Hurtignedkjøl-og hurtignedfrysningsskap Metos HiChef HC06



Produktdata

Varenummer	4240360
Produktnavn	Hurtignedkjøl-og hurtignedfrysningsskap Metos HiChef HC06
Dimensjoner	790 × 720 × 850 mm
Vekt	90,000 kg
Teknisk informasjon	230 V, 10 A, 1,7 kW, 1NPE, 50 Hz, 70 dB KV: 3/4" Avløp tilkobling: ø 1"
Kjølemedie	R452A
Kjøleeffekt, W	863

Beskrivelse

Det mångsidiga snabbnedkyl- och snabbnedfrysningsskåpet Metos HiChef HC06 med dess förinställda program och logiska gränssnitt, som möjliggör multipla kylnings- och tillagningsmöjligheter, gör apparaten enkel att använda. Kylning bevarar livsmedlets smak, utseende och vikt. Snabbnedfrysning gör det möjligt att alltid kunna servera perfekt bevarat livsmedel antingen rått eller tillagat.
Apparaten kan programmeras till att enbart arbeta under en definierad tidsperiod eller tills den inställda temperaturen är nådd. Individuella program för snabbnedkylning och nedfrysning vilka kan redigeras och sparas för senare användning efter behov. Apparatens olika arbetsfaser kan följas på displayen. Displayen guidar dig genom olika

programalternativ med text och grafik som möjliggör enkla och snabba inställningar.
Det multifunktionella snabbnedkyl- och snabbnedfrysningsskåpet Metos Hi Chef HC06 är lämpligt för att tina, jäsa deg och tillaga vid låga temperaturer. Dessutom kan skåpet användas som värmeskåp. Upptiningsfunktionen garanterar en kontrollerad upptining av djupfrysta livsmedel i enlighet med HACCP-standarder. Degjäsningsalternativet styr temperaturen och fukten för degen samt även tiden vid vilken degen ska vara färdig att bakas. Upptinings- och degjäsningsalternativen möjliggör förvaring av råa material och ger flexibilitet för livsmedelsberedning och därigenom ge kunderna vad de vill ha: färska livsmedelsprodukter med perfekt bevarade kvaliteter. Tillagning vid låg temperatur inte bara bevarar smaker utan behåller även doften, mörheten och saftig smak.

- nedkylningskapacitet 18 kg +90°C > +3°C 90 min.
- nedfrysningskapacitet 12 kg +90°C > +-18°C 240 min.
- upptining
- degjäsning
- tillredning vid låg temperatur
- 6 dubbla gejdrar GN1/1 eller 600x400 mm - för bakplåtar
- gejdrar kan avlägsnas för rengöring
- värmeelement i dörrkarmen
- ergonomiskt handtag med dubbla grepp och dörr i full höjd, magnetisk tätning på fyra sidor av dörren
- 7 ” högupplöst IPS kapacitiv TOUCH-skärm inbäddad i handtaget, lätt att använda
- högerhängd dörr
- konstruktion i rostfritt stål
- maskinenheten är placerad i skåpets bottensektion
- stadiga och justerbara ben i rostfritt stål
- tvättslang som standard