

Konveksioonahi Metos Chef 50T, 400V3N~ 10,5 kW



Tehnilised andmed

Tootekood	3754987
Toote nimi	Konveksioonahi Metos Chef 50T, 400V3N~ 10,5 kW
Mõõtmed	800 × 800 × 520 mm
Kaal	65,000 kg
Tehniline informatsioon	400 V, 16 A, 10,5 kW, 3N~, 50 Hz CW: 3/4´

Tootekirjeldus

Kõrgkvaliteediline Metos Chef 50 on konveksioonahi nõudlikule professionaalile. Chef-ahjuga saad ühtlase ja soovitud küpsetustulemuse.

Chef-ahju on kerge paigaldada, kasutada ja hooldada. Moodulehitusega ahjudest saab alati moodustada soovitud komplekti küpsetamiseks ja kergitamiseks.

Chef ahju suurt topeltklaasiga ust saab klaaside vahelt puhastada. Klaaside vahel ringlev õhk alandab uksepinna temperatuuri.

Uks avaneb isoleeritud käepidemest. Eemaldatava juhtsiinistiku, poleerpinna ja ümardatud nurkadega ahjukambrit on kerge puhastada.

Ahju juhtpaneel on selge, nupud vastupidavad ja käepärased. Ühtlase küpsetustulemuse tagavad suunda vahetav puhur ja ümardatud nurkadega ahjukamber.

Elektri- ja niisutusveeühendused asuvad seadme tagaseinas, samuti ahjukambri aurukorsten. See lihtsustab paigaldamist ja võimaldab seadmeid üksteise peale asetada. Üksiku seadme võib paigaldada laua peale. 1-3 seadme rühm paigaldatakse alusele vastavalt valikule. Alused on lisavarustuses.

Ahjukambris on tõhus valgustus. Termostaadi andur on kaitstud löökide eest.



Temperatuurivahemik 50-300°C

- taimer 0-60 min või pidev töörežiim
- maht 4 x 450 x 600 mm (pagariplaat)
- manuaalne niiskuse eemaldamine küpsetuskambrist:
- niisutuse tehaseseade muudetav (nõuab hooldustöötajat)
- neli eemaldatavat siinipaari.

Lisavarustus (ei sisaldu pakutud hinnas): alused ühele, kahele ja kolmele ahjule