

Konvektionsovn Metos Memo ICET 041 med 4 skinner



Produktdata

Varenummer	4571316
Varenavn	Konvektionsovn Metos Memo ICET 041 med 4 skinner
Størrelse	812 × 725 × 737 mm
Vægt	57,000 kg
Kapasitet	4xGN1/1-65
Teknisk informasjon	400 V, 16 A, 6,25 kW, 3NPE, 50 Hz, 65 dB KV: 2*3/4" Avløp tilkobling: ø 40 mm

Beskrivelse

Metos Memo ICET 041 kombinationsovn har et tydeligt kontrolpanel med genvej og let overskuelige funktioner kombineret med nem rengøring af ovn- og ovnoverflader for at lette og forbedre den daglige betjening af køkkenet.

Den nøjagtige temperatur- og fugtighedsregulering i ovnkammeret gør maden velsmagende, mens den bevarer sin farve og konsistens, hvilket også giver mulighed for stegning og grilling.

Ovnen har 4 skinner med et interval på 70 mm. Skinnerne kan bruges sammen med GN1 / 1 eller 600x400 mm bageplader.

De grundlæggende funktioner i kombinationsovnen Metos Memo ICET 051 er justerbar damp + 30 ° C ... + 130 ° C, konvektionsluft + 30 ° C... + 260 ° C og kombineret funktion + 30 ° C ... + 260 ° C.

Ovnen har automatisk forvarmning i timeren. 10 forprogrammerede bageprogrammer er lette at vælge i kontrolpanelets genveje.

Du kan gemme 79 produkter i 4-stadieprogrammer i ovnen. Alle programmer i

hukommelsen kan knyttes til genveje og der kan oprettes en favoritliste.

Ovnens struktur er rustfrit stål. De sømløse og glatte overflader i kammeret med afrundede hjørner, hængslet indvendigt, ventilator dæksel og aftageligt bakkeholder gør det nemt at holde enheden ren.

En eksternt bruser samt fem automatiske vaskeprogrammer kan fås som tilbehør

Det automatiske vaskeprogram (LCS) dispenserer vaskemidlet direkte med den 100% genanvendelige rengøringsmiddel dispenser.

Touchpanelet har illustrative ikoner og en klar nummer / tekstvisning.

Ved hjælp af panelet gøres det let at administrere programmer og vælge madlavningsstadier.

Den dobbeltglaserede, venstrehåndede dør er udstyret med varmereflekterende glas som, sammen med luftgabet mellem glassene reducerers varmestralingen mens varmen holdes inde i enheden og unødvendigt energitab undgås.

Selvdiagnostiskprogrammet overvåger driften af ??enheden og giver en fejlmeddelelse og et akustisk signal, når der opstår en fejl.

Med USB-forbindelse, overførsel af HACCP-data og kogeprogrammer, som samt opdatering af dit operativsystem er hurtigt og nemt.

- 4 skinnepar, interval 70 mm
- skinner til GN1 / 1 eller 600x400 mm beholdere
- tilberedning + 30 ° C til + 130 ° C, konvektionsluft + 30 ° C ... + 260° C, kombinationsfunktion + 30 ° C ... + 260 ° C
- 10 forprogrammerede bageprogrammer i kontrolpanelets genveje.
- du kan gemme 79 produkter med 4-stadie programmer
- automatisk styringssystem til temperatur og fugtighed Autoclima®
- direkte jetfordamper
- elektronisk
- LED-belysning i ovnkammeret
- automatisk vending af blæseren
- touchskærm
- fejlmelding og akustisk signal, når der opstår en fejl
- TILBEHØR (bestilles separat)
- bruser
- Automatisk vaskeprogram 5 (LCS) + 5 kg rengøringsmiddelbeholder
- to-trins ventilator
- 3-punkts tilberedningssensor
- nåleformet komfur
- energioptimeringssystem
- åbent stativ
- åbent stativ med GN-guider
- forskellige gryder og tallerkener
- højre dør
- dampkølerhætte
- monteringssæt til installation på toppen