

Почему именно HOUNÖ?



Современный скандинавский дизайн

- Уникальный дизайн, привлекающий внимание
- Закругленное стекло дверцы обеспечивает прекрасный обзор
- Высококачественные компоненты из нержавеющей стали
- Удобное управление



Скандинавская концепция безопасности

- Открывание дверцы конвектомата в два этапа
- Встроенный поддон для конденсата
- Двойное стекло дверцы для предотвращения риска ожогов
- Направляющие со стопорами
- Автоматический стопор дверцы



Широчайший в мире выбор конвектоматов

- 3 линейки: кухня, супермаркет и выпечка
- 9 размеров: от 6 до 40 1/1 габаритов
- 2 уровня оборудования: стандартные модели и премиум-класса
- Опция КомбиПлюс® (модульная конструкция)
- Опция «Сквозной доступ» (конвектомат с двумя дверцами)



Полный контроль вентилятора

- Реверсивный вентилятор обеспечивает равномерное приготовление и высокое качество выпечки
- 9 скоростей вентилятора на выбор
- Низкая скорость вентилятора идеальна для деликатных продуктов



Внешний зонд для измерения внутренней температуры продукта

- Зонд с тремя датчиками
- Возможность комплектации 2-мя независимыми зондами
- Удобное расположение снижает возможность деформации зонда



Автоматическая система очистки - КомбиВош®

- Низкое потребление воды, моющего средства и ополаскивателя
- Отсутствие контакта с химикатами благодаря замкнутому циклу мойки
- Устанавливается для любых конвектоматов
- Выбор моющего средства и ополаскивателя за Вами



Забота об окружающей среде

- Энергосбережение: конвектоматы серии Visual Cooking потребляют на 30% меньше электроэнергии, чем конкуренты
- Экономия воды: использование программы КомбиВош® гарантирует низкое потребление воды



Эргономика и охрана труда

- Минимальный уровень шума
- Возможность перевесить дверцу без дополнительной оплаты
- Выбор расстояния между направляющими - 65 или 85 мм
- Широкий выбор конвектоматов позволяет совместить эргономически правильную рабочую высоту и высокую производительность печей