

## Tryckkokskåp Metos Marvel E2



### Produktdata

|                     |                                                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Varenummer          | 4222852                                                                  |
| Varenavn            | Tryckkokskåp Metos Marvel E2                                             |
| Størrelse           | 1385 x 900 x 1520 mm                                                     |
| Vægt                | 360,000 kg                                                               |
| Kapasitet           | 8 x GN1/1-65 / 6 x GN1/1-100                                             |
| Teknisk informasjon | 400/230 V, 80 A, 51,4 kW, 3NPE, 50 Hz KV: 1/2"<br>Avløp tilkobling: ø 1" |

### Beskrivelse

Dobbeltkammer model intelligent Metos Marvel-trykkoger E2 er et hurtigt og effektivt værktøj til tilberedning af frokost- og à la carte-retter i moderne store køkkener.

Metos Marvel trykkoger tilbereder, optøger og opfrisker alle typer mad, inklusive delikate ingredienser.

Takket være Metos Marvel's effektivitet kan du tilberede et måltid lige før servering og garantere, at det er friskt.

Omhyggelig dampkogning opretholder produkternes konsistens, ernæringsindhold og farve. Ekstra portioner af forskellige ingredienser kan tilberedes hurtigt, da Metos Marvel ikke behøver at blive forvarmet.

Mange retter kan tilberedes på samme tid uden at give hinanden smag. Dens brugervenlighed med indbyggede applikationer øger både køkkenets effektivitet og konkurrenceevne.

Præcis tilberedning med 1 ° C-præcision eller en kernetemperaturføler, der er placeret i produktet, fremskynder processen og forhindrer overkog.



Området for tilberedningstemperaturer er 40-120 ° C (tilberedning ved lav temperatur / optøning 40-80 ° C, normal tilberedning 80-100 ° C, hurtig tryk tilberedning 100-120 ° C).

Hovedmenuen indeholder to forudindstillede indstillinger: 0,5 og 1 bar. Delta T madlavning giver dig mulighed for at definere temperaturforskellen mellem kammeret og indersiden af produktet.

Det er især velegnet til tilberedning af sensitive retter. Stort informativt og letlæseligt farvedisplay. Kernetemperatur, rumtemperatur og resterende tilberedningstid vises tydeligt.

Store, intuitive symboler gør apparatet hurtigt og nemt at bruge. Det er let at oprette og vælge dit eget program. Hukommelsesplads til op til 10.000 programmer. Tidsindstilling 0-99 timer med 1 sekund præcision.

Favoritliste til lettere og hurtigere brug. Det foretrukne program findes i hoveddisplaymenuen. Avanceret sikkerhedsudstyr og overvågningsteknologi gør komfuret sikkert at bruge.

Takket være det avancerede sikkerhedslåsesystem kan døren hurtigt åbnes og lukkes. Døren kan ikke åbnes, når kammeret er under pres, eller når et program kører (programmet kan annulleres om nødvendigt).

Ergonomisk og isoleret håndtag kan let bruges med én hånd. Vand, der drypper fra døren og beholderen, opsamles i en drypbakke.

- to kamre
  - helt i rustfrit stål, kammeret rustfrit stål
  - Aftagelige hylder med 6 par skinner, kan tåle maskinvask
  - kapacitet 4 x GN1 / 1-65 mm (skinneafstand 103 mm) eller 3 x GN1 / 1-100 mm (skinneafstand 128 mm)
  - lastehøjde 1280 mm
  - stor og klar touchskærm
  - programliste til favoritter
  - forudindstillede knapper til 0,5 og 1 bar
  - madlavning med kernetemperaturmåler
  - Delta-T forberedelse
  - flere valgbare alarmtoner for at indikere afsluttet tilberedning
  - lyd kan indstilles til specifikke produkter
  - justerbar lydstyrke og længde
  - displayet har energibesparende tilstand og skærmlås
  - integreret USB-port til download af applikationer og opdateringer
  - USB til lagring af HACCP-data
  - sikkerhedslåsesystem til døren
  - automatisk alarm til kontrolleret sikkerhedsanordningstest
  - diagnostisk funktion
  - let at vedligeholde ovenfra eller forfra
- Levering inkluderer:
- aftagelig hylde med skinner
  - kernetemperaturmåler