

Аксессуары HOUNÖ



Аксессуары HOUNÖ

HOUNÖ предлагает широкий ассортимент аксессуаров для конвектоматов и пекарских шкафов серии Visual Cooking. Аксессуары, которые повысят уровень производства на кухне и упростят процесс приготовления пищи. Они дадут Вам возможность сконструировать именно тот конвектомат, который будет полностью отвечать Вашим требованиям.

Идеальное приготовление

Вы отметите все преимущества использования пекарских листов, гриля и противней HOUNÖ для получения идеальных результатов приготовления на пару, жарки и выпечки.

С эмалированными противнями HOUNÖ, например, Вы на 90% сократите потребление жира и сможете полностью исключить необходимость предварительного обжаривания на сковороде. Таким образом, день за днем Вы будете экономить и время, и деньги.

Содержание

Пекарские листы, грили и противни	3
Вытяжные зонты.....	7
Кассетные стеллажи.....	8
Тележка для стеллажей.....	9
Вкатная тележка.....	10
Тележка для хранения	11
Банкетная система.....	12
КомбиНет	14
Центральная установка дозирования.....	16
Ручной душ	18
Моющие средства.....	18
Зонд внутренней температуры	19
Вытяжная воронка	19

Толкование символов

-  Предлагаемая размерность, например, 1/1 GN
-  Предлагаемая глубина, например, 20 мм
-  Размеры, для которых предлагаются аксессуары, например, 1.06
-  Модели, для которых предлагаются аксессуары, например, KPE





Экономьте до 90% жира

Эмалированные противни HOUNÖ рекомендованы для жарки, например, панированных продуктов, таких как котлеты и свиные отбивные. Антипригарное покрытие QuanTanium® исключает необходимость предварительного обжаривания продуктов на сковороде и сокращает использование жира.

1/1 GN 20 мм 40 мм 60 мм

Артикул 1/1 GN, 20 мм: 045482

Артикул 2/3 GN, 20 мм: 045485

Артикул 1/1 GN, 40 мм: 045484

Артикул 2/3 GN, 40 мм: 045727

Артикул 1/1 GN, 60 мм: 045483

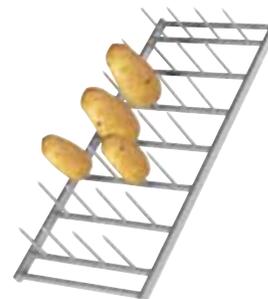


Печеный картофель всего за 30 минут

Эмалированные спицы HOUNÖ с 28 зубцами идеальны для приготовления, например, картофеля, куриных окорочков и томатов. Эмалированные зубцы обеспечивают быстрое приготовление, поскольку тепло через них поступает внутрь продукта одновременно с внешним тепловым воздействием на продукт в камере конвектомата.

1/1 GN

Артикул 1/1 GN: 045722



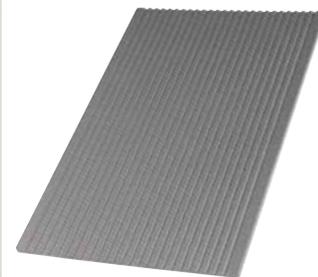
Хрустящая пицца, будто выпеченная на камне

Комбинированные пекарские листы HOUNÖ предлагают массу вариантов применения. Одна сторона листа предназначена для жарки мяса и овощей. Другая сторона, совершенно плоская, идеальна для выпечки пиццы. Толщина листа и эмалированное покрытие гарантируют Вам выпечку хрустящей пиццы.

1/1 GN

Артикул 1/1 GN: 045723

Артикул 2/3 GN: 045726





Четкие следы решетки-гриль

Эмалированные решетки для гриля HOUNÖ идеальны для приготовления на гриле мяса, рыбы, птицы и овощей. Решетка для гриля обеспечивает отчетливые следы жарки на гриле, восхитительный вкус и быстрое приготовление. Благодаря антипригарному покрытию QuanTanium® противень для гриля легко мыть после использования.

1/1 GN

Артикул 1/1 GN: 045481

Артикул 2/3 GN: 045486



Многоцелевое использование

Противни HOUNÖ из нержавеющей стали незаменимы на кухне и предлагают множество возможностей. Среди прочего, в них Вы сможете приготовить на пару овощи, поджарить мясо и испечь пирожные.

1/1 GN

65 мм

100 мм

2/1 GN

20 мм

65 мм

400x600

40 мм

Артикул 1/1 GN, 65 мм: 045412

Артикул 2/1 GN, 20 мм: 045459

Артикул 1/1 GN, 100 мм: 045476

Артикул 2/1 GN, 65 мм: 045422

Артикул 400x600 мм, 40 мм: 011305





Идеально для приготовления на пару

Перфорированные противни HOUNÖ из нержавеющей стали идеальны для варки картофеля и овощей. Перфорация обеспечивает равномерное распределение пара. Вода стекает через слив конвектомата, что значительно упрощает последующие манипуляции с противнями.

1/1 GN 60 мм 90 мм

Артикул 1/1 GN, 60 мм: 045424

Артикул 1/1 GN, 90 мм: 045417



Корзина для картофеля фри

Корзина от HOUNÖ великолепно для приготовления картофеля фри, овощей, рыбы и пр. Проволочная корзина обеспечивает оптимальное распределение жара и равномерное приготовление продукта. Вы с легкостью приготовите хрустящий картофель фри, не добавляя ни капли масла.

1/1 GN

Артикул 1/1 GN: 045480



Сочные цыплята всего за 30 минут

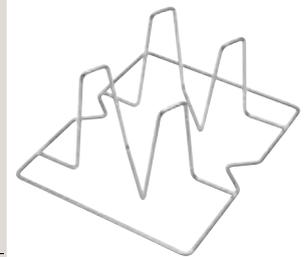
Гриль для цыплят HOUNÖ, имеющий вместимость 4, 6 или 8 цыплят весом по 1,100 грамм дает возможность быстрого приготовления целых цыплят. Кроме того, жаривание птицы в вертикальном положении гарантирует сочное мясо и хрустящую корочку.

1/2 GN 1/1 GN 400x600

Артикул 1/2 GN: 041120

Артикул 1/1 GN: 033089

Артикул 400x600 мм: 038825





Многофункциональная решетка

Решетка HOUNÖ из нержавеющей стали – это необходимость на кухне. Вы можете ставить на нее ковши, противни, небольшие формы и пр. или использовать для жарки вместе с глубоким противнем того же размера.

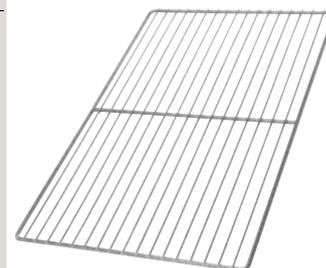
1/1 GN 2/1 GN 400x600

Артикул 1/1 GN: 045081

Артикул 400x600 мм: 045700

Артикул 2/1 GN: 045203

Артикул 2/3 GN: 045415



Превосходная выпечка

Алюминиевые пекарские листы HOUNÖ помогают достичь превосходных результатов при выпечке сладких бисквитов, плюшек, датской сдобы, кексов и пр. Листы толщиной 2 мм при использовании не выгибаются и не деформируются. Антипригарное силиконовое покрытие обеспечивает легкую очистку.

1/1 GN 2/1 GN 400x600

Артикул 1/1 GN: 045433

Артикул 400x600 мм: 045438

Артикул 2/1 GN: 045435

Артикул 2/3 GN: 045441



Хлеб с хрустящей корочкой

Перфорированные алюминиевые пекарские листы HOUNÖ обеспечивают выпечку хлеба с хрустящей корочкой со всех сторон. Листы имеют толщину 2 мм и силиконовое покрытие, которое существенно упрощает их очистку.

1/1 GN 2/1 GN 400x600

Артикул 1/1 GN: 045434

Артикул 400x600 мм: 045703

Артикул 2/1 GN: 045436

Артикул 2/3 GN: 045442





Вытяжной зонт

1/1 GN 2/1 GN 400x600

Вытяжной зонт с системой конденсации:

Артикул 1/1 GN: 32620007

Артикул 2/1 GN: 32620054

Артикул 400x600: 32620007

Вытяжной зонт без двигателя:

Артикул 1/1 GN: 32620001

Артикул 2/1 GN: 32620053

Артикул 400x600: 32620001

CombiSlim:

Артикул 2/3 GN: hood2/3

Артикул 1/1 GN: hood1/1

Вытяжной зонт задерживает пар

Все электрические конвектоматы Visual Cooking можно заказать со смонтированным сверху вытяжным зонтом. Вытяжной зонт HOUNÖ обеспечивает эффективную вытяжку и конденсацию избыточного пара из конвектомата. При максимальной вытяжке степень конденсации достигает 93%.

Вытяжной зонт поставляется как с системой конденсации, так и без нее. Вытяжной зонт с пароконденсатором имеет встроенный двигатель, который контролируется конвектоматом. Конденсат сливается через сливную систему конвектомата. Это решение позволяет Вам разместить конвектомат в любом удобном для Вас месте. Вытяжной зонт без двигателя должен быть подсоединен к существующей системе вытяжки.

Полное производство на 1 м²

Вне зависимости от размеров Вашей кухни, очень важно максимально использовать пространство. Комбинируя конвектомат и вытяжной зонт с пароконденсатором, Вы получаете возможность сконцентрировать свое пищевое производство на площади всего в один квадратный метр.



Эффективная вытяжка

Низкий уровень шума

Комплексное решение

Производство на 1 м²



Съемный кассетный стеллаж

Конвектоматы серии Visual Cooking любого размера могут быть укомплектованы съемными кассетными стеллажами, в которые вставляются пекарские листы, противни и решетки. Размеры конвектоматов 1.16, 1.20, 2.10 и 2.14 поставляются с кассетным стеллажом в стандартной комплектации. В зависимости от того, какие продукты Вы готовите чаще всего, выберите расстояние между направляющими - 65 или 85 мм. Вы также можете выбрать профиль направляющих - U-образные или L-образные.

1.06

1.08

1.10

1.12

Для получения информации об артикулах кассетных стеллажей обратитесь в HOUNÖ по телефону +45 87 11 47 11.



Настенное крепление для хранения кассетных стеллажей

Для хранения кассетных стеллажей в то время, пока тележка нужна для каких-то других целей, HOUNÖ рекомендует использовать настенное крепление. Крепление 1/1 GN подходит для всех кассетных стеллажей конвектоматов размером от 1.06 до 1.20. Крепление 2/1 GN подходит для кассетных стеллажей конвектоматов размеров 2.10 и 2.14. Наконечник настенного крепления 400x600 мм годится для кассетных стеллажей пекарских шкафов серии Visual Cooking.

1/1 GN

2/1 GN

400x600

Артикул 1/1 GN: 22420030

Артикул 400x600: 22420031

Артикул 2/1 GN: 22420032



Подставка для кассетных стеллажей

HOUNÖ предлагает специальную подставку, на которую можно ставить кассетные стеллажи с пекарскими листами, решетками и противнями. Подставка оптимальна для тех случаев, когда вам нужно хранить загруженный стеллаж в холодильной камере. Подставка обеспечивает необходимый уровень гигиены, поскольку Вам не приходится ставить стеллаж на пол.

1.16

1.20

2.14

Артикул 1.16 & 1.20: 038308

Артикул 2.14: 038383



Тележки для стеллажей

1/1 GN

2/1 GN

400x600

Артикул 1/1 GN: 031259

Артикул 2/1 GN: 031260

Артикул 400x600: 031259

Простое перемещение стеллажа на тележке

В целях усовершенствования рабочего процесса на кухне для перемещения кассетных стеллажей мы рекомендуем использовать тележки HOUNÖ. Таким образом, Вы обеспечите эргономически правильную загрузку и разгрузку конвектомата и наилучшие условия труда для персонала на кухне. Тележки HOUNÖ позволяют с легкостью перемещать кассетные стеллажи с загруженными противнями из холодильной камеры и в камеру конвектомата.

Применяя тележки для стеллажей, Вы повысите производительность кухни и исключите поднятие тяжестей. Во время приготовления пищи тележка остается снаружи и поэтому может быть использована для обслуживания более чем одного конвектомата. Таким образом, тележки HOUNÖ обеспечивают эффективную работу и повышение производительности.



Удобство в обращении

Правильная эргономика

Повышение производительности

Не надо поднимать тяжести



Вкатные тележки

1.20

2.20

Артикул 1.20 вкатная тележка,
U-образные направляющие,
расстояние 65 мм: 037622

Артикул 1.20 вкатная тележка,
U-образные направляющие,
расстояние 85 мм: 037623

Артикул 2.20 вкатная тележка,
U-образные направляющие,
расстояние 67 мм: 32520002

Артикул 2.20 вкатная тележка,
U-образные направляющие,
расстояние 85 мм: 32520003

Высокая эффективность с вкатными тележками

Конвектоматы из серии Visual Cooking размеров 1.20 и 2.20 (стандарт) можно заказать и с вкатной тележкой, где кассетный стеллаж для пекарских листов, противней и решеток будет организован на базе тележки на колесах. Таким образом, Вы повысите эффективность работы на Вашей кухне и увеличите производительность, когда требуется приготовить большие объемы еды за короткое время.

Вкатная тележка HOUNÖ остается внутри камеры конвектомата и поэтому снабжается съемной ручкой, которая во время приготовления пищи вешается снаружи.

Кассетный стеллаж на вкатной тележке HOUNÖ можно заказать с расстоянием между направляющими 65 (2.20 = 67) или 85 мм. Кроме того, Вы можете выбрать тип направляющих - U-образные или L-образные. Выберите тот вариант, который максимально соответствует типу приготавливаемых вами продуктов.

Правильная эргономика

Остается в камере конвектомата

Повышение производительности

Простая транспортировка





Тележка для хранения

400x600

Артикул тележки для хранения:
034260

Артикул защитного чехла:
045428

Мобильная тележка для хранения

Тележка для хранения HOUNÖ идеально подходит для хранения, например, пекарских листов с хлебом и выпечкой. Вместимость тележки составляет 15 листов, каждый размером 400 x 600 мм. Поэтому ее можно использовать для одновременного хранения листов из нескольких конвектоматов.

Тележка для хранения имеет L-образные направляющие, которые позволяют без труда и безопасно ставить в них пекарские листы. Расстояние между направляющими - 85 мм, что дает достаточно много места для размещения различных видов хлеба и сдобы.

Защитный чехол

Защитный чехол HOUNÖ пригодится при установке загруженной тележки для хранения в холодильную камеру. Защитный чехол поможет избежать образования конденсата и обеспечит гигиеническую чистоту хранения.



Удобное хранение

Повышение производительности

Простая транспортировка

Высокий уровень гигиены



Стеллаж для тарелок

Все размеры

Все модели

Для получения информации об артикулах обратитесь, пожалуйста, в HOUNÖ по телефону +45 87 11 47 11.

Размер конвектомата	Количество тарелок, расстояние 78 мм	Количество тарелок, расстояние 65 мм
1.06	15	20
1.08	21	26
1.10	27	32
1.12	32	38
1.16	42	50
1.20	49	58
1.20 roll-in	48	57
2.10	51	63
2.14	72	85
2.20 roll-in	99	117

Банкетная система Visual Cooking

Банкетная система HOUNÖ идеальна для использования в гостиницах, ресторанах, конференц-центрах и пр., где возникает необходимость сервировать еду на тарелках для большого количества гостей одновременно. Банкетная система позволяет быстро и просто подать всем горячее, поскольку порционные блюда на тарелках подаются для сервировки прямо из конвектомата.

Банкетная система состоит из стеллажа для тарелок и тележки для стеллажей. Специально разработанный стеллаж для тарелок позволяет выбрать расстояние между тарелками - 65 или 78 мм. Выберите то расстояние, которое больше всего соответствует размеру и высоте сервируемых Вами блюд.

Кроме того, конструкция стеллажа обеспечивает оптимальную циркуляцию тепла и пара в камере конвектомата для максимально щадящего разогрева продуктов.

Практичная тележка позволяет без труда перемещать стеллаж с тарелками из конвектомата в холодильную камеру или в зону сервировки.

Сохраняет блюда горячими до 25 минут

Банкетная система поставляется с дополнительным плотным чехлом теплоизоляции, который сохраняет блюда горячими до подачи на стол – до 25 минут.





Чехол для теплоизоляции

[Все размеры](#)[Все модели](#)

Артикул 1.06: 045452

Артикул 1.08: 045452

Артикул 1.10: 045453

Артикул 1.12: 045453

Артикул 1.16: 045454

Артикул 1.20: 045455

Артикул 1.20 roll-in: 045450

Артикул 2.10: 045456

Артикул 2.14: 045456

Артикул 2.20 roll-in: 045462

Тележки для стеллажей

[1/1 GN](#)[2/1 GN](#)

Артикул 1/1 GN: 031259

Артикул 2/1 GN: 031260

8 шагов к простой сервировке

С банкетной системой HOUNÖ ваши повара и официанты не будут ощущать напряжения во время пиковых периодов. Просто приготовьте блюда, когда у вас есть время. Таким образом, Вы сможете достичь гибкости и выделить больше времени для творческой сервировки. А затем программа разогрева Cook & Regen обеспечит готовность блюд к подаче в точно назначенное время.

1. Приготовьте блюдо в конвектомате Visual Cooking.
2. Сервируйте блюдо на тарелках.
3. Поставьте тарелки в стеллаж
4. Поместите стеллаж в холодильную камеру
5. Поместите стеллаж в камеру конвектомата
6. Используйте режим для разогрева Cook & Regen
7. Накройте стеллаж чехлом теплоизоляции
8. Подайте горячее блюдо гостям

Высокая производительность

Никакого напряжения

Время для творчества

Простая сервировка





КомбиНет

Все размеры

КРЕ

СРЕ

ВРЕ

СРЕ-gas

Артикул: 34000001

Дистанционное управление с КомбиНет

При помощи системы КомбиНет от HOUNÖ Вы получаете возможность управлять конвектоматом, работать с рецептами и проводить сервисную диагностику на своем компьютере через IP адрес конвектомата. Более того, Вы имеете постоянный онлайн-доступ к информации НАССР.

Используйте свой конвектомат, когда Вы вдали от кухни

При помощи системы КомбиНет Вы можете дистанционно управлять и следить за работой конвектомата со своего компьютера через пользовательский интерфейс, полностью совпадающий с интерфейсом конвектомата. В результате Вы получаете доступ к программированию режима работы конвектомата через браузер своего компьютера, хоть Вы и не на кухне. Доступ в Интернет не включен в пакет КомбиНет.

Управление рецептами

КомбиНет упрощает добавление, удаление или редактирование предварительно установленных программ конвектомата. Управление рецептами происходит либо по сети через компьютер, подключенный к конвектомату, либо автономно при помощи резервной копии конвектомата, сохраненной на USB накопителе. Вы можете копировать целые пакеты программ, что облегчит стандартизацию нескольких конвектоматов.

Самопроверка с НАССР

При помощи КомбиНет Вы получите доступ к просмотру данных НАССР, что поможет Вам проверять их. НАССР автоматически собирает и хранит данные о времени производства, времени приготовления, температуре приготовления и внутренней температуре продукта, если Вы пользуетесь предварительно установленной программой. Для просмотра данных о прошедших циклах приготовления блюд просто выберите год, месяц и день.

Сервисная диагностика

При заказе КомбиНет Вы также получаете возможность видеть журнал ошибок, статистику ошибок и сервисные счетчики прямо на своем компьютере.

Попробуйте работу с КомбиНет на практике

Зайдите на сайт www.houno.com и познакомьтесь с демонстрационной версией КомбиНет. Попробуйте составить свою собственную программу или отредактировать существующую. Работать с КомбиНет очень просто, поскольку в меню используются практически те же символы, что и в конвектомате.

Как работать с КомбиНет

Слева Вы видите варианты меню, по которым Вы будете перемещаться, чтобы использовать разнообразные функции КомбиНет:

"Help":	Функция помощи
"Oven control":	Доступ к дистанционному управлению и контролю
"НАССР":	Доступ к просмотру данных НАССР
"Recipes":	Доступ к управлению рецептами
"Get from oven":	Получение программ из памяти конвектомата
"Send to oven":	Отправить программы в память конвектомата



Дистанционное управление и контроль

Простая работа с рецептами

Сервисная диагностика онлайн

Доступ к информации НАССР



CombiWash Logistics

Все размеры

Все модели

Артикул для 1 конвектомата:

30520231

Артикул для 2 конвектоматов:

30520232

Артикул для 3 конвектоматов:

30520233

Артикул для 4 конвектоматов:

30520234

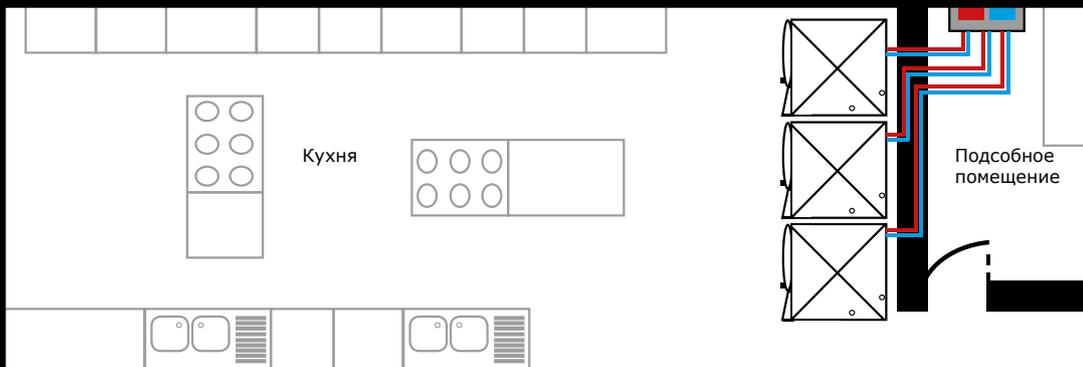
Центральная станция дозирования

Центральная станция дозирования HOUNÖ, CombiWash Logistics, предлагает вам возможность регулируемого дозирования моющего средства и ополаскивателя для нескольких конвектоматов одновременно. Вы можете подсоединить к станции неограниченное количество конвектоматов и таким образом добиться от централизации максимальной пользы. Располагая CombiWash Logistics вне кухни, Вы полностью разделяете пищевые продукты и химикаты. Кроме того, кухонный персонал освобожден от любого контакта с химическими средствами для очистки.

Никаких химикатов на кухне

Больница общего профиля в Орхусе в Дании разместила центральную станцию дозирования в подвале. Все их конвектоматы подключены к CombiWash Logistics, что обеспечивает автоматическое и правильное дозирование моющего средства и ополаскивателя.

Ким Ларсен, технический директор больницы: *“Мы решили установить CombiWash Logistics для улучшения условий труда кухонного персонала. Теперь им не приходится иметь дело с химическими средствами для очистки. Мы также заметно снизили свои затраты, поскольку теперь закупаем моющее средство и ополаскиватель оптом в канистрах по 60 литров”.*





Бирте Дью, руководитель отдела по организации питания в больнице общего профиля в Орхусе, Дания:

"Очистка конвектоматов происходит полностью автоматически, и благодаря центральной станции дозирования нам не приходится работать с химикатами. Это так просто, что мы забыли о ручной очистке".

CombiWash Logistics

Центр CombiWash Logistics состоит из трансформатора и регулятора насоса, объединенных в единый блок. К каждому трансформаторному блоку Вы можете подсоединить до 4 конвектоматов. Каждый конвектомат использует два насоса для дозирования моющего средства и ополаскивателя.

Для установки CombiWash Logistics требуются шланги \varnothing 6 мм и по 2 кабеля 0.75 мм² для каждого шланга. Для обеспечения правильной подачи моющего средства и ополаскивателя, максимальное расстояние между конвектоматами на кухне и станцией дозирования CombiWash Logistics должно составлять 20 метров по горизонтали и пять по вертикали. Максимальная высота всасывания самого трансформаторного блока составляет 1.2 метра. CombiWash Логистика должна быть установлена на уровне пароконвектомата или снизу. Она не может функционировать, если установлена сверху пароконвектомата.

Вы свободны в выборе поставщика моющего средства и ополаскивателя для CombiWash®. Более того, CombiWash Logistics предлагает вам возможность делать оптовые закупки по более низкой цене за литр.

Автоматическое дозирование моющего средства

Нет контакта с химикатами

Подключение конвектоматов к одной станции

Улучшение условий работы



Ручной душ

Все конвектоматы Visual Cooking можно заказать со встроенным ручным душем. Используйте ручной душ для наполнения водой противней, находящихся в камере конвектомата или для быстрого споласкивания камеры между разными этапами приготовления. Для моделей KPE, CPE, BPE и CPE-газ ручной душ является стандартной опцией.

Все размеры

K

C

B

C-gas

Артикул: 30520000



Моющее средство для конвектоматов КомбиВош

Моющее средство для конвектоматов КомбиВош ежедневно используется при работе автоматической программы очистки CombiWash®. Используя минимальное количество моющего средства, CombiWash обеспечивает идеальную чистоту камеры конвектомата при нормальной работе. Очистка происходит в замкнутом цикле, а моющее средство дозируется автоматически. Это означает, что соотношение моющего средства и воды всегда правильное, и перерасход исключен.

2 x 5 литров

Артикул 2 x 5 литров: 20500209



Ополаскиватель

Ополаскиватель CombiWash используется для умягчения воды и снижения поверхностного трения во время очистки.

2 x 5 литров

Артикул 2 x 5 литров: 20500200



Стальное масло

Стальное масло используется для полировки и защиты внешних поверхностей конвектомата. Наносите его мягкой тряпкой.

1 x 0.5 литра

1 x 5 литров

Артикул 1 x 0.5 литра: 045650

Артикул 1 x 5 литров: 045654



Расположенный снаружи зонд гарантирует простоту работы

Применяя зонд для измерения внутренней температуры продуктов HOUNÖ, Вы получите превосходно приготовленные блюда. Зонд имеет несколько датчиков – таким образом, Вы всегда будете знать о достижении желаемой внутренней температуры. Зонд расположен снаружи камеры конвектомата, что упрощает работу с ним. Для моделей CPE, KPE и CPE-газ возможно подсоединение даже двух независимых зондов для измерения внутренней температуры.

[Все размеры](#)
[K](#)
[C](#)
[C-gas](#)
[CPE](#)
[CPE-gas](#)

Артикул, зонд 1, 1.06 - 1.08: 30800053

Артикул, зонд 1, 1.10 - 2.20 roll-in: 30800054

Артикул, зонд 2, 1.06 - 1.08: 30800053

Артикул, зонд 2, 1.10 - 2.20 roll-in: 30800054



Штопор для зонда внутренней температуры продукта

Если мясо сильно заморожено, предварительное использование штопора HOUNÖ поможет вам правильно вставить в него зонд для измерения внутренней температуры продукта.

[Все размеры](#)
[K](#)
[C](#)
[C-gas](#)
[CPE](#)
[CPE-gas](#)
[KPE](#)

Артикул: 33090001



Вытяжная воронка для газовых конвектоматов

Вытяжная воронка HOUNÖ для газовых конвектоматов специально сконструирована для подсоединения конвектомата к существующей на кухне системе вентиляции. Более того, воронка имеет встроенную функцию охлаждения, которая охлаждает горячий воздух, поступающий от газового конвектомата.

[Все размеры](#)
[C-gas](#)
[CPE-gas](#)

Артикул: 32720014



HOUNÖ - Ваш специалист по конвектоматам

Более 30 лет HOUNÖ разрабатывает, производит и продает требовательным покупателям по всему миру пароконвектоматы и пекарские шкафы. Серия Visual Cooking соответствует всем требованиям по производительности, гибкости и надежности оборудования.

День за днем Visual Cooking готовит вкусную еду в ресторанах, школах, больницах и супермаркетах. Низкое потребление электричества и воды делает конвектоматы этой серии самыми экологически безопасными. И действительно, они потребляют на 30% меньше электроэнергии по сравнению с аналогами.

Вне всякого сомнения, серия Visual Cooking представляет самый широкий ассортимент пароконвектоматов в мире. Поэтому компания HOUNÖ всегда готова предложить Вам конвектомат, подходящий именно для Вашей кухни. Добавьте к этому разнообразие аксессуаров для совершенствования рабочего процесса и сделайте процесс приготовления блюд еще проще.

Еще больше интересной информации Вы найдете на www.houno.com!

HOUNÖ A/S
Alsvej 1
DK 8940 Рандерс SV
Дания
Tel. +45 87 11 47 11
houno@houno.com
www.houno.com