

Konveksioonahi Metos Chef 40T, 400V3N~



Tehnilised andmed

Tootekood	3754988
Toote nimi	Konveksioonahi Metos Chef 40T, 400V3N~
Mõõtmed	800 × 600 × 520 mm
Tehniline informatsioon	400V, 16A, 10,5kW, 3N~, 50Hz

Tootekirjeldus

Ahi sobib toiduvalmistamiseks, pagaritoodete kui ka bake-off toodete küpsetamiseks.

- temperatuurivahemik 50-300°C
- taimer 0-120 min või pidev töörežiim
- mahutab maksimaalselt 5xGN1/1-40 või 3xGN1/1-65 nõud
- suur suunda vahetav ventilaator
- ahjul on viie siinipaariga roostevabast terasest siinistik
- siinide vahe 80 mm
- ahjukamber, uks ja välisvooderdus on läbinisti roostevabast terasest
- manuaalne niiskuse eemaldamine küpsetuskambrist
- manuaalne niisutamine

Suur topeltklaasiga uks võimaldab hea nähtavuse ahju sisse.

Juhtpaneel on selge, nupud vastupidavad ning käepärased.

Klaaside vahel ringlev õhk alandab uksepinna temperatuuri.

Uks avaneb isoleeritud käepidemest.

Eemaldavata juhtsiinistiku, poleerpinnaga ja ümardatud sisenurkadega ahjukambrit on kerge puhastada.

Ahjukambris tõhus valgustus.



Termostaadi andur on kaitstud löökide eest.

Elektri- ja veeühendused koos aurukorstnaga on seadme taga.

Ahi on moodulehitusega, mis võimaldab mooduleid paigaldada kuni 3 kaupa ülestikku.

Ülestikku paigaldatud ahjurühma peale saab paigaldada ventilatsioonikubu

Lisavarustus(ei sisaldu pakutud hinnas):

- alused ühele, kahele ja kolmele üksusele
- kolme siinipaariga siinistik 3xGN1/1.