



← HOUNÖ

让我们与您
把美味
带到餐桌上...



让我们与您把美味 带到餐桌上...

带您找到最适合的万能蒸烤箱

HOUNÖ自1977年起在丹麦开发和生产万能蒸烤箱。我们是最早生产万能蒸烤箱的公司之一，我们为全世界的专业厨房提供万能蒸烤箱。

我们强大的部分体现在我们以解决方案为导向的烤箱设计；让我们努力创造用户友好的解决方案，以满足您的具体需求和要求。

多年来，我们对烹饪有了广泛的了解。因为当您说到烤箱的时候，你说的也是烹饪。

现在，我们想通过您手里的这份产品目录，把关于万能蒸烤箱的信息分享给你。

我们希望您在详细的了解之后，能在HOUNÖ产品组合中找到最适合您的产品。

我们希望帮助您找到最适合的万能蒸烤箱，并为您提供灵活性，可靠性，以及最佳的烹饪和烘焙效果。

因此，我们提供全世界范围内高品质的万能蒸烤箱供您选择，您总能找到一个适合您厨房的HOUNÖ万能蒸烤箱。

世界上 应用范围广泛的 万能蒸烤箱

拥有100多种不同的万能蒸烤箱解决方案，
HOUNÖ总有一款满足您需求的万能蒸烤箱。

访问www.houno.com网站可获取更多的信息。



HOUNÖ特别设计的通道式机型万能蒸烤箱，可
将烤箱设计并放置在厨房和服务区之间的墙内。

通道式机型万能蒸烤箱的前、后面都有门，食
材可从前后进入，并将生熟食物完全分开。



HOUNÖ 产品组合

Visual Cooking

尺寸 1.06 1.10 1.16 rl. 1.20 rl. 2.06 2.10 2.20 rl.



容量

托盘尺寸	1/1 GN 400 x 600 mm	1/1 GN 400 x 600 mm	1/1 GN 400 x 600 mm	1/1 GN 400 x 600 mm	2/1 GN (1/1 GN)	2/1 GN (1/1 GN)	2/1 GN (1/1 GN)
滑轨间距 65 mm 托盘数	6	10	16	20	6 (12)	10 (20)	20 (40)
滑轨间距 85 mm 托盘数	5	8	12	15	5 (10)	8 (16)	15 (30)
烹饪膳食份数	90	150	240	300	180	300	600

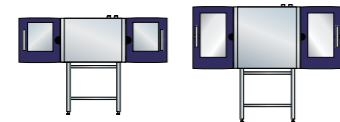
尺寸和重量

宽度	897 mm	897 mm	899 mm	899 mm	1122 mm	1122 mm	1122 mm
高度-桌上型	815 mm	1075 mm	-	-	815 mm	1075 mm	-
高度(含支架)	1492 mm	1752 mm	1617 mm	1877 mm	1492 mm	1752 mm	1877 mm
标准工作高度	1342 mm	1342 mm	1442 mm	1702 mm	1342 mm	1342 mm	1702 mm
深度(不含门把手)	831 mm	831 mm	831 mm	831 mm	951 mm	951 mm	951 mm
重量	130 kg	170 kg	270 kg	300 kg	170 kg	210 kg	380 kg
重量(燃气型)	135 kg	175 kg	-	305 kg	175 kg	215 kg	385 kg

船用型



通道式机型

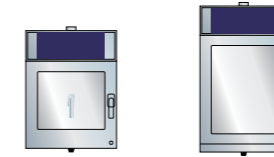


CombiPlus® 堆叠型



CombiSlim

尺寸 1.06 1.10



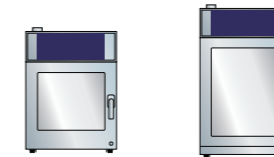
容量

托盘尺寸	1/1 GN	1/1 GN
滑轨间距 20/40 mm 托盘数	6	10
滑轨间距 60 mm 托盘数	4	6
烹饪膳食份数	60	90

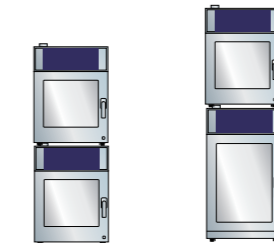
尺寸和重量

宽度	513 mm	513 mm
高度-桌上型	753 mm	948 mm
高度(含支架)	1565 mm	1765 mm
标准工作高度	1108 mm	1208 mm
深度(不含门把手)	811 mm	811 mm
深度(含支架)	816 mm	816 mm
重量	67 kg	81 kg

船用型



CombiPlus® 堆叠型





致力于可靠性

在HOUNÖ，万能蒸烤箱是我们热诚的结晶，每台烤箱都是根据订单精心制造的。我们的理念、一流的技术和优质的材料是HOUNÖ万能蒸烤箱强大、可靠的保障。

在离开生产车间之前，每台烤箱都经过了严格的安全性和功能性测试。我们4年的零部件保修期突显了我们对卓越产品的坚定承诺。



质量安全检测



在厨房设计中 添加HOUNÖ 是一件很容易的事情

为什么我们所有的产品规格和尺寸图都可以下载，因为这样您就可以在您喜欢的整体厨房中加入HOUNÖ万能蒸烤箱了。HOUNÖ让厨房设计师的工作更轻松。

加入到您的设计中

HOUNÖ提供所有烤箱解决方案的CAD图纸，格式为pdf、dwg和dxf。要访问这些文件，只需登录访问www.houno.com通过访问我们的CAD图纸，您可以轻松地将HOUNÖ万能蒸烤箱添加到您的厨房设计中。

全球餐饮服务规范平台

如果您使用的是Specify Design 3D数字平台，您可以轻松地他们的网站specifyglobal.com下载完整的HOUNÖ资料。



Visual Cooking

卓越的斯堪的纳维亚设计

斯堪的纳维亚设计的特点是质量和简洁。将外形和功能完美的融合在一起；在外形美观的同时，万能蒸烤箱的功能性和质量也得到了最大的体现。

在HOUNÖ，我们很自豪能成为这一设计传统的一部分。HOUNÖ Visual Cooking系列万能蒸烤箱结合了吸引人的流线型设计和卓越的功能性。

Visual Cooking系列万能蒸烤箱在让人眼前一亮的同时，让您在厨房的烹饪过程变得更加轻松。

让您每一次用餐都能回味无穷。



标准型

当你选择Visual Cooking标准型，您会得到一台带数字显示和旋钮的万能蒸烤箱。

此款万能蒸烤箱配备了最通用的烹饪模式，便于所有厨房操作人员使用，并可通过旋钮手动编程。



烹饪模式

- 热风对流
- 蒸汽
- 低温蒸汽
- 强力蒸汽
- CombiSmart®，10步湿度控制
- 烹饪与回温
- 醒发，自动温度控制
- 预热
- 自动冷却功能
- 手动湿度调整

标准功能

- 旋钮和数字显示
- 存储记忆50个菜单(最多菜单设置10步)
- 鼓风风机可反转，可调节9档风速
- 2级安全门把手，实现最佳安全性
- 手动调节湿度值
- 半自动清洗程序
- 醒发，自动温度控制
- 错误记录系统
- 手持式水枪

附加功能

- CombiWash®自动清洗系统
- HOUNÖ PROTECT清洁维护套件

触摸型

Visual Cooking触摸型的各种烹饪模式和功能可满足您所有的烹饪需求，并给您足够的空间进行微调。所有触摸型万能蒸烤箱都配备了基于Android系统的触摸屏SmartTouch®，直观显示易操作。

备受肯定的云端中央管理系统Let's Cook可用于整个Visual Cooking触摸型万能蒸烤箱系列。



烹饪模式

- 热风对流
- 蒸汽
- 低温蒸汽
- 强力蒸汽
- 湿度控制
- CombiSmart®，10步湿度控制
- 烹饪与回温
- 醒发，自动温度控制
- 预热
- 自动冷却功能
- 手动湿度调整
- SmartChef®，自动烹饪
- 自动湿度调整
- RackTimer®，最多20个计时器
- 烹饪腔冷却功能
- Delta-T 烹饪
- 烹饪与保温

标准功能

- SmartTouch®显示器
- 存储记忆500个菜单(最多菜单设置15步)
- 预设菜单
- 鼓风风机可反转，可调节9档风速
- 2级安全门把手，实现最佳安全性
- 中心温度探头
- 分层计时器
- USB连接
- HACCP质量控制
- 自动维修诊断系统
- 手持式水枪

附加功能

- Let's Cook云解决方案
- CombiWash®自动清洗系统
- 快速选择菜单(QSR)
- 高级分层计时器，可定制菜单处理
- 温度调节键盘

Visual Cooking

产品特性

- 标准
- 可选附加

		触摸型	标准型
用户界面		•	
SmartTouch®, 基于Android系统的操作界面			•
可通过旋钮调节的数字化界面			
操作模式			
手动编程		•	•
预设菜单		•	•
SmartChef®, 自动烹饪		•	
预设菜单容量			
50个菜单, 每个菜单最多设置10步			•
500个菜单, 每个菜单最多设置15步		•	
烹饪和烘焙菜单		•	
收藏夹选择		•	
手动操作模式			
热风对流	30–300°	•	•
蒸汽	30–130°	•	•
低温蒸汽	30–100°	•	•
强力蒸汽	130°	•	•
CombiSmart®, 10步湿度控制	30–250°	•	•
ClimaOptima®, 自动湿度控制	70–250°	•	
烹饪与回温	30–180°	•	•
醒发, 自动湿度控制	30–40°	•	•
预热	30–300°	•	•
烹饪腔冷却功能		•	
Delta-T 烹饪		•	
烹饪与保温		•	
其它功能			
自动冷却功能		•	•
自动湿度调整		•	
手动湿度调整		•	•
鼓风风机可反转, 以获得最佳烹饪效果		•	•
鼓风风机可调节9档风速		•	•
RackTimer®, 最多20个计时器		•	
中心温度探头			
多点中心温度探头		•	◦
真空低温烹饪探头		◦	◦
通信与网络			
Let's Cook云解决方案可提供远程控制、监控和分配		◦	
USB连接		•	
HACCP质量控制, 以PDF格式保存60天		•	

- 标准
- 可选附加

	触摸型	标准型
维护和服务		
错误记录	•	•
自动维修诊断系统	•	
蒸汽发生器水垢诊断	•	
电和水能耗表(内置)	•	
用水计量表(外接水表)	◦	◦
测试和调整功能	•	•
清洁		
CombiWash®, 全自动清洗系统	◦	◦
半自动清洗系统	•	•
一体手持式水枪	•	•
保护和过滤		
HOUNO PROTECT清洁维护套件: Hydro Shield滤水器和安装套件	•	◦
安全细节		
2级安全门把手, 确保最佳安全性/前后独立开门的通道式机型 (仅落地型)	•	•
鼓风电机自动断开	•	•
烤箱门通风, 热反射玻璃	•	•
CTD冷触门(外表最高温度65°C)	•	•
门铰链可定位于100°或180°(不适用于落地型)	•	•
带有锁定的脚轮, 以获得最佳安全性能	•	•
不锈钢集成滴水盘	•	•
AFS蒸汽发生器自动冲洗系统	•	•
蒸汽发生器缺水指示	•	•
高温保护开关	•	•
其它产品功能		
易于拆卸的封条门	•	•
圆角烤箱炉腔	•	•
方便从前端维修	•	•
AISI 304不锈钢	•	•
双水管连接	•	•
定时功能		
定时 – 当前时间和日期	•	•
定时功能	•	•
认证标准		
CE/ VDE/ CB 认证(电力型)	•	•
KIWA/ CE 认证(燃气型)	•	•
cETLus/ ANSI/ UL/ CSA 认证	•	•
ETL/ NSF/ ANSI 4 认证	•	•
EAC 认证	•	•
WRAS 认证	•	•
IP X5 防护等级	•	•

Visual Cooking

容量

托盘数量	1/1 GN	EN 400X600mm	2/1 GN
滑轨间距 60 mm			
1.06	6	-	-
1.10	10	-	-
1.16 roll-in	16	-	-
1.20 roll-in	20	-	-
2.06	12	-	6
2.10	20	-	10
滑轨间距 67 mm			
2.20 roll-in	40	-	20
滑轨间距 85 mm			
1.06	5	5	-
1.10	8	8	-
1.16 roll-in	12	12	-
1.20 roll-in	15	15	-
2.06	10	-	5
2.10	16	-	8
2.20 roll-in	30	-	15



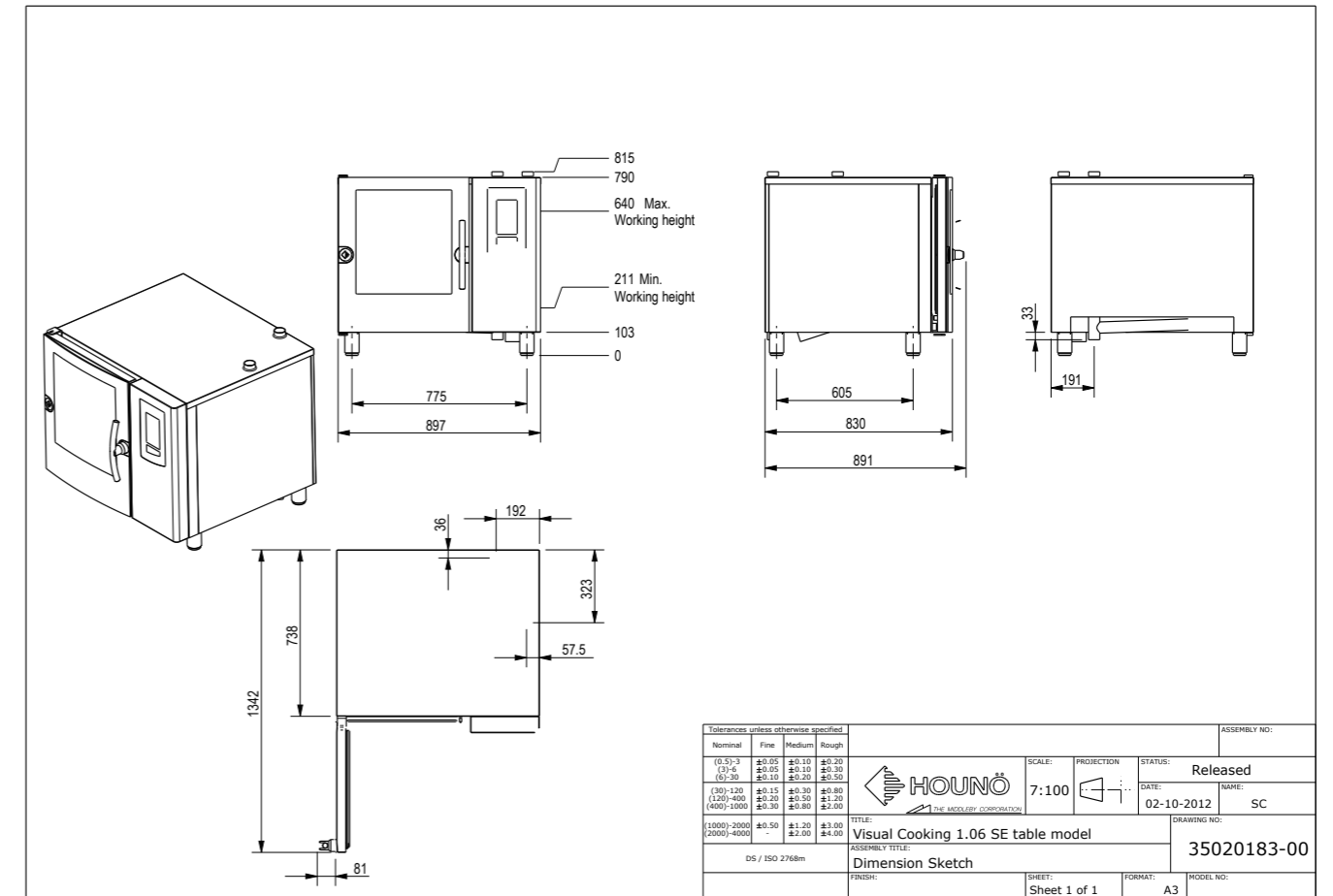
Visual Cooking 1.06



标准型



触摸型



尺寸和重量

宽度	897 mm
高度-桌上型	815 mm
高度(含支架)	1492 mm
深度(不含门把手)	831 mm
电力型重量	净重 130 kg 毛重 150 kg
燃气型重量	净重 135 kg 毛重 155 kg

容量

托盘尺寸	1/1 GN
滑轨数量	
间距 65 mm	6
间距 85 mm	5
托盘尺寸	EN 400x600 mm
滑轨数量	
间距 85 mm	5
烹饪膳食份数	90

规格参数-电力型

电压	3 NAC 400 V
功率	9 kW
电流	13 A
水管连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 50 mm

规格参数-燃气型

电压	1 NAC 230 V
功率	1 kW
电流	8,5 A
水管连接	外部 3/4"
燃气连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 50 mm

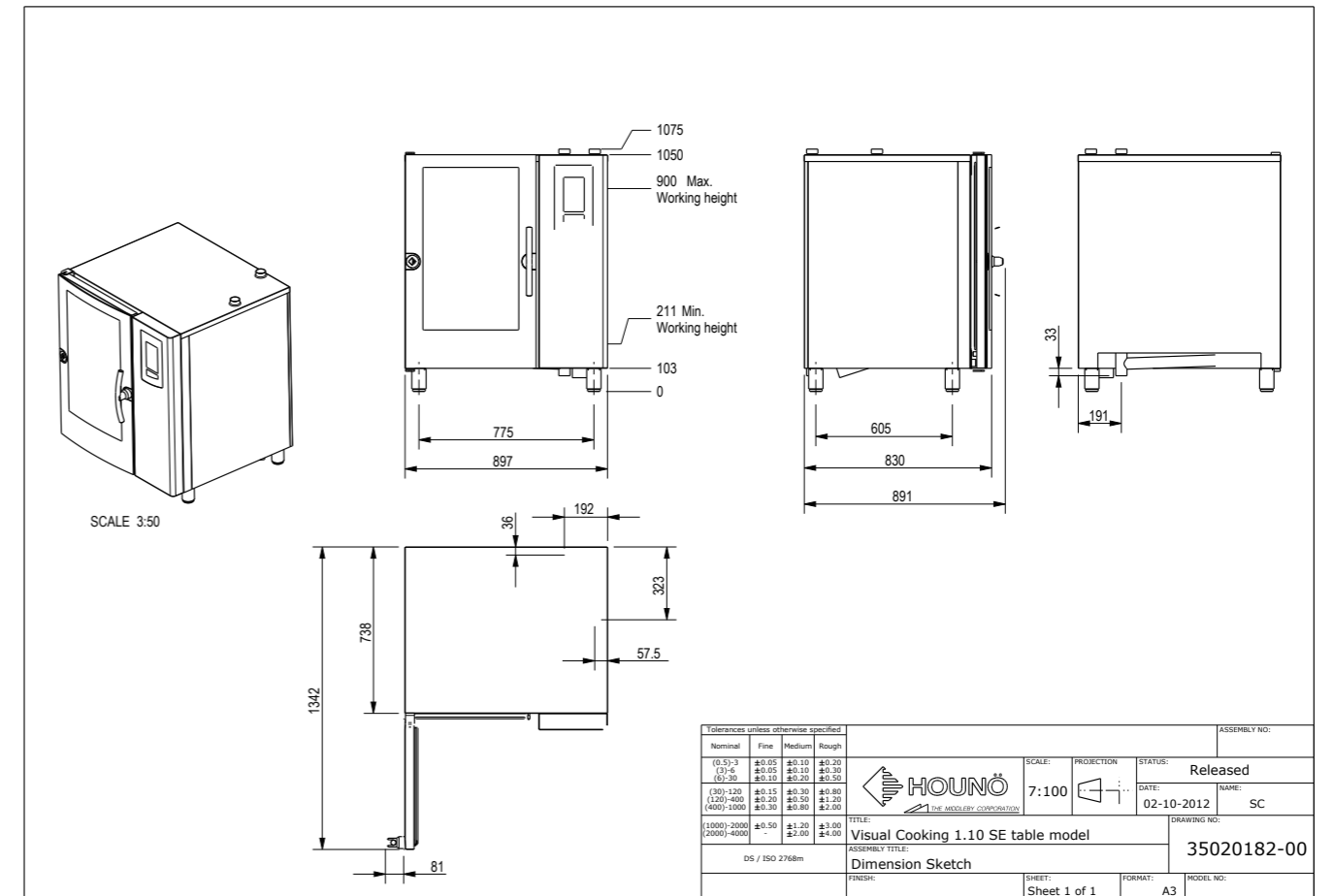
Visual Cooking 1.10



标准型



触摸型



尺寸和重量

宽度	897 mm
高度-桌上型	1075 mm
高度(含支架)	1752 mm
深度(不含门把手)	831 mm
电力型重量	净重 170 kg 毛重 190 kg
燃气型重量	净重 175 kg 毛重 195 kg

容量

托盘尺寸	1/1 GN
滑轨数量	
间距 65 mm	10
间距 85 mm	8
托盘尺寸	EN 400x600 mm
滑轨数量	
间距 85 mm	8
烹饪膳食份数	150

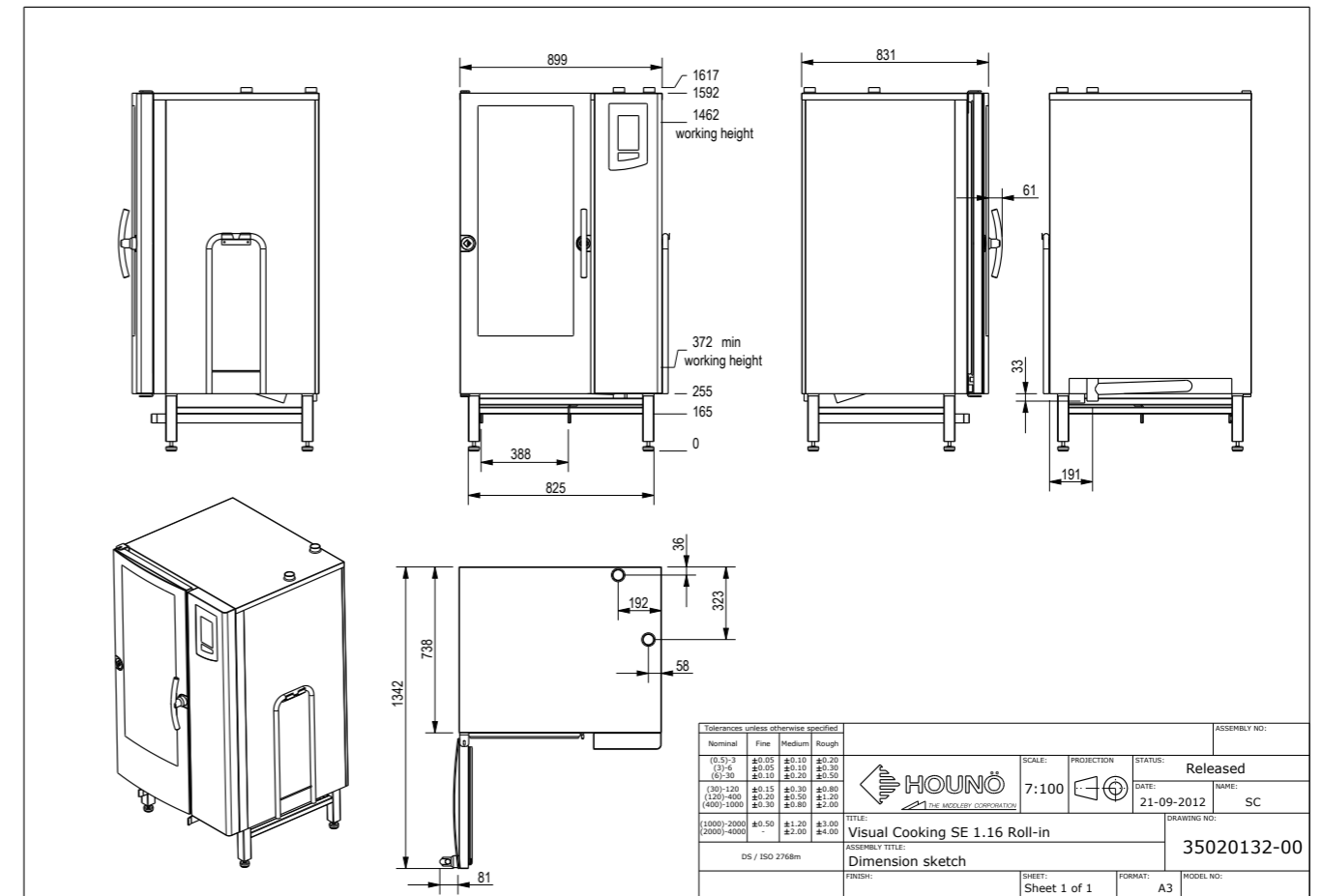
规格参数-电力型

电压	3 NAC 400 V
功率	18 kW
电流	26 A
水管连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 50 mm

规格参数-燃气型

电压	1 NAC 230 V
功率	1 kW
电流	8,5 A
水管连接	外部 3/4"
燃气连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 50 mm

Visual Cooking 1.16 roll-in



尺寸和重量

宽度	899 mm
高度(含支架)	1617 mm
深度(不含门把手)	831 mm
电力型重量	净重 280 kg 毛重 300 kg

容量

托盘尺寸	1/1 GN
滑轨数量	
间距 65 mm	16
间距 85 mm	12
托盘尺寸	EN 400x600 mm
滑轨数量	
间距 85 mm	12
烹饪膳食份数	240

规格参数-电力型

电压	3 NAC 400 V
功率	24 kW
电流	35 A
水管连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 50 mm

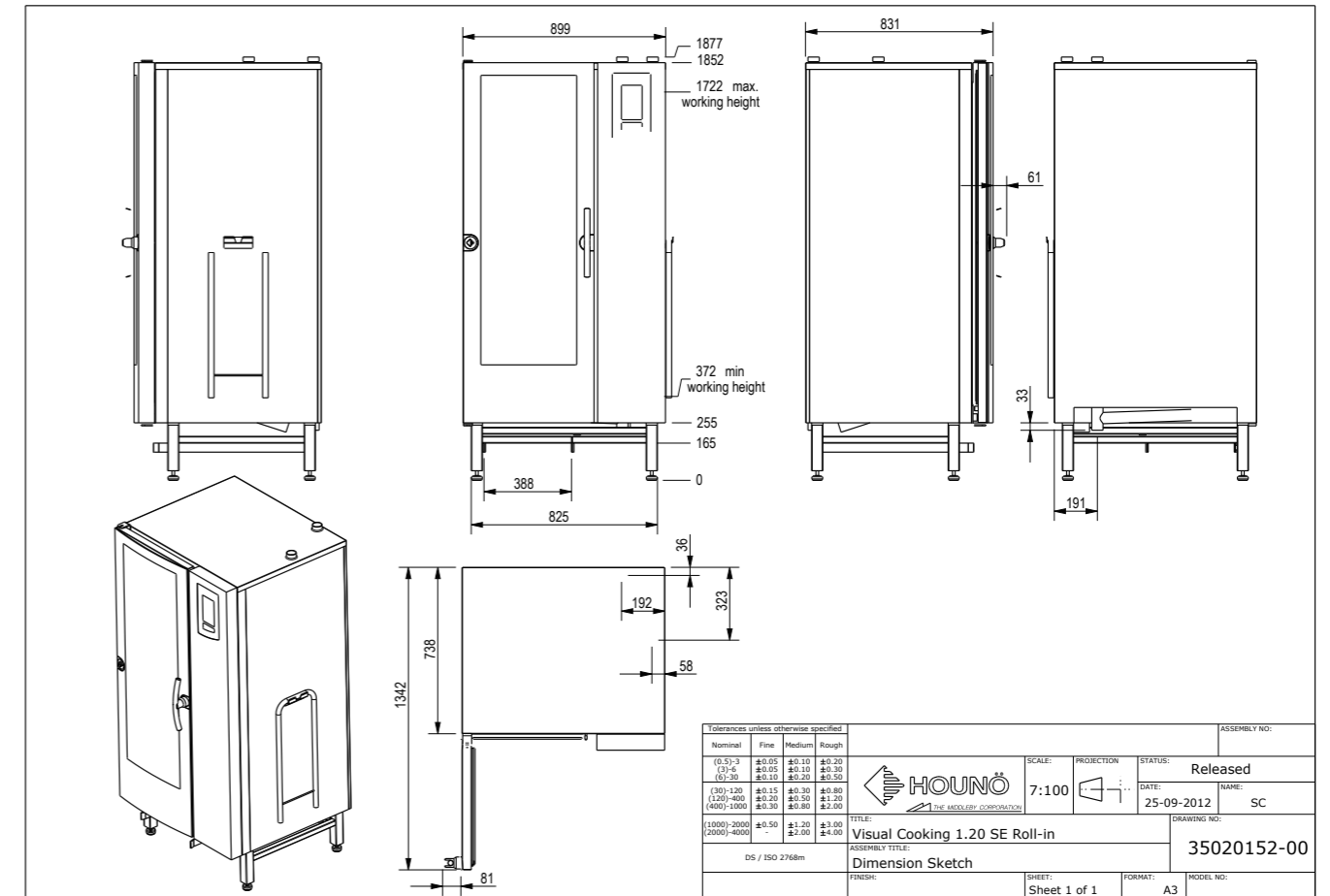


标准型



触摸型

Visual Cooking 1.20 roll-in



尺寸和重量

宽度	899 mm
高度(含支架)	1877 mm
深度(不含门把手)	831 mm
电力型重量	净重 300 kg
	毛重 320 kg
燃气型重量	净重 305 kg
	毛重 325 kg

容量

托盘尺寸	1/1 GN
滑轨数量	
间距 65 mm	20
间距 85 mm	15
托盘尺寸	EN 400x600 mm
滑轨数量	
间距 85 mm	15
烹饪膳食份数	300

规格参数-电力型

电压	3 NAC 400 V
功率	36 kW
电流	52 A
水管连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 50 mm

规格参数-燃气型

电压	1 NAC 230 V
功率	2 kW
电流	17 A
水管连接	外部 3/4"
燃气连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 50 mm

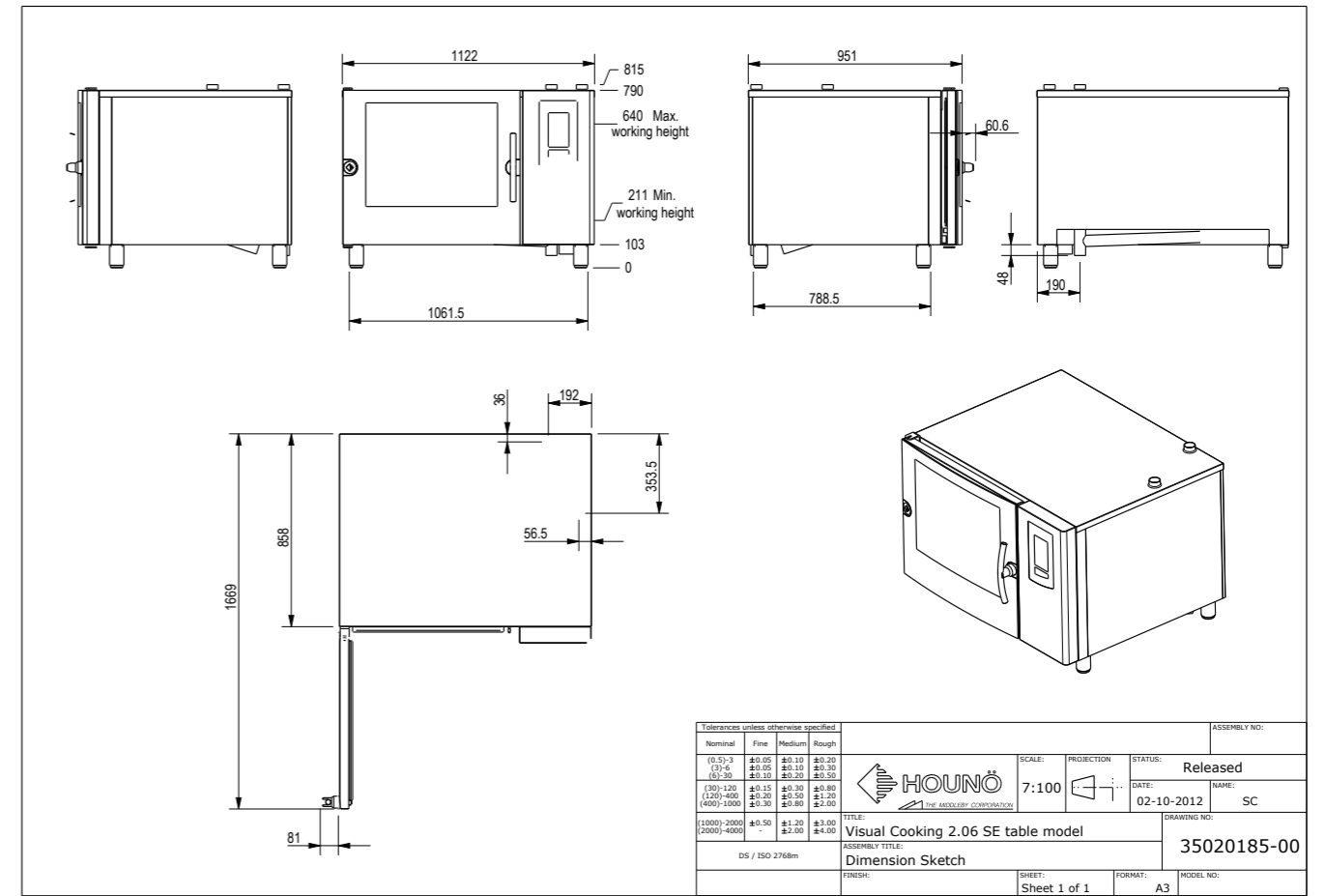


标准型



触摸型

Visual Cooking 2.06



尺寸和重量

宽度	1122 mm
高度-桌上型	815 mm
高度(含支架)	1492 mm
深度(不含门把手)	951 mm
电力型重量	净重 170 kg
	毛重 190 kg
燃气型重量	净重 175 kg
	毛重 195 kg

容量

托盘尺寸	1/1 GN
滑轨数量	
间距 65 mm	12
间距 85 mm	10
托盘尺寸	2/1 GN
滑轨数量	
间距 65 mm	6
间距 85 mm	5
烹饪膳食份数	180

规格参数-电力型

电压	3 NAC 400 V
功率	21 kW
电流	31 A
水管连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 50 mm

规格参数-燃气型

电压	1 NAC 230 V
功率	1 kW
电流	8,5 A
水管连接	外部 3/4"
燃气连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 50 mm

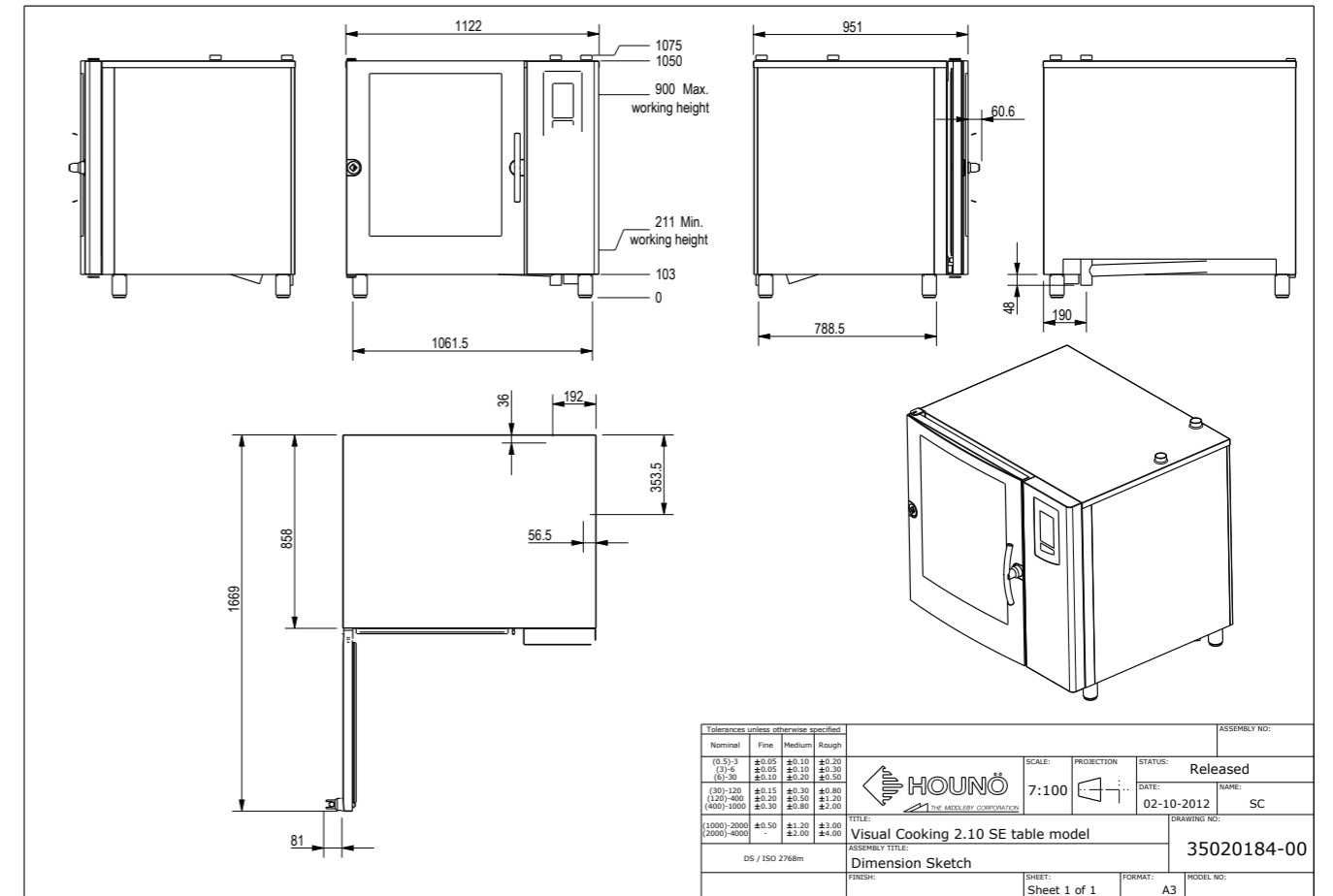


标准型



触摸型

Visual Cooking 2.10



尺寸和重量

宽度	1122 mm
高度(含支架)	1075 mm
深度(不含门把手)	1752 mm
电力型重量	净重 210 kg 毛重 230 kg
燃气型重量	净重 215 kg 毛重 235 kg

容量

托盘尺寸	1/1 GN
滑轨数量	
间距 65 mm	20
间距 85 mm	16
托盘尺寸	2/1 GN
滑轨数量	
间距 65 mm	10
间距 85 mm	8
烹饪膳食份数	300

规格参数-电力型

电压	3 NAC 400 V
功率	27 kW
电流	39 A
水管连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 50 mm

规格参数-燃气型

电压	1 NAC 230 V
功率	1 kW
电流	8,5 A
水管连接	外部 3/4"
燃气连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 50 mm

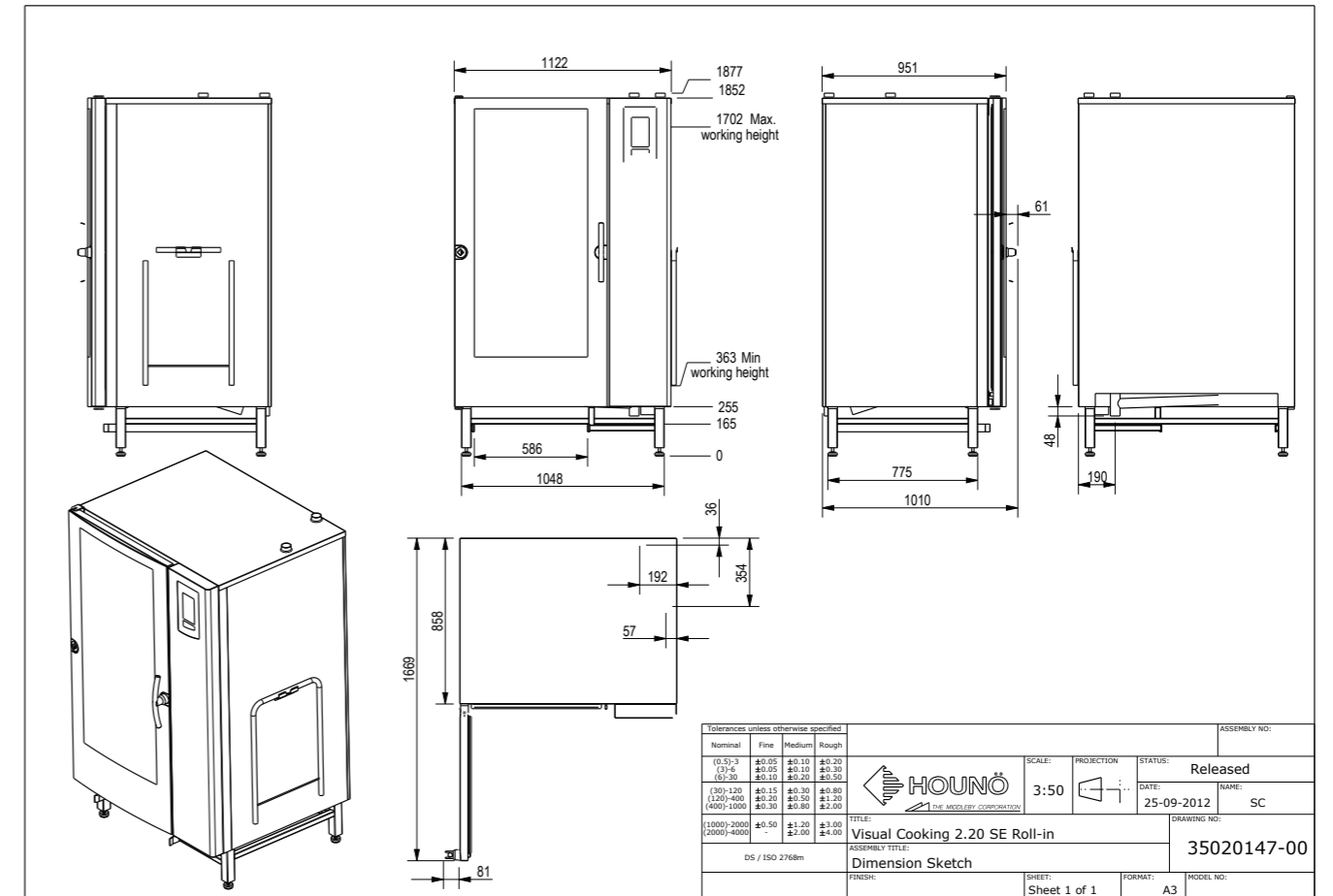


标准型



触摸型

Visual Cooking 2.20 roll-in



尺寸和重量

宽度	1122 mm
高度(含支架)	1877 mm
深度(不含门把手)	951 mm
电力型重量	净重 380 kg
	毛重 400 kg
燃气型重量	净重 385 kg
	毛重 405 kg

容量

托盘尺寸	1/1 GN
滑轨数量	
间距 67 mm	40
间距 85 mm	30
托盘尺寸	2/1 GN
滑轨数量	
间距 67 mm	20
间距 85 mm	15
烹饪膳食份数	600

规格参数-电力型

电压	3 NAC 400 V
功率	60 kW
电流	87 A
水管连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 50 mm

规格参数-燃气型

电压	1 NAC 230 V
功率	2 kW
电流	17 A
水管连接	外部 3/4"
燃气连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 50 mm



标准型



触摸型

CombiSlim

当空间有限时可作为您最佳的选择

如果您有一个咖啡馆或一个空间有限的小厨房，HOUNÖ万能蒸烤箱的CombiSlim系列将是您的最佳选择。

CombiSlim是一款市面上设计尺寸比较独特的万能蒸烤箱；是尺寸最小的万能蒸烤箱。烤箱占地空间小，宽度仅有51.3cm，即便是空间狭小的厨房也能容纳。

CombiSlim系列虽然体积较小但功能齐全，与大型万能蒸烤箱特性相同。换句话说，它具备您在小厨房里所需要的所有功能。

不管您是喜欢传统的旋钮控制还是触摸屏控制，CombiSlim都能满足您的所有需求。



标准型

当您选择一个标准的CombiSlim型号，您会得到一台带数字显示和旋钮的万能蒸烤箱。

此款万能蒸烤箱配备了最通用的烹饪模式，便于所有厨房操作人员使用，并可通过旋钮手动编程。



烹饪模式

- 热风对流
- 蒸汽
- 低温蒸汽
- 强力蒸汽
- CombiSmart®，10步湿度控制
- 烹饪与回温
- 醒发，自动温度控制
- 预热
- 自动冷却功能
- 手动湿度调整
- 鼓风风机可反转，可调节9档风速

标准功能

- 电力
- 喷射式蒸汽
- 标准旋钮型
- 2侧支架
- 温度探头

附加功能

- 手持式水枪
- CombiWash®自动清洗系统
- HOUNÖ PROTECT清洁维护套件

触摸型

CombiSlim触摸型的各种烹饪模式和功能可满足您所有的烹饪需求，并给您足够的空间进行微调。所有触摸型都配备了基于Android系统的触摸屏SmartTouch®，直观显示易操作。

备受肯定的云端中央管理系统Let's Cook可用于整个CombiSlim触摸型万能蒸烤箱系列。



烹饪模式

- 热风对流
- 蒸汽
- 低温蒸汽
- 强力蒸汽
- CombiSmart®，10步湿度控制
- 烹饪与回温
- 醒发，自动温度控制
- 预热
- 自动冷却功能
- 手动湿度调整
- 鼓风风机可反转，可调节9档风速
- SmartChef®，自动烹饪
- 自动湿度调整
- RackTimer®，最多20个计时器
- 烹饪腔冷却功能
- Delta-T 烹饪
- 烹饪与保温

标准功能

- 电力
- 喷射式蒸汽
- SmartTouch®显示器
- 2侧支架
- 温度探头
- HOUNÖ PROTECT清洁维护套件
- 烹饪菜单
- 烘焙菜单
- 收藏夹选择
- HACCP质量控制，可保存PDF格式60天

附加功能

- Let's Cook云解决方案
- 手持式水枪
- CombiWash®自动清洗系统
- 快速选择菜单(QSR)
- 高级分层计时器，可定制菜单处理
- 温度调节键盘

CombiSlim

产品特性

- 标准
- 可选附加

用户界面

SmartTouch®, 基于Android系统的操作界面
可通过旋钮调节的数字化界面

操作模式

手动编程
预设菜单
SmartChef®, 自动烹饪

预设菜单容量

50个菜单, 每个菜单最多设置10步
500个菜单, 每个菜单最多设置15步
烹饪和烘焙菜单
收藏夹选择

手动操作模式

热风对流	30–300°	•	•
蒸汽	30–130°	•	•
低温蒸汽	30–100°	•	•
强力蒸汽	130°	•	•
CombiSmart®, 10步湿度控制	30–250°	•	•
烹饪与回温	30–180°	•	•
醒发, 自动湿度控制	30–40°	•	•
预热	30–300°	•	•
烹饪腔冷却功能		•	
Delta-T 烹饪		•	
烹饪与保温		•	

其它功能

自动冷却功能
自动湿度调整
手动湿度调整
鼓风机可反转, 以获得最佳烹饪效果
鼓风机可调节9档风速
RackTimer®, 最多20个计时器

中心温度探头

多点中心温度探头

通信与网络

Let's Cook云解决方案可提供远程控制、监控和分配
USB连接
HACCP质量控制, 以PDF格式保存60天

触摸型

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

◦

•

•

标准型

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

- 标准
- 可选附加

维护和服务

错误记录
自动维修诊断系统
蒸汽发生器水垢诊断
电和水能耗表(内置)
用水计量表(外接水表)
测试和调整功能

清洁

CombiWash®, 全自动清洗系统
半自动清洗系统
一体手持式水枪

保护和过滤

HOUNÖ PROTECT清洁维护套件: Hydro Shield滤水器和安装套件

安全细节

2级安全门把手, 确保最佳安全性
鼓风机自动断开
烤箱门通风, 热反射玻璃
CTD冷触门(外表最高温度65°C)
不锈钢集成滴水盘
高温保护开关

其它产品功能

易于拆卸的封条门
圆角烤箱炉腔
方便从前端维修
AISI 304不锈钢
双水管连接

定时功能

定时 – 当前时间和日期
定时功能

认证标准

CE/ VDE/ CB 认证(电力型)
cETLus/ ANSI/ UL/ CSA 认证
ETL/ NSF/ ANSI 4 认证
EAC 认证
WRAS 认证
IP X5 防护等级

触摸型

•

•

•

•

◦

•

◦

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

标准型

•

•

•

◦

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

CombiSlim

容量

托盘数量 1/1 GN

托盘间距 20/40 mm

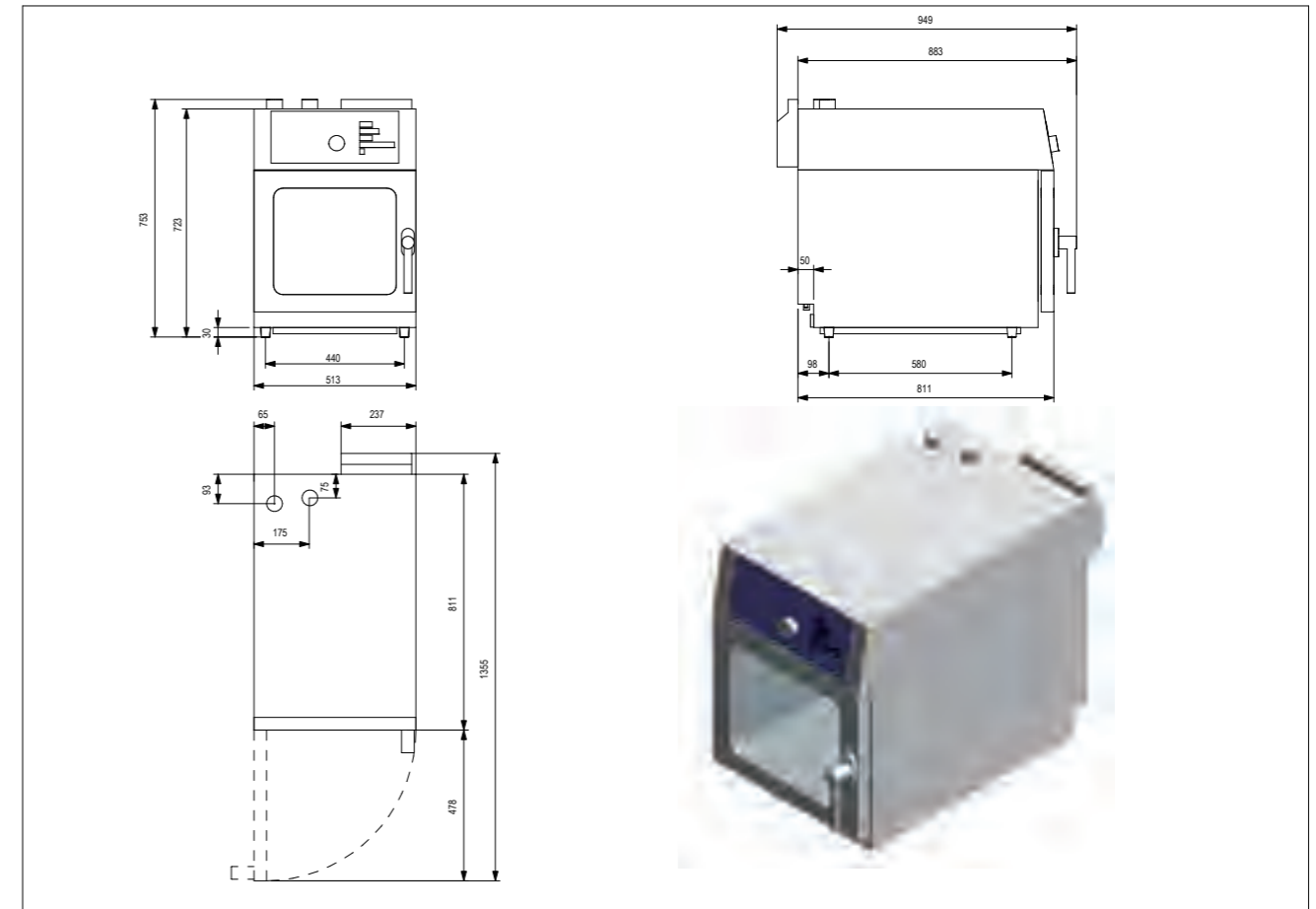
1.06	6
1.10	10

托盘间距 60 mm

1.06	4
1.10	6



CombiSlim 1.06



尺寸和重量

宽度	513 mm
高度-桌上型	753 mm
高度(含支架)	1565 mm
深度-桌上型	811 mm
重量	净重 67 kg 毛重 82 kg

容量

托盘尺寸	1/1 GN
托盘数量	
间距 20/40 mm	6
间距 60 mm	4



标准型

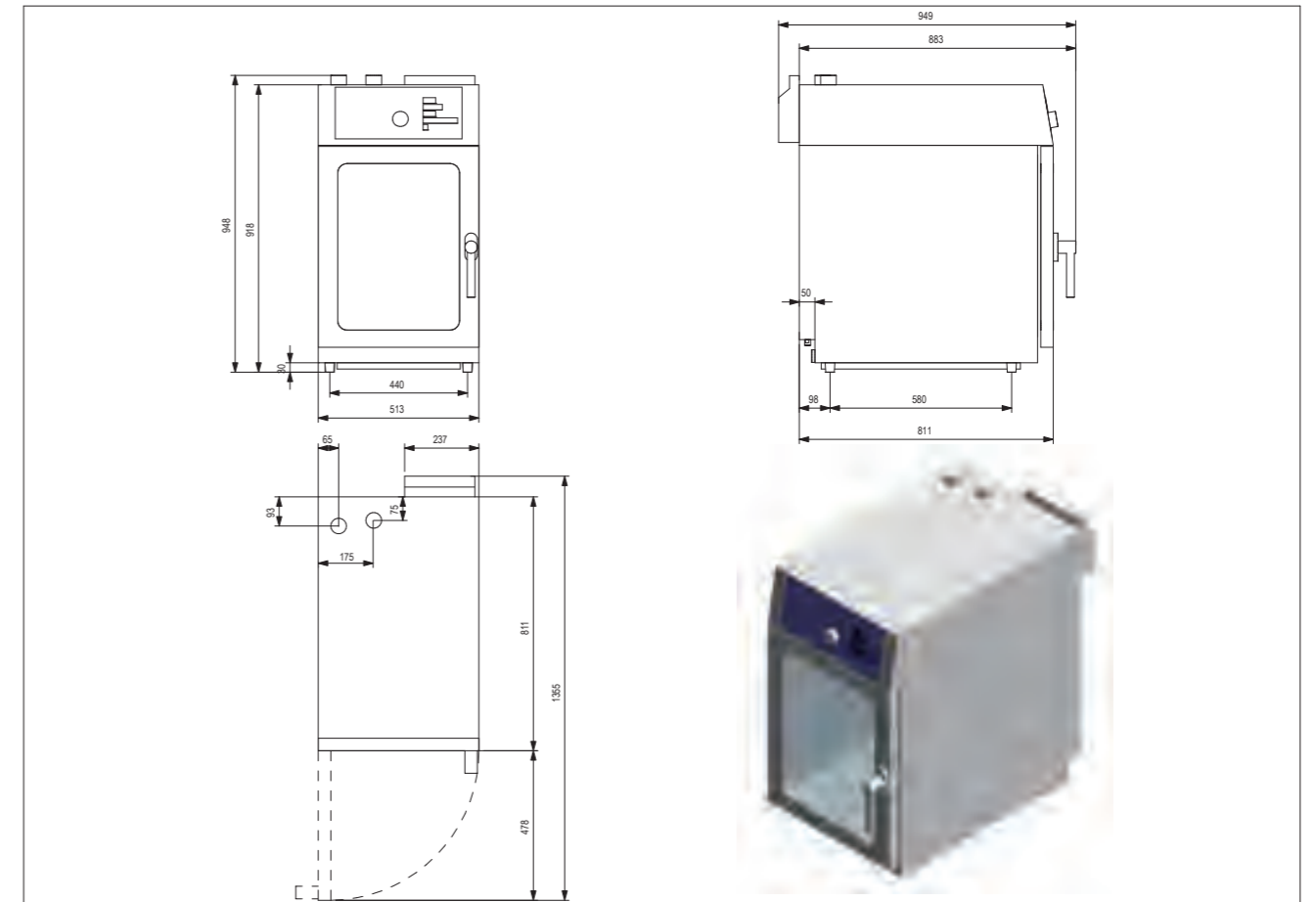


触摸型

规格参数-电力型

电压	3 NAC 400/415 V
功率	8,4/9,2 kW
电流	14 A
水管连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 40 mm

CombiSlim 1.10



尺寸和重量

宽度	513 mm
高度-桌上型	948 mm
高度(含支架)	1765 mm
深度-桌上型	811 mm
重量	净重 81 kg 毛重 96 kg

容量

托盘尺寸	1/1 GN
托盘数量	
间距 20/40 mm	10
间距 60 mm	6



标准型



触摸型

规格参数-电力型

电压	3 NAC 400/415 V
功率	12,7/13,8 kW
电流	21 A
水管连接	外部 3/4"
排水管	外部 Ø 40 mm

CombiPlus®



最小占地面积，拥有最大灵活性

CombiPlus®可堆叠两台Visual Cooking万能蒸烤箱，让您拥有最大的灵活性。CombiPlus®使您能够在不占用更多厨房空间的情况下将烤箱容量翻倍。例如，您可以在下部烤箱烤羊肉，而在上部烤箱蒸蔬菜。此外，您还可以有效的根据店面当前的客人数量调整烹饪能力。在非高峰时段关闭不使用的烤箱，以避免产能过剩，节省运营成本。

CombiPlus®可用于1/1 GN和2/1 GN的电力型和燃气型万能蒸烤箱。
可用组合如下：1.06+1.06、1.06+1.10、2.06+2.06和2.06+2.10
可访问：www.houno.com，下载尺寸图



双开门通道式机型 和油脂分离



卓越的食物安全性和油脂分离功能，
让油脂处理变得更便捷

HOUNÖ可提供特别的双开门直通型解决方案，适用于尺寸为1.06和1.10的Visual Cooking万能蒸烤箱。我们与英国连锁超市合作开发了这种特别的万能蒸烤箱解决方案。HOUNÖ双开门直通型解决方案将万能蒸烤箱设计放置在厨房和服务区之间，因为烤箱的前后都有门，您可以从前后打开烤箱，并把生的和熟的食物完全区分放置。

此外，您可以为您的万能蒸烤箱配备HOUNÖ的一体化油脂分离系统，将油脂分离到安装在烤箱下方的托盘中，该系统可防止油脂进入下水道，避免下水道堵塞。



HOUNÖ PROTECT

简化清洁和维护的全方位解决方案

HOUNÖ PROTECT是我们专门为HOUNÖ万能蒸烤箱开发的一系列水处理和清洁产品。这是一个全方位的解决方案，以简化清洁和维护为主要目的，它与我们的烤箱软件集成在一起，让您更容易正确保养您的烤箱。

万能蒸烤箱中的创新软件HOUNÖ SmartTouch®与HOUNÖ PROTECT产品配合使用，确保烤箱始终处于最佳状态，并提供最佳性能。烤箱可监控损耗量，并提醒您何时更换洗涤剂、润洗液和滤水器，从而以最简单的方式为您提供最好的保护和最低的运行成本。

使用HOUNÖ PROTECT产品，确保为您的HOUNÖ万能蒸烤箱提供高品质的清洁和最佳的水处理方案。

CombiWash®

无需接触化学洗涤剂

CombiWash®自动清洗系统，利用适量的水、能耗和液体洗涤剂，在节省时间和费用的同时，使您的万能蒸烤箱变得非常洁净。

在一整天的工作结束后，您只需根据烤箱的使用情况选择清洁等级，CombiWash®将自动添加适量的水、液体洗涤剂和润洗液，让清洗烤箱变得简单卫生。

另外，您无需担心接触化学物质，因为清洁是在一个封闭的空间中进行的。



Let's Cook 云解决方案

一款为食品服务行业设计的
云端数字化工具

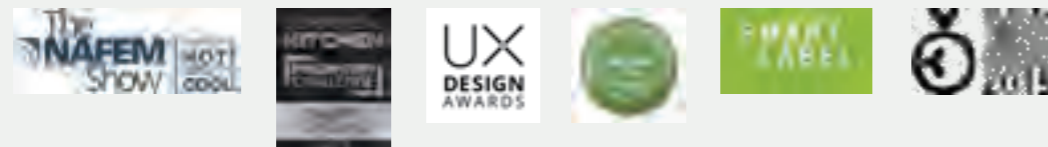
HOUNÖ的Let's Cook云解决方案是一款备受好评的食品服务行业中央管理工具，它可以实时查看您的烤箱列表，跨越区域和国界。可以让您在任何时间、任何地点、任何设备上访问和监控您的烤箱，并不受能连接多少台烤箱的限制。

Let's Cook是基于食品服务行业需求而开发的；它解决了中央管理烤箱的具体挑战。

Let's Cook让烤箱的操作使用变得更简单、更便捷，更具竞争力。有了这个云端数字化工具，您可以通过快速安全的数据访问，并以一种简单的方式优化程序、提高效率和降低成本。

Let's Cook是Middleby Connect的一部分，您可以通过Middleby Connect将整个厨房设备连接到云端。

Let's Cook以用户友好的数字化解决方案为您提供有价值的服务，该解决方案可从单个餐厅扩展到全球连锁餐厅。



Imperial® 配件带来无限商机

特殊铝合金材质的Imperial®配件具有独特的传热能力；配件具备最佳的吸收、储存和释放热量的能力。

这些配件让万能蒸烤箱的烹饪和烘培效果更加优异；能更充分的利用万能蒸烤箱制作各种食物。使用Imperial®配件，您可以在HOUNÖ万能蒸烤箱中烹调任何食物而没有限制！



您可以把鱼放在万能蒸烤箱里烹饪，与在锅中烹饪的效果一样美味。您可以在万能蒸烤箱里一次性制作更多的鱼，这使您在厨房里的烹饪工作变得更便捷，更高效。



你不必用火炙烤就能烹饪美味的烤肉！使用Imperial®烤架，您可以在HOUNÖ万能蒸烤箱中获得同样的烹饪效果。



您可以在烤箱里制作苹果挞，并且每次制作都能呈现出完美效果。法式甜点苹果挞是一道耗时且复杂的菜肴，但在HOUNÖ万能蒸烤箱中使用Imperial®多功能烤盘烘烤苹果挞时，这却是一个简单而快速的过程。



Thank you

感谢您的关注和对HOUNÖ产品的肯定。

我们希望您能用这个产品目录了解并熟悉HOUNÖ的产品系列及其可能性。

我们重视信誉、质量和简洁。重要的是我们通过相互合作，可以呈现出一个万能蒸烤箱的解决方案，以满足您的需要。

我们期待着与您进一步的对话与合作。

如果您有任何问题或意见，请随时与我们联系。

诚挚的，您的HOUNÖ团队。





美得彼餐饮设备(上海)有限公司
地址:上海市闵行区沪闵路3888号105-109室
Tel: 021-3323 9898
Fax: 021-5483 3301
<http://www.middleby.com.cn>