



Libertad de elección

En primer lugar, elija el horno combi de la línea Visual Cooking C o K que mejor se adapte a su cocina. La línea C está compuesta por hornos versátiles que pueden hornear, asar y cocer al vapor gracias a un sistema de inyección de vapor. Si utiliza con mucha frecuencia este tipo de elaboración, le recomendamos un horno combi de la línea K que, además de la inyección de vapor, está equipado con un generador de vapor. Después podrá elegir entre 9 tamaños de horno de acuerdo con la capacidad que necesite. Finalmente, seleccione entre dos niveles de equipamiento para hallar el horno que mejor se adecue a sus deseos en términos de prestaciones y funciones.

05



Modelos estándar

Los modelos estándar de la gama Visual Cooking son los hornos C y K, que están equipados con un display digital fácil de usar con un interruptor. Además, disponen de 10 programas - cada uno con un máximo de 3 fases del proceso -, función temporizador y sistema de limpieza semiautomático. Los elementos adicionales tales como el sistema de limpieza totalmente automático le ayudan a crear el horno más apropiado para su cocina.



Modelos de gama superior

Los modelos de gama superior son los hornos CPE y KPE, que disponen de un panel con pulsadores fácil de entender y utilizar, y un display TFT de cristal transparente. Los CPE y KPE disponen de 200 programas cada uno, con un máximo de 10 fases de proceso, por lo que ofrecen al usuario las mayores posibilidades para una preparación correcta. Además, estos hornos están equipados con funciones avanzadas, por ejemplo, control automático de la humedad, sistema de limpieza totalmente automático, ducha de mano, Delta-T y Cook & Hold.



Hornos combi

Flexibilidad con CombiPlus®

Con CombiPlus, disfrutará de una capacidad variable, una limpieza sencilla y un buen nivel de ahorro. La solución CombiPlus se obtiene al combinar dos hornos seleccionables entre todas las unidades con capacidad para 6, 8 y 10 bandejas. No obstante, le recomendamos una capacidad máxima de 16 bandejas teniendo en cuenta la altura de trabajo.

CombiPlus no ocupa más espacio que un horno normal y podrá ahorrar energía desconectando uno de los hornos durante los períodos de menos ajetreo. Los dos hornos disponen de sistemas de vapor y paneles de control diferentes y, por lo tanto, funcionan de forma totalmente independiente uno de otro. Por eso, es posible utilizar diferentes modos de funcionamiento al mismo tiempo.

CombiPlus tiene una estructura modular y es apilable, de modo que sí, en algún momento futuro, desea incrementar la capacidad de su cocina, puede hacerlo fácilmente sin ocupar superficie de suelo adicional. Al igual que el resto de hornos Visual Cooking, CombiPlus tiene un diseño higiénico y de fácil limpieza.



Eficiencia con PassThrough

Como mejor solución para los hornos, HOUNÓ ofrece un horno con dos puertas - el denominado horno PassThrough. Las dos puertas del horno forman una separación estricta entre los productos que se van a cocinar y los alimentos ya elaborados, impidiendo de este modo la contaminación cruzada a la hora de manipular aves, por ejemplo. Si ubica el horno PassThrough en una cocina en vivo y el chef prepara la comida delante de los clientes, llama la atención de estos lo que, a su vez, incrementa el volumen del negocio.

Ahorre tiempo con Visual Cooking

Si ubica el horno PassThrough entre la cocina y el comedor, el horno se puede cargar desde el lado de la cocina y descargarse desde el lado opuesto cuando la comida esté preparada. Esto mejora considerablemente la logística de su oficina y le ahorra tanto tiempo como dinero.

Modos de funcionamiento

Cada alimento es diferente y, por lo tanto, requiere una preparación individual. Los diversos modos de funcionamiento de Visual Cooking facilitan la consecución de resultados deliciosos y de un buen ahorro.

Control automático de la humedad con ClimaOptima®

Los productos estofados con una superficie crujiente, las carnes jugosas y el pan perfecto son unos pocos ejemplos de los resultados que pueden conseguir utilizando el control automático de la humedad, ClimaOptima®. El programa controla que la humedad en la cámara del horno se mantenga constantemente en el nivel deseado y garantiza productos de gran calidad.

Resultados jugosos con Delta-T y Cook & Hold

Delta-T controla la temperatura del horno basándose en la temperatura interna de los alimentos. Esto da como resultado una gran suavidad en la preparación de la carne y disminuye la reducción de volumen en un

14%. Cook y Hold posibilita la conservación de la consistencia de la carne, incluso después de que haya finalizado el proceso de preparación.

Programas

Con capacidad para 200 programas, Visual Cooking le ofrece múltiples oportunidades para utilizar muchas recetas distintas. Puede elaborar recetas que se ajusten con precisión a su forma de cocinar. Si utiliza los programas predeterminados, sólo tendrá que pulsar un botón y se iniciará al proceso de preparación. Es fácil de usar y requiere menos tiempo. Si decide utilizar CombiNet®, puede acceder fácilmente a programas y copiarlos para ser utilizados en otros hornos. CombiNet® también dispone de un mando a distancia con todas sus funciones.

Control de la calidad

Si tiene que poder documentar el proceso de preparación, puede elegir el modo de control HACCP. HACCP obtiene y guarda automáticamente los datos sobre la hora y la duración del proceso, la temperatura de elaboración y la temperatura del núcleo de los alimentos. Conozca mejor HACCP en www.houno.com.



Hornos combi “Visual Cooking”



Rendimiento sobre la inversión

Visual Cooking es una inversión a largo plazo. La selección de materiales de gran calidad garantiza la fiabilidad del horno durante su prolongada vida útil. Visual Cooking es una inversión con un período de depreciación prolongado.

Ahorros energéticos documentados

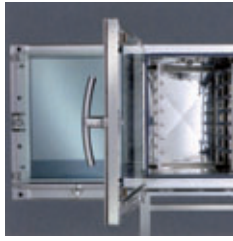
El diseño único del horno, la puerta del horno de doble cristal y el aislamiento adicional de gran espesor de la cámara del horno garantizan una pérdida mínima de calor y una temperatura del horno siempre adecuada. Ahorra energía y dinero todos los días.

Pruebas realizadas en el instituto Tecnológico independiente de Dinamarca, documentan que Visual Cooking utiliza hasta un 44% kWh menos en comparación con hornos combi comparables de los principales competidores. Si elige Visual Cooking, obtendrá un ahorro considerable y reducirá el impacto medioambiental. Las pruebas muestran que, en comparación con los hornos combi de nuestros competidores, Visual Cooking proporciona la menor fluctuación de la temperatura. Una fluctuación de tan sólo 4,4° C a 200° C garantiza que Visual Cooking proporcione el máximo nivel de precisión.

CombiWash®

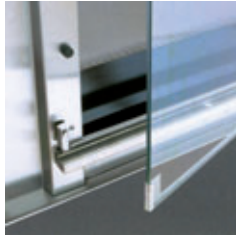
Con el sistema de limpieza totalmente automático CombiWash, ahorra tiempo y dinero, ya que CombiWash consume poca energía y detergente. Utilice CombiWash al terminar la jornada de trabajo. Según sus necesidades, puede elegir entre cuatro programas de limpieza y CombiWash garantiza una cámara del horno impoluta, sin residuos de jabón. Ya que la limpieza se lleva a cabo en un circuito cerrado, se evita el contacto personal directo con sustancias químicas.





Parada automática de la puerta

Las bisagras de la puerta disponen de una función de parada en las posiciones 110° y 180°, lo que facilita la carga y descarga de productos y mejora la seguridad en el trabajo.



Doble cristal ventilado

El doble cristal ventilado de la puerta del horno garantiza que la temperatura del exterior de la puerta del horno permanece en todo momento por debajo de 65° C.



Correderas con topes

Todas las correderas tienen una función de parada especial en el extremo que garantiza que las bandejas se colocan correctamente.



Bandeja integrada para recogida de goteo

La bandeja integrada para la recogida de goteo minimiza el riesgo de los suelos resbaladizos, ya que intercepta de manera efectiva la humedad condensada procedente del horno y la dirige hacia el desagüe.



Manilla de seguridad con dos fases

La sencilla manilla de gran tamaño abre la puerta en dos fases. Tras la apertura, el motor del ventilador se desconecta automáticamente.



Reversibilidad de la puerta

Todos los hornos están disponibles con una puerta embisagrada a la derecha o a la izquierda sin coste adicional. La puerta de serie tiene las bisagras en el lado izquierdo, pero es reversible.



Acceso sencillo desde la parte delantera

El técnico de mantenimiento puede acceder fácilmente a los componentes situados en el interior del horno, ya que el panel delantero puede retirarse con un mínimo esfuerzo.



Junta desmontable de la puerta

La junta de la puerta es desmontable y, por lo tanto, su limpieza es muy sencilla. La junta puede cambiarse sin utilizar herramientas, lo que le ahorrará el coste de un técnico de mantenimiento.

Hornos combi “Visual Cooking”

Tamaño 1.06 1.08 1.10 1.12 1.16 1.20 2.10 2.14 2.20



Capacidad

Tamaño de la bandeja	1/1 GN ó 400 x 600 mm	1/1 GN ó 400 x 600 mm	1/1 GN ó 400 x 600 mm	1/1 GN ó 400 x 600 mm	1/1 GN ó 400 x 600 mm	1/1 GN ó 400 x 600 mm	2/1 GN ó 1/1 GN	2/1 GN ó 1/1 GN	2/1 GN ó 1/1 GN
Núm guías, 65 mm.	6	8	10	12	16	20	10 (20)	14 (28)	20 (40)
Núm guías, 85 mm.	5	7*	8	10*	12	15	8 (16)	11 (22)	15 (30)
Raciones	90	120	150	180	240	300	300	420	600
Patatas	24/20 kg	32/25 kg	40/32 kg	48/38 kg	64/51 kg	80/64 kg	80/64 kg	112/89 kg	160/128 kg
Arroz	6 kg	8 kg	10 kg	12 kg	16 kg	20 kg	20 kg	28 kg	40 kg
Verduras	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg	40 kg	50 kg	50 kg	70 kg	100 kg
Asados	18-21 kg	24-28 kg	30-35 kg	36-42 kg	48-56 kg	60-70 kg	60-70 kg	84-96 kg	120-140 kg
Pollos, 900 gr	16 piezas	16 piezas	24 piezas	32 piezas	40 piezas	48 piezas	48 piezas	64 piezas	96 piezas
				Piezas por placa 1/1 GN: 15					

Especificaciones a gas

Tensión	230/1/50 HZ								
Potencia	10,5 kW	-	21 kW	-	-	-	-	27 kW	-
Corriente	13 A	-	13 A	-	-	-	-	13 A	-
Conexión agua	3/4" RG exterior (agua blanda)								
Conexión gas	3/4" RG exterior								
Desagüe	Ø 50 mm exterior								
Rango temperatura	30 - 250°C (precalentamiento hasta 300°C)								

Especificaciones eléctricas

Tensión**	400V AC 3N + E								
Potencia	9 kW	18 kW	18 kW	18 kW	24 kW	36 kW	27 kW	27 kW	60 kW
Corriente	13 A	26 A	26 A	26 A	35 A	52 A	39 A	39 A	88 A
Conexión de agua	3/4" RG exterior (agua blanda)								
Desagüe	Ø 50 mm exterior								
Rango de temperaturas	20 - 250°C (precalentamiento hasta 300°C)								

Dimensiones y peso

Anchura	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	1125 mm	1125 mm	1125 mm
Altura - modelo mesa	795 mm	925 mm	1055 mm	1185 mm	-	-	-	-	-
Altura con soporte	1495 mm	1495 mm	1495 mm	1495 mm	1595 mm	1855 mm	1495 mm	1495 mm	1855 mm
Profundidad (excl. manilla)	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	945 mm	945 mm	945 mm
Peso modelos a gas	155 kg	-	195 kg	-	-	-	-	255 kg	-
Peso modelos eléctricos	105 kg	115 kg	130 kg	140 kg	170 kg	190 kg	170 kg	190 kg	-

* Rack de casette: una corredera menos. ** Disponible en otras tensiones.