

Kombiahi Metos CombiMaster Plus 61/5 HS BAKE 400V3



Tehnilised andmed

Tootekood	4342136
Toote nimi	Kombiahi Metos CombiMaster Plus 61/5 HS BAKE 400V3
Mõõtmed	847 × 771 × 782 mm
Tehniline informatsioon	400 V , 16 A , 11 kW ,

Tootekirjeldus

Jõuline, lihtsalt kasutatav ning pakub funktsioone, mis kindlustavad iga kord kõrgeima võimaliku kvaliteedi: krõmpsuvad koorikud, mahlased praed, tugevad aroomid, atraktiivsed värvid ning vitamiinid ja mineraalid jäävad alles. Selle tagavad täpselt kontrollitud ahjukambri sisekliima ning temperatuuri, õhuniiskuse, õhuvoolu ja küpsetusaja täpne seadistamine.

- paigaldatakse lisavarustusena saadava aluse peale
- 5-siiniga kombiahi
- mahutab küpsetusplaate mõõtudega 400*600 mm
- siinide vahe 85mm
- U-profiiliga eemaldatavad juhtsiinid. Profiil vältib nõude libisemise kasutajale peale. Ergonoomiline tõstekõrgus.
- siinid on eemaldatavad
- integreeritud käsidušš (HS) automaatse kokkukerimisvoolikuga
- 100 max. 6 astmelist programmeerimiskohta
- aurust küpsetus +30°C ...+130°C.

Suure jõudlusega aurugeneraator koos uue aururegulaatoriga toodab alati hügieenilist värsket auru.

Saate küpsetada toitu ilma vett lisamata ning ootamata, millal vesi keema läheb. Püsiv ahjukambri

temperatuur ja maksimaalselt küllastunud aur tagavad ühtlase ja väga õrna toiduvalmistamise protsessi

ning sellega parima toidu kvaliteedi. Isuäratavad värvid, maitse ning kõik toitained ja vitamiinid säilivad,

eriti köögiviljadel. Tundlikud toidud nagu crème caramel, quiche, õrn kala või vahukreem õnnestuvad

vähese vaevaga isegi suurtes kogustes.

- kuumas õhus küpsetus +30°C ...+300°C.

Kuum õhk ringleb suurel kiirusel kõikjal ümber toidu. Liha proteiinid kinnistuvad koheselt, nii jääb liha

sisemus imeliselt mahlane. Stabiilne kuuma õhk kuni 300°C ei ole vaid tehniline detail; vajalik varuvõimsus

on olemas isegi täiskoormusel. See on ainus viis tagada mahlakad, pruunistatud praekartulid, külmutatud

toidud nagu kalmaarid, kroketid, kevadrullid ja kana tiivad või pehmed pagaritooted.

- kombineeritud küpsetus +30°C... +300°C.

Kombineeritud küpsetus sisaldab kõiki kuuma auru hüvesid nagu lühike küpsetusaeg, minimaalne

küpsetuskadu ja mahlakus ning veel kuuma auru eeliseid, mille ülesanne on luua intensiivseid aroome,

isuäratavaid värve ning rabedaid koorikuid. Sel moel saab vältida kuni 50% tavapärastest küpsetuskadudest,

ilma toitu keeramata ja oluliselt lühema toiduvalmistamise ajaga.

- viimistlus toiming +30°C...+300°C.

Viimistlus tähendab tahtlikku küpsetusprotsessi katkestamist ja serveerimist. Alates lisanditest ja lõpetades

tervikliku menüüga, optimaalse sisekliima abil kuumutate ettevalmistatud toidu Metos CombiMaster Plus abil

täiuslikult ning seejärel jahutate väga kiirelt serveerimistemperatuurini on toit siis küpsetusplaatidel,

taldrikutel või küpsetusnõudes. Saate töötada paindlikult ning kliendid naudivad toitu, sest seda ei ole vaja

enam pikaajaliselt soojas hoida, millega toit kaotaks oma kvaliteeti.

- jahutamisprogrammi (Cool down) abil võimalik jahutada kamber kiiresti, nt. puhastuse jaoks.

CLIMAPLUS® niiskuse mõõtmine

- ahjukambri mõõdetakse niiskust täpselt anduritega
- erinevatele toodetele on võimalik seadistada eraldi niisutus
- vajaduse korral eemaldab süsteem liigse niiskuse
- ahju tegelik niiskus on nähtav reaalajas kasutuspaneelilt
- aurugeneraator tagab maksimaalse auruga küllastumise isegi madalal temperatuuril
- puhta auru tootmine välistab katlakivi tekke ahjukambri
- viie kiirusega ventilaator: Vastavalt vajadusele muutuv kiirus. Automaatne suunavahetus. Ventilaator peatub koheselt kui avatakse uks või küpsetamine lõppeb.
- uus patentitud dünaamiline õhuringlus, mis on kombineeritud voolujoonelise ahjukambriga,

tagab optimaalse soojuse jaotumise kambris ning selle kasutamise just seal, kus seda vajatakse. Asendamatu ideaalse ühtluse tagamiseks isegi kui valmistate toitu korraga maksimaalses võimalikus koguses.

PUHASTUS

- 3 automaatset pesuprogrammi ahjukambri puhastamiseks (intensiivpesu, Eco-pesu, lühike pesu), lisaks ööpesu
- puhastus- ja loputustabletid mugavaks kasutamiseks, ei ole vedelaid pesuaineid ega liikuvaid pesuhoobasid
- selge juhtpaneel pesu- ja loputustablettide koguse valimiseks vastavalt pesuprogrammile
- rasva tsentrifugaalseparaator tagab puhta ahjukambri, enam ei ole vaja rasvafiltreid asendada ega puhastada
- kamber ümardatud nurkadega puhastamise hõlbustamiseks

ANDMEEDASTUS JA KAUGJUHTIMINE

- HACCP andmete ja programmide uuendamine USB-mälupulgaga
- küpsetusprogrammide uuendamine USB-mälupulga abil ühest seadmest teise
- 10 eelneva päeva andmed võimalik sisestada arvutisse eraldi programmide- või juhtmeteta

MUUD OMADUSED

- küpsetustermomeeter mõõdab vahemikus 0°C...+99°C
- küpsetustaimer 0...23:59
- lihtne kasutuspaneel
- märguandeheli
- kambri manuaalne jahutus
- viimistlus roostevaba teras AISI 304
- mudelid 61 ja 101 on võimalik paigaldada teineteise peale
Kaal 99kg

Lisavarustus (ei kuulu pakutud hinda):

- küpsetusrestid ja GN-nõud
- erinevad juhtsiinid
- küpsetuskärud
- alused
- banketi lahendused
- pesu- ja loputustabletid
- rasvakogumisnõud
- seinakinnitused