

Kombiovn Metos Memo T71 med 7 gjederpar



Produktdata

Varenummer	4571333
Produktnavn	Kombiovn Metos Memo T71 med 7 gjederpar
Dimensjoner	777 x 729 x 942 mm
Vekt	80,000 kg
Kapasitet	7xGN1/1-65, 7 x(600x 400)
Teknisk informasjon	400 V, 32 A, 12,5 kW, 3NPE, 50 Hz, 65 dB KV: 3/4"

Beskrivelse

Metos Memo T71 kombiovn forenkler og effektiviserer kjøkkenets daglige drift takket være det klare kontrollpanelet med snarveier og funksjoner som er enkle å velge kombinert med at ovnsrommet og ovnsflatene er lette å holde rene. Den nøyaktige håndteringen av ovnkammerets temperatur og fuktighet gjør at maten smaker godt: ovnen bevarer matens farge og struktur, og muliggjør også steking og grilling.

Kombinasjonsovnen har 7 par guider med en føringsavstand på 70 mm. Guidene kan brukes med GN1 / 1-kar eller bakebrett med dimensjonene 600x400 mm.

De grunnleggende funksjonene til Metos Memo T71 kombiovnen kan reguleres som følger: damp + 30 ° C ... + 130 ° C, konveksjon + 30 ° C ... + 260 ° C og kombinasjonsfunksjonen + 30 ° C ... + 260 ° C. Ovnen har automatisk tidsinnstilt forvarming. Alle programmer i minnet kan kombineres med

snarveier og brukes til å lage en liste over favoritter.

Ovnens konstruksjon er i rustfritt stål. Ovnen er enkel å holde ren, takket være ovnkammerets fugefrie og jevne overflater med avrundede hjørner, det gjengede indre glasset, vifteens åpningsbare beskyttelsesplate og de avtakbare føringene. Dusj og syv automatiske vaskeprogrammer er tilgjengelig som ekstrautstyr til ovnen. Det automatiske vaskeprogrammet (LCS) tapper vaskemiddel i forbindelse med tøyet, fra en 100% resirkulerbar vaskemiddelbeholder.

Ovnen har en LCD-TFT fargeskjerm for visning av favorittprogrammer, forhåndsinnstilte programmer, menyer og innstillinger og en LED HVS alfanumerisk skjerm for temperatur, fuktighetskontroll og tid. Det er enkelt å velge tilberedningstrinn og administrere programmer ved hjelp av knappen. Den venstrehengte doble glassdøren er utstyrt med herdet glass som reflekterer varmen, som sammen med luftlommen mellom glassene reduserer varmestrålingen og samtidig holder på varmen inne i enheten og dermed hindrer energi i å bli kastet bort.

Selvdiagnostiseringsprogrammet følger enhetens funksjon og avgir en feilbeskrivelse og et hørbart signal i tilfelle en feil. Overføring av HACCP-data og matlagingsprogramvare, samt systemoppdateringer er enkelt og raskt ved hjelp av USB-tilkoblingen.

- 7 føringspar, føringsavstand 70 mm
guider for GN1 / 1 fartøy eller fartøy som måler 600x400 mm
damp + 30 ° C ... + 130 ° C, konveksjon + 30 ° C ... + 260 ° C,
kombinasjonsfunksjon + 30 ° C ... + 260 ° C + 30 ° C ... + 130 ° C
- 95 testede og lagrede matlagingsprogrammer
- 99 st. programmer kan lagres i automatisk rekkefølge
- automatisk temperatur- og fuktighetskontroll med Autoclima®-systemet
- direkte damp
elektronisk
- LED-belysning i ovnkammeret
- automatisk vifte av retning
- LCD-TFT fargeskjerm
- LED HVS alfanumerisk skjerm
beskrivelse og hørbart signal i feilsituasjoner
- dør med dobbelt varmereflekterende herdet glass med luftspalte
- indre glass åpnes for enkel rengjøring
- venstrehendt dør
glatt vanntett kokekammer med avrundede kanter
- 7 automatiske rengjøringsprogrammer

EKSTRA TILBEHØR (bestilles separat):

- hånddusj
- syv stk. automatisk vaskeprogram (LCS) + 5 kg beholder med vaskemiddel
- 3-punkts temperaturføler
- temperaturnål
energioptimaliseringssystem
- åpent stativ

- åpent stativ med GN-guider
- forskjellige kokeplater og kar
- Høyrehengd dør
- deksel til dampkondensator
monteringsserie for montering av ovner oppå hverandre