

Ahjurühm Metos Chef240/240/200/2908



Tehnilised andmed

Tootekood	3751986
Toote nimi	Ahjurühm Metos Chef240/240/200/2908
Mõõtmed	800 × 800 × 1620 mm
Kaal	185,000 kg
Tehniline informatsioon	400 V, 16.1 kW, 3N, 50 Hz CW: 3/4"

Tootekirjeldus

Ahjurühma kuuluvad kaks ahju Chef 240 ja üks kergituskapp Chef 200+alus Metos2908

Kõrgkvaliteediline Metos Chef 240 on konvektsioonahi 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. Ahjukambri on tõhus valgustus. Termostaadi andur on kaitstud löökide eest.

Ahjukamber ja välisvooderdus roostevabast terasest, ukseks suur kahekordse klaasiga aken



- temperatuurivahemik +50 - 300°C
- taimer 0 - 120 min või pidev režiim
- maht 4 x GN1/1-65 või 2 x GN2/1-65
- siinivahe 125 mm
- suunda vahetav ventilaator
- ahjukambri valgustus
- küpsetusruumi manuaalne niiskuse eemaldamine
- manuaalne niisutustoiming, ühtlasi pidev niisutamine, mille niiskuse kogus on reguleeritav tehaseseadest erinevaks (nõuab hooldustöötaja käimist)
- eemaldatav juhtsiinistik
- ahju võib paigaldada eraldi või moodustada rühma

Metos Chef 200 -kergituskapp kindlustab algusest peale saiakeste ühtlase kvaliteedi ja õnnestunud lõpptulemuse.

Kergituskapi ja Chefahju või ahjud võib paigaldada rühmana üksteise peale.

- pagaritoodete kergitamiseks
- varustatud ventilaatori ja niisutusega
- võib paigaldada eraldi või moodustada rühma
- Kergitusruum, uks ja välisvooderdus roostevabast terasest
- temperatuuri seadevahemik: +20 - 60°C
- taimer 0 - 120 min või pidev režiim
- maht 4xGN2/1 või 8XGN1/1
- eelsoojendusaeg (35°C): 20 min
- niiskuse% reguleeritav
- niisutusvanni käivitus lülitiga
- grupeeritav ahjumudelitega Metos Chef 220, 240 ja 50.
- Lisavarustusena saada (ei sisaldu pakutud hinnas):
- pagariplaadi siinid (viis siinipaari plaadile 450 x600 mm)