Tömning med tryckluft C3i PA Metos Proveno 4G nedkylning med isvatten



Produktdata

Varenummer	4222956
Produktnavn	Tömning med tryckluft C3i PA Metos Proveno 4G nedkylning med isvatten
Dimensjoner	mm
Vekt	12,000 kg

Beskrivelse

Metos Proveno 3G -grytans isvattennedkylning C3i PA i genomför nedkylningen helt och hållet genom isvatten som cirkulerar mellan grytan och isbanken. När nedkylningen avslutats töms mantelns vatten i isbanken med hjälp av tryckluft.
Nedkylning av maten startas via grytans touchscreen, varvid vattnet börjar cirkulera mellan grytan och isbanken och automatiskt kyler ned maten till önskad temperatur. I början av nedkylningen sker automatisk kondensering av ånga från grytans mantel. Isbanken (separat erbjudande) kyler ned vattnet i grytans mantel till nära noll grader.
Kallhållningsfunktionen håller matens temperatur på önskad nivå och följer med den i realtid under hela nedkylningen. Du kan följa med i matens temperatur via skärmen och den eftersträvade temperaturen kan ändras under nedkylningen. Det är möjligt att avbryta nedkylningen manuellt. Nedkylningen avbryts automatiskt om produkten inte kyls ned mera. När nedkylningen eller underhållet avslutats töms mantelns vatten

i isbanken med hjälp av tryckluft.
Den nya generationens C3i PA -isvattennedkylning kyler ned maten snabbare och effektivare än tidigare.

- fabriksinställd
- nedkylning med nedkylningsvatten som cirkulerar mellan grytan och isbanken
- automatisk kondensering av ånga i början av nedkylningen
- nedkylning av maten direkt till önskad temperatur
- matens måltemperatur kan justeras
- tömning av nedkylningsvattnet till isbanken
  I LEVERANSEN INGÅR:
- grytans anslutningar till isbanken
  och för tryckluft
  EXTRA TILLBEHÖR (beställs separat):
- isbank
- kompressor