выгрузку продуктов и обеспечивает Вашу безопасность во время работы.

Вентилируемое двойное стекло

Вентилируемое двойное стекло дверцы поддерживает наружную температуру дверцы не выше 65°C.



Направляющие со стопорами

Все направляющие имеют стопоры на конце, что обеспечивает правильное положение противней в конвектомате.

Встроенный поддон для конденсата

Встроенный поддон минимизирует риск поскользнуться на мокром полу, так как эффективно собирает конденсат и направляет его в сток.



Ручка с двумя уровнями защиты

Большая и удобная ручка открывает дверцу в два приема, одновременно отключая двигатель вентилятора.

Оптимальное расположение дверцы

Все конвектоматы могут иметь правое и левое расположение дверцы без дополнительных затрат. Стандартным считается левое положение дверцы, но ее можно перевесить.



Съемное уплотнение дверцы

Уплотнение дверцы съемное, поэтому его легко чистить. Уплотнение можно заменить без специальных инструментов, таким образом, Вы сэкономите на вызове инженера по обслуживанию.

Легкий доступ

Инженер по обслуживанию может легко добраться до всех компонентов внутри конвектомата, так как передняя панель снимается с минимальными усилиями.



Размеры моделей

Размер	1.06	1.10	1.16	1.20	2.10	2.20
						
Мощность						
Размер противня	1/1 GN или 400 x 600 мм	2/1 GN или 1/1 GN	2/1 GN или 1/1 GN			
Количество направляющих 65мм	6	10	16	20	10 (20)	20 (40)*
Количество направляющих 85мм	5	8	12	15	8 (16)	15 (30)
Количество порций	90	150	240	300	300	600
Картофель	24/20 кг	40/32 кг	64/51 кг	80/64 кг	80/64 кг	160/128 кг
Рис	6 кг	10 кг	16 кг	20 кг	20 кг	40 кг
Овощи	15 кг	25 кг	40 кг	50 кг	50 кг	100 кг
Жаркое	18-21 кг	30-35 кг	48-56 кг	60-70 кг	60-70 кг	120-140 кг
Кура, 900 г	16 шт	24 шт	40 шт	48 шт	48 шт	96 шт
Булочки	Шт на 1/1 GN противень: 15					
Технические характеристики						
Напряжение**	400V AC 3N + E					
Мощность	9 кВт	18 кВт	24 кВт	36 кВт	27 кВт	60 кВт
Ток	13 А	26 А	35 А	52 А	39 А	88 А
Подвод воды	1/2" внешний (мягкая вода)					
Слив	Ø 50 мм внешний					
Диапазон температуры	30 - 250°C (предварительный нагрев до 300°C)					
Размеры – вес						
Ширина	900 мм	900 мм	900 мм	900 мм	1125 мм	1125 мм
Высота – настольная	795 мм	1055 мм				
модель	1495 мм	1495 мм	1595 мм	1855 мм	1495 мм	1855 мм
Высота на подставке	831 мм	831 мм	886 мм	886 мм	951 мм	1004 мм
Глубина (без ручки)	150 кг	190 кг	240 кг	270 кг	230 кг	370 кг

*67 мм. **В наличии с другим напряжением.

Visual Cooking в Интернете

Найдите много интересного и полезного на сайте www.houno.com:

- Брошюры и характеристики продукции
- Описание продукции
- Трехмерные чертежи
- DVD и Руководства для пользователя
- Программирование для конвектомата
- Рецепты для серии Visual Cooking



МОДЕЛИ

C CPE K KPE

		C	CPE	K	KPE
Размеры моделей:					
1/1 GN: 1.06, 1.08, 1.10, 1.12, 1.16, 1.20 и 1.20 вкатная		•	•	•	•
2/1 GN: 2.10, 2.14 и 2.20 вкатная		•	•	•	•
Панели управления:					
Панель с поворотным переключателем и цифровым дисплеем		•		•	
Сенсорная панель с мягкими клавишами и TFT дисплеем			•		•
Разные языки		•	•	•	•
Возможности программирования:					
10 программ по 3 этапа		•		•	
200 программ по 10 этапов			•		•
Системы парообразования:					
Парогенератор и впрыск пара				•	•
Впрыск пара		•	•		
Режимы работы:					
Горячий воздух	30 - 250°C	•	•	•	•
Пар с парогенератором	100°C			•	•
Пар с впрыском пара	100°C	•	•		
Низкотемпературное парообразование	30 - 100°C			•	•
Принудительное парообразование	120°C			•	•
КомбиПар в 2 этапа	30 - 250°C	•		•	
Клима Оптима®, авт. контроль влажности	30 - 250°C		•		•
Разогрев, Cook & Regen	30 - 180°C	•	•	•	•
Расстойка	30 - 40°C		•		•
Delta-T			o		•
Cook & Hold			o		•
Дополнительные функции:					
Предварительный нагрев	30 - 300°C	•	•	•	•
Ручное охлаждение			•		•
Автоматическое охлаждение		•	•	•	•
Ручное изменение влажности		•	•	•	•
Обратный ход вентилятора		•	•	•	•
Режимы вентилятора	9 режимов	•	•	•	•
Контроль двигателя вытяжки		•	•	•	•
Зонд для измерения внутренней температуры продукта:					
Зонд с несколькими датчиками № 1		o	o	o	•
Зонд с несколькими датчиками № 2			o		o
Функции таймера:					
Таймер – текущее время и дата		•	•	•	•
Таймер		•	•	•	•
Информационные системы:					
НАССР			•		•
Сервисная диагностика			•		•
Взвешивание					•
Счетчики потребления			•		•
Функции тестирования и настройки		•	•	•	•
• Стандартные					
o Дополнительные опции					
o* Бесплатная дополнительная опция					

МОДЕЛИ

C CPE K KPE

	C	CPE	K	KPE
Компьютерные, сетевые и Интернет соединения:				
Флеш-диск		•		•
CombiNet® поддерживает пять функций:		o		o
• Дистанционный контроль и управление конвектоматом				
• Выбор рецептов				
• НАССР				
• Сервисная диагностика				
• Обновление ПО				
Очистка:				
CombiWash®, полностью автоматическая система очистки	o	•	o	•
Полуавтоматическая система очистки	•		•	
Ручной душ	o	•	o	•
Съемная штанга	•	•	•	•
Легкость очистки	•	•	•	•
Стеллажи:				
Двойной стеллаж – для моделей 1.06 - 1.12	•	•	•	•
Кассетный стеллаж – для моделей 1.06 - 1.12	o	o	o	o
Кассетный стеллаж – для моделей 1.16, 1.20, 2.10 и 2.14	•	•	•	•
Вкатная тележка – для моделей 1.20 и 2.20	•	•	•	•
Стеллаж для противней размером 400 x 600 мм	o*	o*	o*	o*
Безопасность:				
2-уровневая система защиты ручки	•	•	•	•
Автоматическое отключение двигателя вентилятора при открывании дверцы	•	•	•	•
Вентилируемое жароотражающее стекло дверцы	•	•	•	•
Дверные петли с фиксацией в положении 110° и 180°	•	•	•	•
Встроенный поддон для конденсата	•	•	•	•
Автоматическое промывание парогенератора			•	•
Индикация нехватки воды в парогенераторе			•	•
Термовыключатель	•	•	•	•
Дополнительные опции:				
Возможность перевесить дверцы – стандартное положение слева*	•	•	•	•
Съемный уплотнитель дверцы	•	•	•	•
Закругленные углы камеры конвектомата	•	•	•	•
Галогеновое освещение камеры	•	•	•	•
Легко снимаемая передняя панель	•	•	•	•
Корпус из нержавеющей стали BS 304 S 31	•	•	•	•
Возможность подключить два источника воды	•	•	•	•
Регулируемые ножки	•	•	•	•
Сертификация:				
CE	•	•	•	•
UL / CUL	o*	o*	o*	o*
ГОСТ / ГОСТ-Р	o*	o*	o*	o*
NSF	o*	o*	o*	o*
IP X5	•	•	•	•
Специальные модели:				
КомбиПлюс® - 2 конвектомата**	o	o	o	o
Сквозной Доступ – дверцы с двух сторон***	o	o	o	o
Система жирудаления****	o	o	o	o
Различное напряжение	o	o	o	o
Конвектоматы для судов	o	o	o	o

* Вкатные модели 1.20 и 2.20 доступны только с левой навесной ручкой

** Доступно в пароконвектоматах размером 1.06+106 и 1.06+1.10

*** Доступно в пароконвектоматах размером 1.06, 1.10 и 1.16

**** Доступно для пароконвектомах размером 1.06, 1.10, 1.16 и 1.20



Работаем для Вас всегда и везде

Имея 30-летний опыт производства самых современных конвектоматов, HOUNÖ по праву является одним из мировых лидеров по производству пароконвектоматов и пекарских шкафов. Мы используем свои знания, чтобы обеспечить Вам возможность эффективной, надежной и удобной работы.

За много лет HOUNÖ превратилась из маленькой датской компании в мирового лидера по производству конвектоматов. Сегодня серия Visual Cooking поставляется самым взыскательным клиентам по всему миру через широкую сеть торговых представителей и сервисных центров.

HOUNÖ входит в американскую группу компаний Middleby Corporation, в которой работает более 2000 человек, и является одним из лидеров на рынке профессионального кухонного оборудования.

В разработке серии Visual Cooking принимали участие лучшие специалисты компании HOUNÖ. Выпуская самую широкую линейку конвектоматов на рынке, мы уверены, что у нас Вы найдете то, что нужно именно Вам.

Посетите наш сайт www.houno.com и узнайте много интересного!

HOUNÖ A/S
Alsvej 1
DK 8940 Randers SV
Denmark
Tel. +45 87 11 47 11
Fax +45 87 11 47 10
houno@houno.com
www.houno.com