

Visual Cooking



Bake-off



Visual Cooking bake-off ovne

Igennem mere end 30 år har HOUNÖ udviklet og fremstillet bake-off ovne af høj kvalitet. Ovne, hvor design, funktionalitet og fleksibilitet er i højsædet. Ovne, som effektivt bager velsmagende brød og kager, og som giver dig et væld af anvendelsesmuligheder. Resultatet er Visual Cooking.

Med sit unikke design understreger Visual Cooking de velsmagende produkter, som ovnen bager. Visual Cooking repræsenterer et stærkt ovn-program med modeller, størrelser og funktioner, som passer præcist til din forretning og dine behov.

Unikt design og funktionalitet

Med udgangspunkt i den velkendte skandinaviske designtradition kombinerer Visual Cooking brugervenlighed med elegante detaljer. De rene linier og den avancerede teknologi sikrer dig en produktiv ovn, hvor design, funktionalitet og kvalitet går op i en højere enhed.



Unikt design og funktionalitet
Kvalitet fra inderst til yderst
Stort udvalg af størrelser
Skræddersyede løsninger

"Hos HOUNÖ fokuserer vi på dine behov for effektiv og sikker bagning af alle former for brød og kager. Vi producerer markedets mest fleksible ovne, som leverer optimale resultater og driftssikkerhed".

Johnny Brandt Thomsen, administrerende direktør hos HOUNÖ A/S.

Kvalitet fra inderst til yderst

Visual Cooking fremstilles udelukkende af kvalitetsmaterialer på HOUNÖs egen fabrik i Randers. Fra de glatte, rengøringsvenlige overflader i rustfrit stål til de slidstærke komponenter indeni. Udførlige kvalitetstest af hver eneste ovn, som afsendes fra fabrikken, sammenholdt med det eksklusive materialevalg er din garanti for en robust og driftssikker ovn med lang levetid.



Valgfrihed er standard

HOUNÖ tilbyder ovne til ethvert behov. Vi lægger stor vægt på at udvikle fleksible ovnløsninger, som giver dig valgfrihed. Visual Cooking spænder over branchens bredeste sortiment af ovne, og vi kan derfor altid tilbyde en ovn, som passer til din forretning. Dertil fås et væld af tilbehør. Valget er dit.

Stort udvalg af størrelser

Vores sortiment omfatter ovne med variabel kapacitet. Du kan vælge mellem kapacitet fra 5 til 15 plader med 85 mm skinneafstand og får derfor altid en ovnløsning, som passer nøjagtigt til dine behov. Hverken mere eller mindre.

Skræddersyede løsninger

Med basis i kyndig rådgivning, praktiske nyskabelser og et omfattende sortiment af ovne og tilbehør skræddersyr vi ovnløsninger. Løsninger, som giver mulighed for optimal placering og anvendelse i din forretning. Hvilken ovnløsning kunne du godt tænke dig?



En investering der betaler sig

Visual Cooking giver resultater, der kan ses på bundlinien. Valget af kvalitetsmaterialer og den løbende produktudvikling sikrer produkter med lang levetid, høj effektivitet og lavt energiforbrug.

Med ovnens brugervenlige betjening, høje produktivitet og store alsidighed sparer du både tid og penge.



Succes med bake-off koncept

Supermarkeder, tankstationer, kiosker og sandwichbarer tilbyder i stigende grad et stort udvalg af bake-off produkter. For at du nemt kan opnå succes med bake-off har HOUNÖ udviklet et særligt bake-off koncept med fokus på fire grundlæggende ingredienser – duft, udseende, sprødhed og smag:

Duft

Den behagelige duft af nybagte brød og kager i forretningen tiltrækker kunder og øger deres købelyst. Visual Cooking ovnen har en brugervenlig betjening, hvilket gør det nemt at bage kontinuerligt og dermed have friske produkter klar til salg dagen lang.

Udseende

I forretningen tiltrækker bake-off produkterne opmærksomhed med deres ensartethed og gyldne overflade, som kun en kvalitetsovn kan give. Crois-santer kan eksempelvis bages til perfektion som følge af Visual Cooking ovnens fugtstyring.

Bake-off

Duften af nybagte brød og kager
Ensartede, indbydende produkter
Sprøde skorper
God smag der huskes

Visual Cooking kan med fordel placeres centralt i forretningen, idet ovnens flotte design forstærker indtrykket af kvalitet. Lyset i ovnen og det buede glas skaber ekstra opmærksomhed om produkterne i ovnen. Det giver ekstra omsætning i forretningen, når kunderne kan følge direkte med i bageprocessen.



Sprødhed

Brød skal have en sprød skorpe og samtidig være lidt fugtigt indeni. Den helt rigtige sprødhed sikres ved hjælp af fugtprogrammet ClimaOptima®, som styrer dampen i ovnrummet. Damp tilsættes for at skabe luftige produkter og trækkes ud lige før, at brødene er færdigbagte for at give sprøde skorper.

Uanset om du har én eller femten plader i ovnen fordeler ovnens reverse-rende blæser effektivt varmen i ovnrummet og sørger for ensartede bake-off produkter.

Smag

Den gode smag af de færdigbagte brød og kager fuldender oplevelsen og medfører genkøb. Afhængig af behovet i din forretning kan du bage alt fra rundstykker, brød og spandauere til pizza, tærter og muffins. Med Visual Cooking er smagen altid i højsædet.



HOUNÖs ovne styrker salget

HOUNÖs opskrift på succes med bake-off produkter kombinerer duft, udseende, sprødhed og smag. Med Visual Cooking ovnen er forudsætningerne til stede for at implementere et succesfuldt bake-off koncept, som styrker salget og dermed skaber merindtjening.



Visual Cooking bagestation

Uanset størrelsen på din forretning gælder det om at udnytte arealet optimalt. Med Visual Cooking får du mulighed for at samle et komplet bageri på kun én kvadratmeter. En Visual Cooking bagestation består som udgangspunkt af to sammenbyggede ovne og et kondenserende emfang. Bagestationen kan sammensættes, så den opfylder dine behov.

Med en bagestation er det muligt at raske og bage på samme tid. På den måde kan du kontinuerligt have friskbagte produkter klar til salg. Hvis du placerer bagestationen synligt i forretningen får kunderne mulighed for at følge med i hele bageprocessen fra den rå dej til de velduftende, færdigbagte brød og kager.

Ved hjælp af bagestationens fuldautomatiske rengøringsystem fremstår ovnene altid rene og pæne i forretningen. Hele bagestationen kan endvidere forsynes med hjul og derfor nemt flyttes, når du skal gøre rent, eller når du ønsker at afprøve en ny placering i forretningen.

Bake-off



Integreret emfang

Visual Cooking kan leveres med et kondenserende emfang, der effektivt opfanger damp, og som styres af ovnsens computer. Dampkondensatoren overflødiggør tilslutning til eksisterende ventilation, da damp fra ovnen kondenseres og ledes ud i afløbet. Det giver stor frihed til placering af ovnen, og samtidig bevares duften af de varme færdigretter i forretningen.



Optimeret logistik

Det helt rigtige udstyr er en forudsætning for at optimere logistikken i din forretning, når der dagligt skal produceres store mængder brød og kager. Visual Cooking ovne fås i 6 forskellige størrelser, hvorfor vi altid kan tilbyde en ovn, der opfylder dine krav til kapacitet.

For at opnå den bedste logistik kan du med fordel anvende indstiksvogne. HOUNÖ tilbyder et bredt udvalg af kassette- og roll-in indstiksvogne, som letter din arbejdsgang i forretningen og øger produktiviteten. Indstiksvogne sikrer desuden god ergonomi både ved indsættelse og udtagning af bake-off produkter.

Brugervenlig betjening

Det brugervenlige betjeningspanel gør Visual Cooking ovnen nem og sikker at betjene. Med de letforståelige brødsymboler og indlagte bageprogrammer kan alle anvende ovnen efter kort instruktion. Vælg program, tryk på start og dine kunder er sikret bake-off produkter af høj, håndværksmæssig kvalitet.



“Vi anvender dagligt Visual Cooking bake-off ovnen til at bage sandwichbrød. Resultatet er altid af høj og ensartet kvalitet, og ovnen er nem at betjene for vores personale”, udtaler Jeppe Droob, ejer af Sunset Boulevard.

Sunset Boulevard er en sandwichkæde med 27 restauranter, som fokuserer på det fedtfattige alternativ til fastfood.



Sikker investering

Visual Cooking er en fremtidsinvestering, hvis muligheder ikke stopper ved bake-off. Udover at være en driftssikker kvalitetsovn, som kan holde i mange år, gør ovnens konstruktion det ligeledes muligt at anvende ovnen til stegning og kogning. Dermed får du mulighed for også i fremtiden at udvikle din forretning i den retning, du ønsker.



Valgfrihed er standard

HOUNÖs bake-off ovne er samlet i B serien, som består af i alt 12 forskellige ovne. Ovnene i denne serie er alle udstyret med dysedamp, hvilket bl.a. sikrer luftigt brød med sprød skorpe.

B serien fås i 6 størrelser. Vælg mellem kapacitet fra 5 til 15 plader alt efter dine krav til kapacitet. Som standard har disse ovne en skinneafstand på 85 mm og en pladestørrelse på 400 x 600 mm.

Vælg herefter mellem 2 udstyrsniveauer for at finde den ovn, som passer bedst til dine ønsker om funktioner og tilbehør.

Standardmodel

Standardmodellen er B ovnen, som er udstyret med et betjeningsvenligt, digitalt display med drejeknap. Den indeholder 10 programmer - hver med op til 3 trin - timerfunktion, raskning og et semiautomatisk rengøringsssystem. Ekstraudstyr, som eksempelvis et fuldautomatisk rengøringsystem, kan tilvælges.

Topmodel

Topmodellen er BPE ovnen, som har et overskueligt og letbetjent trykknappanel og et TFT display, som står knivskarpt under alle lysforhold. BPE ovnen har plads til 200 indlagte programmer - hver med op til 10 trin, hvilket giver de bedste muligheder for korrekt bagning. Dertil er denne ovn udstyret med fordelagtige funktioner som automatisk fugtstyring, fuldautomatisk rengøringsystem og håndbruser.

Udstyr

Alt efter hvilken model du vælger, hører der forskelligt udstyr og forskellige funktioner med. Se side 14-15 for en komplet oversigt over standard- og ekstraudstyr.



Fleksibilitet med CombiPlus®

Med CombiPlus opnår du variabel kapacitet, nem rengøring og god økonomi. CombiPlus består af to ovne, som er sammenbygget, og du kan kombinere alle ovne med 5, 7 og 8 plader. Dog anbefaler vi en maksimal kapacitet på i alt 14 plader af hensyn til arbejdshøjden.

CombiPlus optager ikke mere gulvplads end en almindelig ovn og giver mulighed for at spare energi, da den ene ovn kan slukkes i mindre travle perioder. De to ovne er udstyret med individuel styring og dampsystem og arbejder derfor uafhængigt af hinanden. Det er således muligt at anvende forskellige tilberedningsfunktioner samtidig.

CombiPlus er modulopbygget og kan stables, så hvis du på et tidspunkt ønsker at øge kapaciteten, kan dette nemt lade sig gøre - uden at du skal inddrage yderligere gulvareal. CombiPlus sikrer dermed din investering for fremtiden.

Som de øvrige Visual Cooking ovne er CombiPlus udført i et rengøringsvenligt og hygiejnisk design.



Effektivitet med PassThrough

Som en unik løsning tilbyder HOUNØ en ovn med to døre - den såkaldte PassThrough. De to døre gør det muligt at øge effektiviteten i forbindelse med produktion af større mængder brød og kager i supermarkeder, på tankstationer m.m.

Ved at placere PassThrough ovnen direkte i salgsområdet kan du bage brødprodukter lige for øjnene af kunderne. Det skaber en god effekt og har vist sig at øge omsætningen i forretningen.



Spar tid med PassThrough

Hvis du placerer PassThrough ovnen mellem bageriet og salgsområdet kan produkterne indsættes fra bageriet og udtages fra den modsatte side, når de er færdigbagte. Det forbedrer logistikken i forretningen betydeligt, og du sparer både tid og penge.

Bagefunktioner

Brød og kager er forskellige og kræver derfor individuel bagning. De mange funktioner, som Visual Cooking er udstyret med, gør det let at opnå vel-smagende resultater og god økonomi. Se komplet oversigt over bagefunktioner på s. 14.

Varmluft sikrer sprøde skorper

Varmluft anvendes til både traditionel bagning og bake-off. Med den konstant cirkulerende varmluft og damp i ovnrummet får du det bedst mulige bageforløb. For at sikre sprøde skorper på brød kan du med fordel åbne spjældet ved slutningen af bagningen for at trække fugten ud af ovnen.

Raskning giver perfekt brød

Anvend raskefunktionen før bagning for at opnå de bedste bageresultater for gærprodukter. Raskning fremskynder hæveprocessen ved hjælp af den automatiske temperatur- og fugtighedskontrol. Visual Cooking giver mulighed for at samle raskning, forvarmning og bagning i ét program. Vælg program, tryk på start, Visual Cooking klarer resten, og du får mere tid til kundebe-tjening.



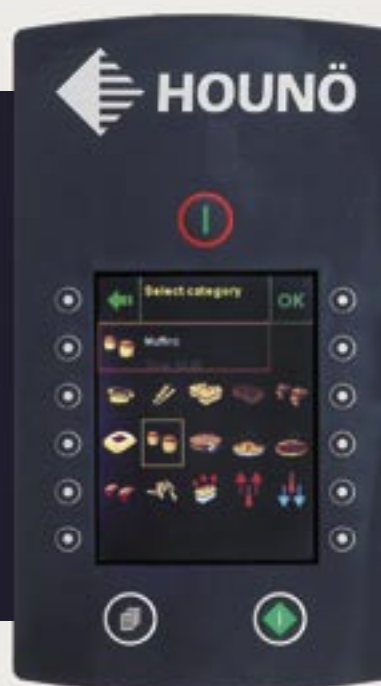
Programmer

Med plads til så mange som 200 programmer giver Visual Cooking dig rig mulighed for at anvende mange forskellige opskrifter. Du kan sammensætte opskrifter, som passer præcist til din forretning. Med indlagte programmer behøver du blot trykke på en enkelt knap, og bagningen går i gang. Brugervenligt og tidsbesparende.

Med tilvalg af CombiNet® kan du let indlægge programmer og kopiere disse til flere ovne. CombiNet giver også mulighed for fjernstyring. Læs mere om CombiNet på www.houno.com.

Korrekt forvarmning sikrer kvalitet

En korrekt forvarmet ovn er en forudsætning for et godt slutresultat. Visual Cooking kan derfor forvarmes helt op til 300°C. For at lette din arbejdsgang kan forvarmning indgå som en del af et program. Ovnens timerfunktion er ideel til at sikre, at ovnen er forvarmet og klar til brug, når din dag begynder.



En investering der betaler sig

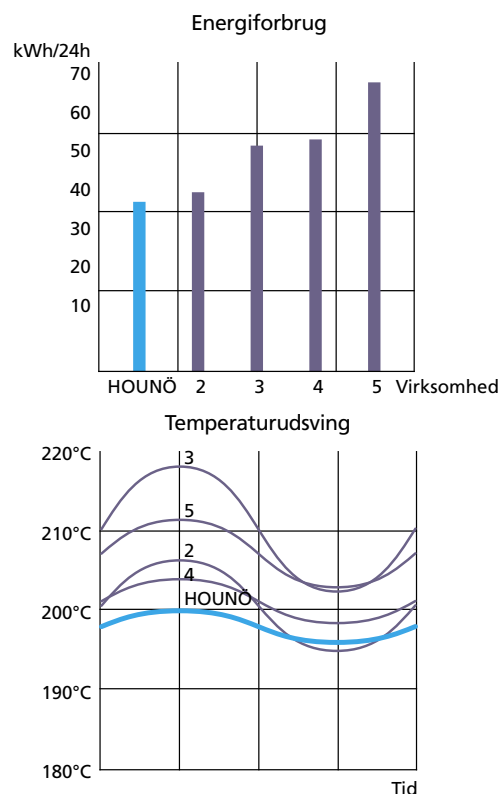
Visual Cooking giver resultater, der kan ses på bundlinjen. Valget af kvalitetsmaterialer sikrer driftssikkerhed og lang levetid, hvilket gør Visual Cooking til en investering, der kan afskrives over en lang periode.

Dokumenterede energibesparelser

Ovnens unikke konstruktion, øvndøren i dobbeltglas og den ekstra kraftige isolering af ovnrummet sikrer minimalt varmetab og en altid korrekt temperatur i ovnen. Du sparer energi og penge hver eneste dag.

Undersøgelser fra Dansk Teknologisk Institut dokumenterer, at Visual Cooking anvender op til 44% færre kWh end sammenlignelige ovne fra førende konkurrenter. Ved at vælge Visual Cooking opnår du derfor væsentlige energibesparelser og mindsker miljøpåvirkningen.

Samtidig viser undersøgelserne, at Visual Cooking har det laveste temperatursving målt mod de fire største konkurrenter i branchen. Med et udsving på kun 4,4°C ved 200°C sikrer Visual Cooking den største nøjagtighed under bagningen, og resultatet er perfekte bake-off produkter.



CombiWash®

Med det fuldautomatiske rengøringsystem CombiWash sparer du både tid og penge, idet CombiWash har et lavt forbrug af energi, vand og rengøringsmidler. Anvend CombiWash når arbejdsdagen er slut. Alt efter besmutningsgrad vælges mellem fire programmer, og CombiWash sikrer et skinnende ovnrum uden sæberester. Da rengøringen foregår i et lukket kredsløb, undgår du direkte kontakt med kemikalier.

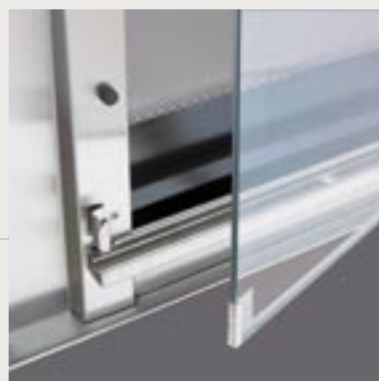


Automatisk dørstop

Ovndørens hængsler er forsynet med en stopfunktion ved 110° og 180°. Det letter indsættelse og udtagning af produkter og forbedrer din arbejdssikkerhed.

Ventileret dobbeltglas

Ovndørens ventilerede dobbeltglas sikrer, at temperaturen på ydersiden ikke overstiger 65°C. Det indvendige, varmereflekterende glas er hængslet med et simpelt lukkesystem, som sikrer nem rengøring.



Stop på skinner

Alle skinner er udstyret med en særlig stopfunktion yderst, så pladerne placeres korrekt i ovnen.

Integreret drypbakke

Med en integreret drypbakke minimeres risikoen for glatte gulve, da kondensvand fra ovndøren fjernes effektivt. Kondensvand ledes direkte til afløb.



To-trins sikkerhedshåndtag

Ovnens store, let betjente håndtag åbner døren i to trin. Samtidig kobles blæsermotoren automatisk fra.

Valgfri dørhængsling

Alle ovne kan omkostningsfrit leveres med venstre- eller højrehængslet dør. Venstrehængsling er standard. Døren kan efterfølgende vendes.



Aftagelig dørpakning


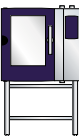




Dørpakningen er aftagelig, hvilket letter rengøringen. Udskiftningen sker uden brug af værktøj. Derved spares omkostninger til servicebesøg.

Nem adgang fra front

Serviceteknikeren har nem adgang til ovnens komponenter, idet frontpanelet let kan løftes af. Service kan derfor ubesværet foregå fra ovnens forside.



Modelstørrelser

STØRRELSE	5	7	8	10	12	15
						
KAPACITET						
Pladestørrelse	400 x 600 mm eller 1/1 GN	400 x 600 mm eller 1/1 GN	400 x 600 mm eller 1/1 GN	400 x 600 mm eller 1/1 GN	400 x 600 mm eller 1/1 GN	400 x 600 mm eller 1/1 GN
Antal skinner, 85 mm	5	7*	8	10*	12	15
Rundstykker	100	140	160	200	240	300
Brød 600 g	20	28	32	40	48	60
Baguettes 56 cm	20	28	32	40	48	60
Spandauere	60	84	92	120	144	180
SPECIFIKATIONER						
Spænding**	400V AC 3N + E					
Tilslutningseffekt	9 kW	18 kW	18 kW	18 kW	24 kW	36 kW
Strømforbrug	13 A	26 A	26 A	26 A	35 A	52 A
Vandtilslutning	1/2" RG udvendig (blødt vand)					
Afløb	Ø 50 mm udvendig					
Temperaturområde	30 - 250°C (forvarmning op til 300°C)					
DIMENSIONER - VÆGT						
Bredde	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Højde – bordmodel	795 mm	925 mm	1055 mm	1185 mm		
Højde med understel	1495 mm	1495 mm	1495 mm	1495 mm	1595 mm	1855 mm
Dybde (excl. håndtag)	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Vægt	105 kg	115 kg	130 kg	140 kg	170 kg	190 kg

* Ved kassetteindstik: En skinne mindre. ** Kan leveres med anden spænding.

Visual Cooking på Internettet

Find inspiration og dokumentation på www.houno.com:

- Brochurer og produktblade
- Produktbeskrivelser
- Målskitser
- Bruger-DVD og -manualer
- Prøv at programmere en bake-off ovn
- Opskrifter til bagning med Visual Cooking



MODELLER

B BPE

		B	BPE
Modelstørrelser:			
Pladestørrelse 400 x 600 mm		•	•
Modelstørrelse 5, 7, 8, 10 og 12		•	•
Modelstørrelse 15 og 15-roll-in		•	•
Betjeningspaneler:			
Betjeningspanel med drejeknap og digitalt display		•	
Betjeningspanel med soft keys og TFT display			•
Forskellige sprogversioner		•	•
Programmeringskapacitet:			
10 programmer med op til 3 trin		•	
200 programmer med op til 10 trin			•
Dampsystem:			
Dysedamp		•	•
Bagefunktioner:			
Varmluft	30 - 250°C	•	•
Combidamp i 2 trin	30 - 250°C	•	
ClimaOptima®, automatisk fugtstyring	30 - 250°C		•
Regenerering	30 - 180°C		•
Raskning	30 - 40°C	•	•
Øvrige funktioner:			
Forvarmning	30 - 300°C	•	•
Manuel nedkølingsfunktion			•
Automatisk nedkølingsfunktion		•	•
Manuel fugttilsætning		•	•
Reverserende blæser		•	•
Flertrinsblæser	9 trin	•	•
Styring af motor for emfang		•	•
Kernetemperaturføler:			
Multipunkt kernetemperaturføler - føler nr. 1			o
Multipunkt kernetemperaturføler - føler nr. 2			o
Timerfunktion:			
Ur - aktuel tid og dato		•	•
Timerfunktion		•	•
Informationssystemer:			
HACCP			o
Servicediagnosesystem			•
Forbrugstællere			•
Test- og indstillingsfunktioner		•	•

MODELLER

B BPE

Opkobling til PC, netværk og Internet:		
USB		•
CombiNet® med 5 funktioner:		o
• Overvågning og fjernstyring af ovnfunktioner		
• Opskriftsforvaltning		
• HACCP		
• Servicediagnose		
• Softwareopdatering		
Rengøring:		
CombiWash®, fuldautomatisk rengøringssystem	o	•
Semiautomatisk rengøringssystem	•	
Håndbruser	o	•
Udtageligt indstik	•	•
Rengøringsvenligt design	•	•
Indstik (85 mm skinneafstand):		
2-delt indstik - modelstørrelse 5, 7, 8 og 10	•	•
Kassetteindstik - modelstørrelse 5, 7, 8 og 10	o	o
Kassetteindstik - modelstørrelse 12 og 15	•	•
Roll-in indstiksvogn - modelstørrelse 15 roll-in	•	•
Indstik for pladestørrelse 1/1 GN	o*	o*
Sikkerhedsdetaljer:		
2-trins sikkerhedsdørhåndtag	•	•
Automatisk frakobling af blæsemotor ved åbning af dør	•	•
Ventileret dobbeltglas i ovndør	•	•
Dørstop ved 110° og 180°	•	•
Integreret drypbakkesystem	•	•
Overophedningssikringer	•	•
Øvrige produkttegenskaber:		
Valgfri dørhængsling - venstrehængsling er standard	•	•
Letudskiftelig dørpakning	•	•
Afrundede hjørner i ovnrum	•	•
Halogenlys i ovnrum	•	•
Service kan udføres via frontpanel	•	•
Rustfrit stålkabinet i CNS 1.4301	•	•
Mulighed for dobbelt vandtilslutning	•	•
Justerbare fødder	•	•
Produktmærkninger:		
CE	•	•
UL / CUL	o*	o*
GOST / GOST-R	o*	o*
NSF	o*	o*
IP X5	•	•
Specialversioner:		
CombiPlus® - 2 sammenbyggede ovne*	o	o
PassThrough - ovn med dør for og bag**	o	o
Forskellige spændingsvarianter	o	o
Marineløsning	o	o
• Standard o Ekstraudstyr o* Ekstraudstyr uden ekstra omkostning		

* Fås i ovnstørrelse 5+5, 5+7, 5+8 og 7+7

** Fås i ovnstørrelse 5, 8, 12 og 15



Opfylder dine behov - globalt

Med mere end 30 års erfaring i fremstilling af innovative ovnløsninger er HOUNÖ blandt verdens førende producenter af combi- og bake-off ovne. Som ovnspecialist opfylder vi dine behov for effektivitet, fleksibilitet og driftssikkerhed.

Igennem årene er HOUNÖ vokset fra at være en lille dansk virksomhed til at være en betydelig producent af ovne på verdensplan. Visual Cooking ovne sælges i dag til krævende kunder over hele verden gennem vores veludbyggede netværk af samarbejdspartnere.

Som en del af den amerikanske koncern Middleby Corporation, der med over 1.500 ansatte er en af verdens førende virksomheder inden for udstyr til den professionelle catering-industri, har HOUNÖ 17 søsterselskaber på verdensplan samt et datterselskab i Sverige.

HOUNÖs topmotiverede medarbejdere står bag Visual Cooking. Med branchens bredeste sortiment af ovne skræddersyr vi løsninger, der passer netop til dig.

Bliv inspireret på www.houno.com!

HOUNÖ A/S
Alsvej 1
DK 8900 Randers
Danmark
Tlf. +45 87 11 47 11
Fax +45 87 11 47 10
houno@houno.com
www.houno.com