

HOUNÖ tilbehør



Tilbehør

HOUNÖ tilbyder et bredt udvalg af tilbehør til Visual Cooking og CombiSlim ovne. Tilbehør som forbedrer arbejdsgangen i køkkenet og gør tilberedning endnu nemmere. På den måde får du mulighed for at skræddersy en ovnløsning, som passer præcis til dine behov.

Perfekt tilberedning

Du kan med fordel anvende HOUNÖs plader, riste og kantiner til at opnå perfekte koge-, stege- og bageresultater. Med HOUNÖs emaljerede plader kan du eksempelvis spare helt op til 90% på forbruget af fedtstof og helt undgå forstegning på kipstegere. Således sparer du tid og penge hver eneste dag.





Godt arbejdsmiljø

Ved at anvende HOUNÖs vognsystemer opnår du nemt en ergonomisk korrekt arbejdsgang ved indsættelse og udtagning af produkter i ovnen. Samtidig forbedrer du logistikken i forbindelse med opbevaring på køl og ved servering.

Indholdsfortegnelse

Plader, riste og kantiner.....	3
Emfang.....	7
Kassetteindstik m.m.	8
Indstiksvogn.....	9
Roll-in vogn	10
Reolvogn	11
Banketsystem	12
CombiNet	14
Centralt sæbedoseringsanlæg	16
Håndbruser.....	18
Rengøringsmidler.....	18
Stegespyd m.m.	19
Aftrækshætte	19

Symbolforklaring

-  Fås i hvilke mål f.eks. 1/1 GN
-  Fås med hvilke dybder f.eks. 20 mm
-  Fås til hvilke ovnstørrelser f.eks. 1.06
-  Fås til hvilke modeller f.eks. KPE



Spar op til 90% på fedtstoffet

HOUNÖs emaljerede kantiner anbefales til stegning af bl.a. paneerede produkter som karbonader og koteletter. Slip-let belægningen QuanTanium® overflødiggor forstegning på kipstegere og reducerer forbruget af fedtstof. Det forbedrer effektiviteten.

1/1 GN  20 mm  40 mm  60 mm

Varenr. 1/1 GN, 20 mm: 045482

Varenr. 2/3 GN, 20 mm: 045485

Varenr. 1/1 GN, 40 mm: 045484

Varenr. 2/3 GN, 40 mm: 045727

Varenr. 1/1 GN, 60 mm: 045483

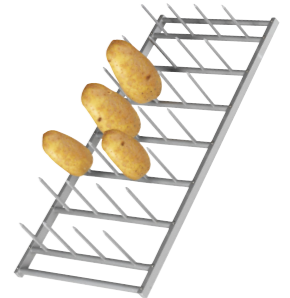


Bagte kartofler på kun 30 minutter

HOUNÖs emaljerede kartoffelspyd med 28 spyd er perfekt til tilberedning af f.eks. kartofler, kyllingelår og tomater. De emaljerede spyd sikrer hurtig tilberedning, da varmepåvirkningen sker både udvendig fra ovnrummet og indvendig fra spyddene.

1/1 GN

Varenr. 1/1 GN: 045722



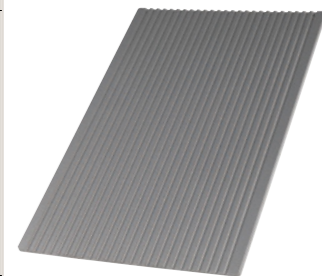
Sprøde, stenbagte pizzaer

HOUNÖs emaljerede combiplade giver et væld af muligheder. Pladens ene side er beregnet til grillstegning af kød og grøntsager. Den anden side er glat og ideel til bagning af pizza. Pladens tykkelse og emaljerede belægning sikrer sprøde pizzabunde.

1/1 GN

Varenr. 1/1 GN: 045723

Varenr. 2/3 GN: 045726





Flotte grillmærker

HOUNÖs emaljerede grillplade er ideel til grillstegning af f.eks. kød, fisk, fjerkræ og grøntsager. Grillpladen sikrer tydelige grillmærker, god smag og hurtig tilberedning. Takket være slip-let belægningen QuanTanium® er det nemt at rengøre grillpladen efter brug.

1/1 GN

Varenr. 1/1 GN: 045481

Varenr. 2/3 GN: 045486



Ideel til dampkogning

HOUNÖs perforerede kantiner i rustfrit stål er ideelle til kogning af kartofler og grøntsager. Kantinerens huller sikrer, at dampen fordeles jævnt. Vandet løber ned i ovnens afløb, hvilket gør det nemt at håndtere kantinerne efter endt tilberedning.

1/1 GN 60 mm 90 mm

Varenr. 1/1 GN, 60 mm: 045424

Varenr. 1/1 GN, 90 mm: 045417



Multiplade

HOUNÖs emaljerede multiplade er ideel til tilberedning af bl.a. spejlæg, pandekager, pommes rösti og tærtebunde. Slip-let belægningen QuanTanium® sikrer perfekte stege- og bageresultater og efterfølgende nem rengøring.

1/1 GN

Varenr. 1/1 GN: 045725



Sprøde pommes frites uden brug af fedtstof

HOUNÖs trådkurv til pommes frites er ideel til tilberedning af pommes frites, grøntsager, fisk m.m. Trådkurven sikrer optimal varmfordeling og dermed en flot, ensartet tilberedning. Du opnår således nemt sprøde pommes frites helt uden at tilsætte fedtstof.

1/1 GN

Varenr. 1/1 GN: 045480



Fleksibel tilberedning

HOUNÖs kantiner i rustfrit stål er uundværlige i et køkken og giver et væld af muligheder. Du kan eksempelvis tilberede grøntsager, stege kød eller bage kager i kantinerne.

1/1 GN 65 mm 100 mm 2/1 GN 20 mm 65 mm 400x600 40 mm

Varenr. 1/1 GN, 65 mm: 045412

Varenr. 2/1 GN, 20 mm: 045459

Varenr. 1/1 GN, 100 mm: 045476

Varenr. 2/1 GN, 65 mm: 045422

Varenr. 400x600 mm, 40 mm: 011305



Saftige kyllinger på kun 30 minutter

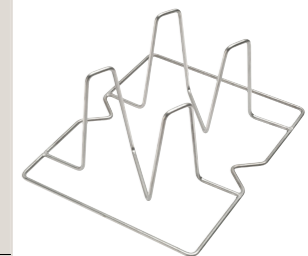
HOUNÖs kyllingeriste med plads til henholdsvis 4, 6 og 8 kyllinger à 1.100 g sørger for hurtig tilberedning af hele kyllinger. Stegning med opretstående bryst sikrer desuden, at kyllingekødet bliver saftigt samtidig med, at skindet steges sprødt.

1/2 GN 1/1 GN 400x600

Varenr. 1/2 GN: 041120

Varenr. 400x600 mm: 038825

Varenr. 1/1 GN: 033089



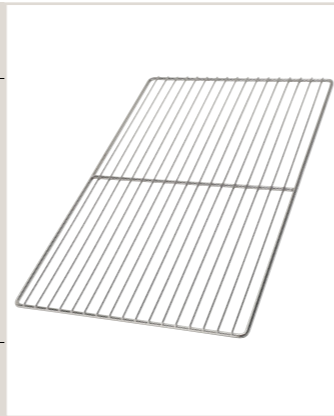


Rist med multifunktion

HOUNÖs riste i rustfrit stål er uundværlige i et køkken. Du kan eksempelvis placere mindre forme, skåle og kantine på risten. Alternativt kan du kombinere risten med en kantine i samme størrelse til brug i forbindelse med stegning.

1/1 GN 2/1 GN 400x600

Varenr. 1/1 GN: 045081 Varenr. 400x600 mm: 045700
Varenr. 2/1 GN: 045203 Varenr. 2/3 GN: 045415



Perfekt bagning

HOUNÖs bageplader i aluminium gør det let at opnå perfekte resultater, når du bager småkager, boller, wienerbrød, muffins m.m. Pladerne, som er 2 mm tykke, giver sig ikke ved brug. Slip-let belægningen af silikone sikrer nem rengøring efter brug.

1/1 GN 2/1 GN 400x600

Varenr. 1/1 GN: 045433 Varenr. 400x600 mm: 045438
Varenr. 2/1 GN: 045435 Varenr. 2/3 GN: 045441



Sprøde skorper på brød

HOUNÖs perforerede bageplader i aluminium sikrer sprøde skorper hele vejen rundt, når du eksempelvis bager brød og flûtes. Pladerne har en tykkelse på 2 mm og en slip-let belægning af silikone, som gør dem nemme at rengøre.

1/1 GN 2/1 GN 400x600

Varenr. 1/1 GN: 045434 Varenr. 400x600 mm: 045703
Varenr. 2/1 GN: 045436 Varenr. 2/3 GN: 045442



Integreret emfang

1/1 GN 2/1 GN 400x600

Emfang med kondensering:
Varenr. 1/1 GN: 32620007
Varenr. 2/1 GN: 32620054
Varenr. 400x600: 32620007

Emfang uden motor:
Varenr. 1/1 GN: 32620001
Varenr. 2/1 GN: 32620053
Varenr. 400x600: 32620001

CombiSlim emfang:
Varenr. 2/3 GN: hood2/3
Varenr. 1/1 GN: hood1/1

Emfang fjerner damp

Alle elektriske Visual Cooking ovne kan leveres med et emfang monteret direkte oven på ovnen. HOUNÖs emfang sikrer effektiv udsugning og kondensering af overskuddsdamp fra ovnen. Ved maksimal udsugning ligger kondenseringsgraden på hele 93%.

Emfang fås med og uden kondensering. Emfanget med dampkondensator har en indbygget motor, der styres af ovnen. Det kondenserede vand ledes direkte til ovnens afløb. Denne løsning giver maksimal frihed til placering af ovnen. Udsugningen stopper automatisk 10 minutter efter endt tilberedning. Vælges et emfang uden motor skal tilslutning ske til et eksisterende udsugningsanlæg.

Komplet produktion på 1 m²

Uanset størrelsen på dit køkken gælder det om at udnytte gulvarealet bedst muligt. Ved at kombinere ovnen med et emfang med dampkondensator kan du samle hele din madproduktion på blot én kvadratmeter.



Effektiv udsugning
Lavt lydniveau
Integreret løsning
Produktion på 1 m²



Udtageligt kassetteindstik

Alle Visual Cooking ovnstørrelser kan udstyres med et udtageligt kassetteindstik, hvor plader, kaminer og riste placeres. Ovnstørrelserne 1.16, 1.20, 2.10 og 2.14 har endda et kassetteindstik som standard. Du vælger mellem 65 og 85 mm skinneafstand alt efter de produkter, du typisk tilbereder. Dertil kan du vælge mellem U-skinner og L-skinner.

1.06 1.08 1.10 1.12

Kontakt HOUNÖ på tlf. 87 11 47 11 for varenumre på de forskellige kassetteindstik.



Vægophæng til opbevaring af kassetteindstik

Til opbevaring af kassetteindstik, når indstiksvognen er i brug, anbefaler HOUNÖ et vægophæng til kassetteindstik. 1/1 GN vægophænget passer til alle kassetteindstik til ovnstørrelserne fra 1.06 til 1.20. 2/1 GN vægophænget passer til kassetteindstik til ovnstørrelse 2.10 og 2.14. Til Visual Cooking bake-off ovne anvendes vægophænget 400x600.

1/1 GN 2/1 GN 400x600

Varenr. 1/1 GN: 22420030
Varenr. 2/1 GN: 22420032

Varenr. 400x600: 22420031



Bænk til opbevaring af kassetteindstik

HOUNÖ tilbyder en særlig bænk til opbevaring af kassetteindstik med fyldte plader, riste og kaminer. Ideel når disse skal opbevares i køle- eller fryserum, hvor der ikke er mulighed for vægophæng. Du sikrer således god hygiejne og undgår placering på gulvet.

1.16 1.20 2.14

Varenr. 1.16 & 1.20: 038308
Varenr. 2.14: 038383



Indstiksvogne

1/1 GN 2/1 GN 400x600

Varenr. 1/1 GN: 031259
Varenr. 2/1 GN: 031260
Varenr. 400x600: 031259

Nem transport med indstiksvogne

For at forbedre arbejdsgangen i køkkenet kan du med fordel anvende HOUNÖs indstiksvogne til transport af kassetteindstik. På den måde sikrer du ergonomisk korrekt indsættelse og udtagning af produkter i combiovnene og dermed det bedste arbejdsmiljø for køkkenpersonalet.

HOUNÖs indstiksvogne gør det eksempelvis nemt at transportere kassetteindstik med fyldte plader fra kølerummet og ind i ovnen.

Ved at bruge indstiksvogne opnår du et bedre flow i køkkenet og undgår tunge løft. Vognen bliver uden for ovnrummet under tilberedningen og kan derfor anvendes til flere ovne. Således sikrer HOUNÖs indstiksvogne effektiv håndtering og øger produktiviteten.



Nem håndtering
Forbedret flow
God ergonomi
Slut med tunge løft



Roll-in vogne

1.20 2.20

Varenr. 1.20 roll-in vogn, U-skiner
65 mm skinneafstand: 037622

Varenr. 1.20 roll-in vogn, U-skiner
85 mm skinneafstand: 037623

Varenr. 2.20 roll-in vogn, U-skiner
67 mm skinneafstand: 32520002

Varenr. 2.20 roll-in vogn, U-skiner
85 mm skinneafstand: 32520003

Høj effektivitet med roll-in vogne

Visual Cooking ovnstørrelserne 1.20 og 2.20 (standard) fås i en roll-in version, hvor kasseteindstikket til plader, kantiner og riste er integreret i en vogn med hjul. På den måde kan du effektivisere arbejdsgangen i køkkenet og øge produktiviteten, når store mængder mad skal tilberedes på kort tid.

HOUNÖs roll-in vogn forbliver i ovnen under tilberedningen og er derfor udstyret med et aftageligt håndtag, der hænger udvendigt på siden af ovnen under tilberedningen.

Kasseteindstikket i HOUNÖs roll-in vogn fås med henholdsvis 65 (2.20 = 67) og 85 mm skinneafstand. Derudover kan du vælge mellem U-skiner og L-skiner. Vælg den løsning, der passer bedst til de produkter, du tilbereder.



God ergonomi
Nem transport
Øget produktivitet
Forbliver i ovnen



Reolvogn

400x600

Varenr. reolvogn: 034260
Varenr. afdækningshætte: 045428

Praktisk reolvogn

HOUNÖs reolvogn er ideel til opbevaring af eksempelvis bageplader med brød og kager. Reolvognen har plads til hele 15 stk. 400 x 600 mm plader og kan derfor bruges til afsætning af plader fra flere ovne på én gang.

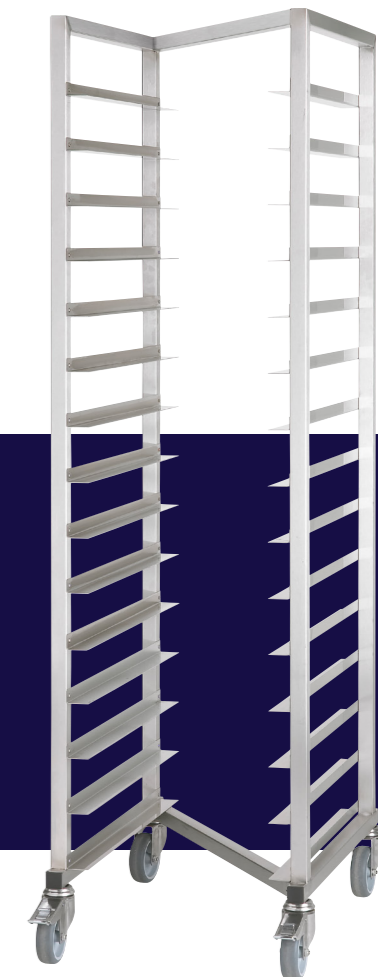
Reolvognen er udstyret med L-skiner, som gør det nemt og sikkert at afsætte plader. Der er 85 mm afstand mellem skinnerne, hvilket giver plads i højden til et bredt udvalg af brød og kager.

Afdækningshætte

HOUNÖs afdækningshætte kan med fordel anvendes, når den fyldte reolvogn skal opbevares enten på køl eller frost.

Med afdækningshætten undgår du, at der opstår kondens og sikrer samtidig hygiejnisk opbevaring.

Praktisk opbevaring
Forbedret flow
Nem transport
God hygiejne





Visual Cooking banketsystem

HOUNÖs banketsystem er ideel til brug på hoteller, restauranter og konferencecentre, hvor der er behov for at servere tallerkenanretninger til mange gæster på én gang. Banketsystemet gør det nemt og hurtigt at servere varm mad til alle, idet den tallerkenanrettede mad tages direkte fra combiovnen og transporteres hen til serveringsområdet.

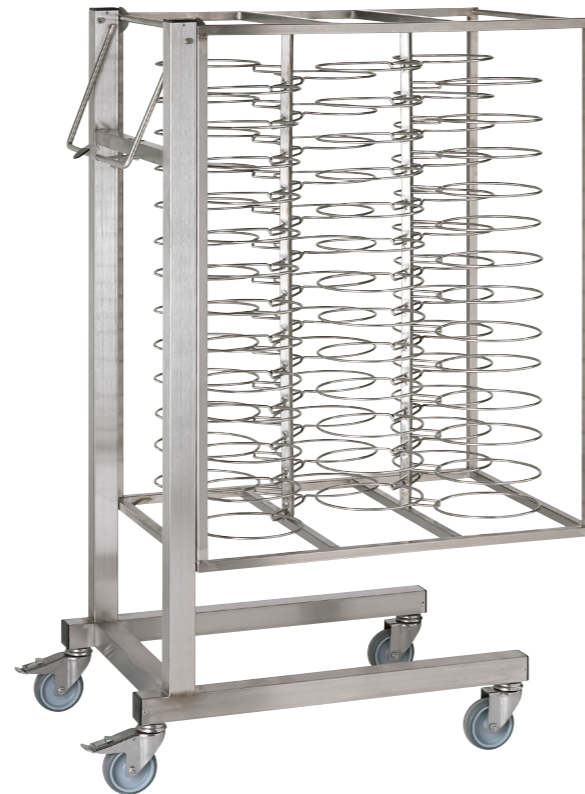
Banketsystemet består af et tallerkenindstik og en indstiksvogn. Det specialdesignede tallerkenindstik giver frihed til at vælge mellem 78 og 65 mm afstand mellem tallerkenene. Vælg den afstand, som passer bedst til dine tallerkenanretninger.

Derudover er indstikket designet til at sikre optimal cirkulation af varme og damp i ovnrummet. På den måde opnår du den mest skånsomme opvarmning.

Den praktiske indstiksvogn sørger for nem transport af tallerkenindstikket til og fra combiovnen i forbindelse med opbevaring på køl og selve serveringen.

25 minutters varmholdning

Dertil er banketsystemet forsynet med en tyk, isolerende termohætte, som sørger for at holde anretningerne varme under transporten. Faktisk kan de holde sig varme i helt op til 25 minutter.



Tallerkenindstik

Alle størrelser

Alle modeller

Kontakt HOUNÖ på tlf.
8711 4711 for varenumre.

Ovnstørrelse	Antal tallerkener, afstand på 78 mm	Antal tallerkener, afstand på 65 mm
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



Termohætter

Alle størrelser

Alle modeller

Varenr. 1.06: 045452
Varenr. 1.08: 045452
Varenr. 1.10: 045453
Varenr. 1.12: 045453
Varenr. 1.16: 045454
Varenr. 1.20: 045455
Varenr. 1.20 roll-in: 045450
Varenr. 2.10: 045456
Varenr. 2.14: 045456
Varenr. 2.20 roll-in: 045462

Indstiksvogne

1/1 GN

2/1 GN

Varenr. 1/1 GN: 031259
Varenr. 2/1 GN: 031260

8 trin til nem servering

Med HOUNÖs banketsystem undgår køkken- og serveringspersonalet stress i travle perioder. Maden tilberedes, når det passer ind i din arbejdsdag. Du opnår således større fleksibilitet og mere tid til kreative anretninger. Derefter sørger Cook & Regen programmet for, at tallerkenanretningerne er klar til servering på minuttet.

1. Tilbered maden i Visual Cooking combiovnen
2. Anret på tallerkener
3. Placér tallerkenene på tallerkenindstik
4. Kør tallerkenindstikket ind i kølerummet
5. Kør tallerkenindstikket ind i combiovnen
6. Anvend Cook & Regen til opvarmning
7. Placér den isolerende termohætte over indstikket
8. Kør den varme mad til servering

Høj produktivitet
Ingen stress
Tid til kreativitet
Nem servering





CombiNet

Alle størrelser

KPE ovne

CPE ovne

BPE ovne

CPE-gas ovne

Varenr.: 34000001

Fjernstyr din ovn med CombiNet

Med HOUNÖs CombiNet® løsning får du mulighed for via combiovnens IP-adresse at fjernstyre ovnen, håndtere opskrifter og tjekke servicediagnoser på din computer. Ligeledes får du online-adgang til HACCP-data.

Brug ovnen når du ikke er i køkkenet

Med CombiNet kan du på din computer via en brugerflade, som er præcis mgen til ovnens egen brugerflade, fjernstyre og overvåge din combiovn. Således får du via en almindelig browser på din computer adgang til at programmere ovnen, selvom du ikke er i køkkenet. Ved installation af CombiNet er opkobling til Internettet brugerens eget ansvar.

Opskriftshåndtering

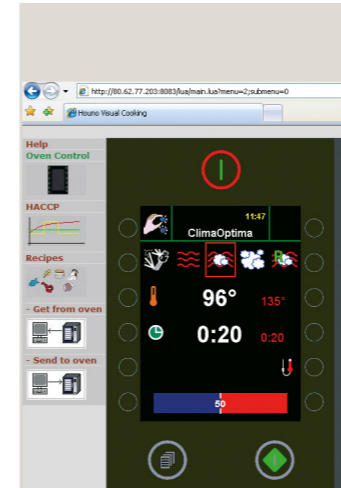
CombiNet gør det nemt at tilføje, fjerne og redigere i ovnens indlagte programmer. Opskriftshåndtering foregår online med en computer koblet til ovnen eller offline ved hjælp af en back-up af ovnens programmer gemt på en USB-nøgle. Du kan kopiere hele programpakker, hvilket gør det nemt at standardisere programmer på flere ovne.

Egenkontrol med HACCP

Med CombiNet får du adgang til en HACCP-viewer, som gør det let at tjekke HACCP-data. HACCP opsamler og lagrer automatisk data om produktions-tidspunkt, procestid, tilberedningstemperatur og kernetemperatur, når du anvender et indlagt program. Vælg blot år, måned og dag for at se HACCP-data om tidligere tilberedningsforløb.

Servicediagnoser

Ved tilvalg af CombiNet får du endvidere mulighed for at aflæse fejllogs, fejlstatistik og servicetællere direkte på din computer.



Prøv CombiNet i praksis

Besøg www.houno.com og få adgang til en demo version af CombiNet. Prøv eksempelvis at opbygge dit helt eget program eller redigere i et eksisterende. Det er nemt at navigere i CombiNet, da menuerne bruger de samme symboler som på selve ovnen.

Sådan navigerer du i CombiNet

Til venstre vises det skærbillede, du navigerer i for at anvende de forskellige funktioner i CombiNet.

"Help":	Hjælpefunktion
"Oven control":	Tilgang til fjernstyring og overvågning
"HACCP":	Tilgang til HACCP-viewer
"Recipes":	Tilgang til opskriftshåndtering
"Get from oven":	Hent programmer fra ovn
"Send to oven":	Send programmer til ovn

Fjernstyring og overvågning
Nem håndtering af opskrifter
Tjek servicediagnoser online
Adgang til HACCP-data



CombiWash Logistics

Alle størrelser

Alle modeller

Varenr. til 1 ovn: 30520231

Varenr. til 2 ovne: 30520232

Varenr. til 3 ovne: 30520233

Varenr. til 4 ovne: 30520234

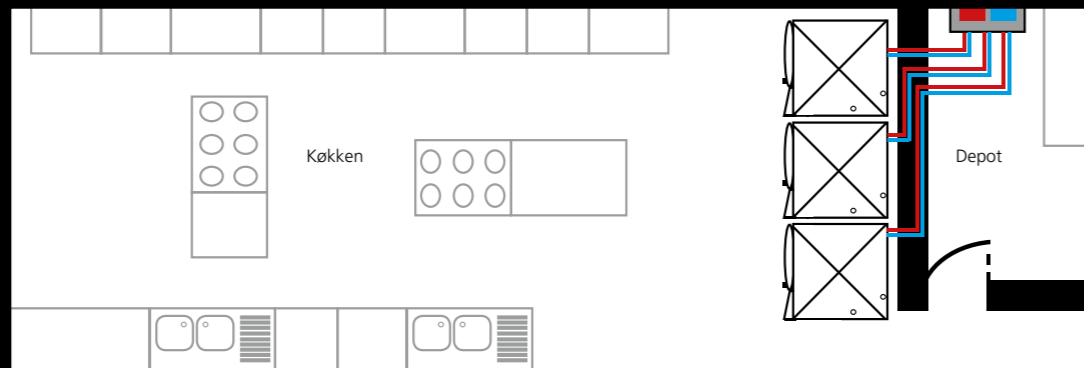
Centralt doseringsanlæg

HOUNÖs centrale doseringsanlæg CombiWash Logistics giver mulighed for central dosering af rengørings- og afspændingsmiddel til flere ovne på én gang. Du kan koble et ubegrænset antal ovne til anlægget og dermed opnå maksimal udbytte af centraliseringen. Ved at placere CombiWash Logistics uden for køkkenet opnår du en skarp opdeling mellem håndteringen af madvarer og kemikalier. Samtidig undgår køkkenpersonalet helt at have kontakt med kemikalier.

Slut med kemikalier i køkkenet

Århus Sygehus har eksempelvis placeret det centrale doseringsanlæg i kælderens. Deres Visual Cooking combiovne er tilkoblet CombiWash Logistics, som automatisk sørger for den korrekte dosering af rengørings- og afspændingsmiddel.

Kim Larsen fra teknisk afdeling fortæller: *"Vi valgte at installere CombiWash Logistics for at forbedre køkkenpersonalets arbejdsmiljø. Nu skal de ikke længere håndtere kemikalier. Oven i købet har vi opnået en besparelse ved at købe 60 liters dunke med rengøringsmidler, som står i kælderen"*.



Birte Due, økonoma på Århus Sygehus, fortæller:

"Ovnene rengøres helt automatisk, og med den centrale sæbedosering har vi slet ikke noget med rengøringsmidlerne at gøre".

"Det er simpelthen så nemt, og så slipper vi for den manuelle rengøring".

CombiWash Logistics

CombiWash Logistics består af en transformator og en pumpestyring, som er sammenbygget til én enhed. Du kan tilkoble op til fire Visual Cooking ovne til hver transformatorenhed. Hver ovn bruger to pumper til dosering af rengørings- og afspændingsmiddel. Du kan tilkøbe ekstra transformatorenheder og pumper og således skræddersy CombiWash Logistics til dit køkken.

Til CombiWash Logistics anvendes Ø 6 mm slanger samt 2 x 0,75 mm² kabler pr. slange. HOUNÖ sælger begge dele. For at sikre korrekt tilførsel af rengøringsmidler må der max være 20 meter vandret og fem meter lodret mellem ovnene og CombiWash Logistics. Selve transformatorenheden har en sugehøjde på op til 1,2 meter. CombiWash Logistics placeres på samme niveau som ovnene eller på niveauet under. Det må aldrig installeres på et niveau over ovnene.

Frit valg af leverandør

Du kan frit vælge leverandør af rengørings- og afspændingsmiddel. Ved tilkobling af ovne til CombiWash Logistics får du endda mulighed for at foretage storkøb og dermed opnå en lavere literpris.

Automatisk sæbedosering
Undgå kontakt med kemikalier
Tilkobling af flere ovne til ét anlæg
Bedre arbejdsmiljø i køkkenet



Håndbruser

Alle Visual Cooking ovne fås med en integreret håndbruser. Brug eksempelvis håndbruseren til at fylde vand i kantiner, når de er i ovnen eller til hurtig afskylning af ovnrummet mellem tilberedningsforløb. Ovnmodellerne KPE, CPE, BPE og CPE-gas er endda som standard udstyret med en håndbruser.

Alle størrelser

K ovne

C ovne

B ovne

C-gas ovne

Varenr.: 30520000



Udvendigt stegespyd sikrer nem håndtering

Opnå perfekt tilberedning ved brug af stegespyd. HOUNÖs stegespyd har flere målepunkter, og du er derfor altid sikker på at opnå den valgte kerntemperatur. Stegespyddet er placeret uden for ovnrummet, hvilket gør det nemt at placere korrekt. Du har endda mulighed for at tilslutte to uafhængigt arbejdende stegespyd til CPE, KPE og CPE-gas ovne.

Alle størrelser

K ovne

C ovne

C-gas ovne

CPE ovne

CPE-gas ovne

Varenr. 1. stegespyd 1.06 - 1.08: 30800053

Varenr. 2. stegespyd 1.06 - 1.08: 30800053

Varenr. 1. stegespyd 1.10 - 2.20 roll-in: 30800054

Varenr. 2. stegespyd 1.10 - 2.20 roll-in: 30800054



CombiWash ovenrens

Anvendes dagligt i forbindelse med det automatiske rengøringsssystem CombiWash®. Med et minimalt forbrug af rengøringsmiddel sikrer CombiWash et rent ovnrum ved normal brug. Rengøringen foregår i et lukket kredsløb, hvor rengøringsmiddel doseres helt automatisk. Det betyder, at du altid får den korrekte sæbemængde i forhold til vandmængden og undgår overforbrug.

2 x 5 liter

Varenr. 2 x 5 l: 20500209



Forbor til stegespyd når kødet er frossent

Er kødet frossent kan du med fordel anvende HOUNÖs forbor til stegespyd før isætning af stegespyd. Efterfølgende kan du nemt placere stegespyddet korrekt i kødet.

Alle størrelser

K ovne

C ovne

C-gas ovne

CPE ovne

CPE-gas ovne

KPE ovne

Varenr.: 33090001



Afspændingsmiddel

Anvendes til at blødgøre vandet og reducere overfladspændingen under rengøring.

2 x 5 liter

Varenr. 2 x 5 l: 20500200



Ståolie

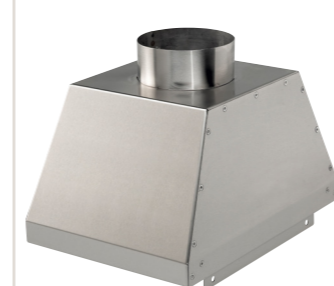
Anvendes til at polere og beskytte combiovnens udvendig. Påføres med en klud.

1 x 0,5 liter

1 x 5 liter

Varenr. 1 x 0,5 l: 045650

Varenr. 1 x 5 l: 045654



Aftrækshætte til gasovne

HOUNÖs aftrækshætte til gasovne kan med fordel anvendes til at koble gasovne til køkkenets eksisterende ventilationsanlæg. Derudover har aftrækshætten en indbygget kølefunktion, som sørger for, at den varme luft, der udledes fra gasovnen, nedkøles.

Alle størrelser

C-gas ovne

CPE-gas ovne

Varenr.: 32720014



HOUNÖ A/S - din ovnspecialist

I mere end 30 år har HOUNÖ udviklet, fremstillet og solgt combi- og bake-off ovne til kræsne kunder i hele verden. På fabrikken i Randers fremstilles Visual Cooking ovne, som opfylder dine behov for produktivitet, fleksibilitet og driftssikkerhed.

Hver eneste dag tilbereder Visual Cooking velsmagende måltider i restauranter, skoler, hospitaler, supermarkeder, etc. Ovnenes lave el- og vandforbrug gør dem til de mest miljørigtige ovne i branchen. Faktisk bruger de op til 30% mindre energi end andre combiovne.

Visual Cooking er uden sammenligning verdens bredeste og mest fleksible ovnserie. HOUNÖ kan derfor altid tilbyde en ovn, som passer til dit køkken. Dertil tilbydes et væld af tilbehør, som forbedrer arbejdsgangen i køkkenet og gør tilberedning endnu nemmere. Find mere inspiration på www.houno.com!

HOUNÖ A/S
Alsvej 1
DK 8940 Randers SV
Danmark
Tlf. +45 87 11 47 11
houno@houno.com
www.houno.com