

HoFi

Jede Technologie ist Teil evolutionärer Veränderung. Nur jene, die sich darauf einstellen können werden bleiben. Leistung und Qualität gewinnt. Der HoFi Combi Baker ist gekommen.

Mit dem HoFi Combi Baker haben Sie ein universell einsetzbares Gerät. Kochen, Backen, Braten und Grillen aller Arten von Lebensmitteln unter Beachtung strengster Hygienestandards ist möglich. Kosteneffizienter Betrieb - bedeutet Einsparungen bei Strom- und Wasserverbrauch, rationelles Arbeiten und der Ersatz konventioneller Küchengeräte.

Die selbsterklärende Bedienung, die einfache Pflege und die hohe Zuverlässigkeit stellen die Kundenbedürfnisse zufrieden. All diese Anforderungen haben wir in nur einem Gerät vereinigt und besetzen damit eine Spitzenposition.

HoFi TOUCH

Der hervorragende farbige Touch Screen wird Sie nicht nur mit seiner Grafiken, der logischen Aufteilung und dem Schutz gegen unbeabsichtigte Bedienung sowie Widerstandsfähigkeit gegen Beschädigung überzeugen. Sie werden auch seine Vorzüge bei der einfachen Bedienung nicht mehr missen wollen. Die pflegeleichte Oberfläche garantiert immer eine elegante Erscheinung. Einfach nur Berühren...

HoFi EASY COOKING

Der Kochlöffel mit drei Sternen ist das Symbol für einfache übersichtliche und intuitive Bedienung Ihres HoFi Heißluftdämpfers. Easy Cooking dient auch der schnellen Auswahl Ihrer bevorzugten Garprogramme. Vergeben Sie individuelle Programmnamen, speichern Sie in eigenen Kategorien und nehmen Sie eigene Einstellungen vor. Das Programmarchiv erspart erneute Programmierung und sichert gleichbleibende exzellente Garergebnisse.

HoFi AGENT

Unübertroffen ist die umfangreiche integrierte Hilfsfunktion die Sie bei der täglichen Arbeit begleitet. Mit einem Tastendruck stehen Ihnen die Detailinformationen zu Verfügung.

TECHNISCHE DETAILS



Modellauswahl

Wir bieten Ladenöfen an, die sowohl als Ladenbacköfen, als auch Kombidämpfer in Perfektion betrieben werden können. Egal ob im Supermarkt, Tankstellen, Bäckereien, Metzgereien oder in der anspruchsvollen Topgastonomie. Die Ausstattungen lassen fast keine Wünsche offen.



623		611		1011	
Energie	Strom	Energie	Strom	Energie	Strom
Dampferzeugung	Injektion	Dampferzeugung	Injektion	Dampferzeugung	Injektion
Kapazität	6 x 6N 2/3	Kapazität	7 x 6N 1/1	Kapazität	11 x 6N1/1
Optional	5 x 32,5/35,3	Optional	5 x 400/600	Optional	8 x 400/600
Speisenkapazität	30 - 50	Speisenkapazität	50 - 150	Speisenkapazität	150 - 250
Abstand	65 mm / 70 mm	Abstand	65 mm / 80 mm	Abstand	65 mm / 80 mm
Maße (BxHxT) [mm]	683 x 575 x 644	Maße (BxHxT) [mm]	933 x 786 x 863	Maße (BxHxT) [mm]	933 x 1046 x 863
Gewicht	65 kg	Gewicht	110 kg	Gewicht	132 kg
Gesamtanschluß	4,9 kW (3,3 kW*)	Gesamtanschluß	10,2 kW	Gesamtanschluß	17,6 kW
Sicherung	10 A (16 A*)	Sicherung	16 A	Sicherung	32 A
Spannung	3 N~/400 V/50 Hz	Spannung	3 N~/400 V/50 Hz	Spannung	3 N~/400 V/50 Hz
Spannung*	1 N~/230 V/50 Hz	Wasseranschluß/-ablauf	6 3/4" / 50 mm	Wasseranschluß/-ablauf	6 3/4" / 50 mm
Wasseranschluß/-ablauf	6 3/4" / 40 mm	Temperatur	30 - 300 °C	Temperatur	30 - 300 °C
Temperatur	30 - 300 °C				

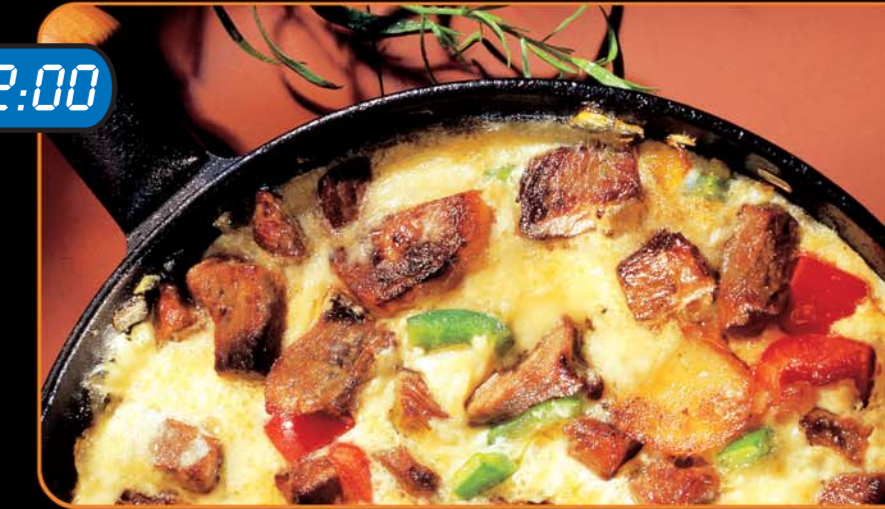
Systemlösungen für frische Backwaren:

8:00



- Lebensmitteleinzelhandel
- Hypermärkte und Supermärkte
- Discounter
- Tankstellen

12:00



- Frische Backwaren
- Baguette und Pizza
- Warme Gerichte

16:00



- Beratung
- Verkauf und Leasing
- Weltweites Servicenetz

Gerätemerkmale

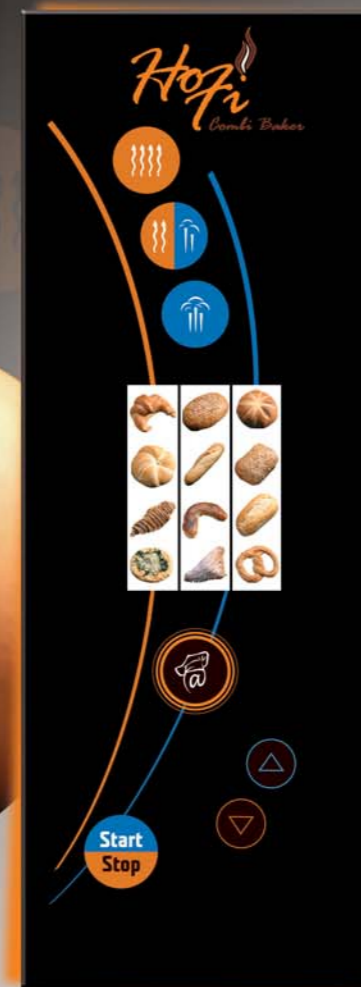
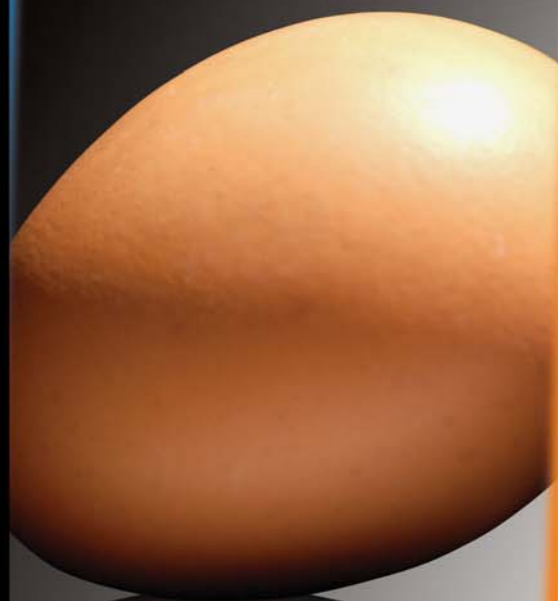
HoFi Combi Baker BLUE

Diese innovative Heißluftdampferserie stellt Anwender mit höchsten Ansprüchen zufrieden. Funktionelles Design, Bedienung und die Qualität der Komponenten übertrifft alle bisherigen Vorstellungen für die komfortable Zubereitung schmackhafter Speisen. Dies gilt auch für die revolutionäre Verbindung von Eleganz, Funktionalität und Komfort. Alle Bedienfunktionen, die Programmierung und die Steuerung ergeben sich aus dem selbsterklärendem Touchscreen. Daneben finden Sie die Tasten für Start/Stop, Garmodus (Dampf, Kombi-dampf, Heißluft) und für Detailinformationen. HoFi BLUE - der Gentleman unter den Heißluftdämpfern.

Der Gentleman unter den Heißluftdämpfern...



Perfektion in Form



Stop



Funktionen

- EASY COOKING
- Delta-T-Garen
- Nieder-Temperatur-Garen
- COOK & HOLD
- Regenerieren
- Bankett System
- Programmierung (bis 1000 Programme mit 20 Schritten)
- Touch Screen, farbig
- 4-Punkt Kerntemperaturfühler
- Optional: zweiter Kerntemperaturfühler
- 5 Ventilatorgeschwindigkeiten
- Ventilator, getaktet
- Individuelle Zeiteinstellung pro Einschub
- Lern-Funktion
- Ventilator STOP beim öffnen
- Hofi AGENT Navigationstaste
- Automatisches Vorheizen / Kühlen
- Autoklima (Dampfsättigungskontrolle)
- Autostart
- Quick View (Programmschnellansicht)
- ACTIVE CLEANING (automatische Reinigung)
- Wrasenklappe
- ACM (automatisches Mengenmanagement)
- Pictogrammanzeige für das Backen
- SDS (Service Diagnose System)
- CCS (Kalk Kontroll System)
- Energie Optimierung
- Doppelt verglaste Tür reduziert Wärmeverluste
- Turbo-Dampf Funktion
- USB Schnittstelle
- LAN Schnittstelle

Start

WILKOMMEN IN DER ZUKUNFT

HoFi
Combi Baker



HoFi
Combi Baker

HoFi GmbH
Am Koepfle 15 D-71570 Oppenweiler
Tel. +49 (0) 162 1953417
info@hofi-gmbh.de • www.hofi-gmbh.de

HoFi
Combi Baker