

Kombiahi Metos iCombi Classic 20-1/1



Tehnilised andmed

Tootekood	4352214
Toote nimi	Kombiahi Metos iCombi Classic 20-1/1
Mõõtmed	mm
Tehniline informatsioon	400V, 63A, 37kW, 3N, 50Hz

Tootekirjeldus

Metos iCombi Classic on ergonoomiline, hõlpsasti kasutatav ja usaldusväärne kombineeritud ahi nõudlikule kasutajale.

- maht 20 x GN1/1
- siinide vahe 65mm
- ahjul on 100 12-astmelist küpsetusprogrammi
- kambris energiasäästlik LED valgustus
- Metos iCombi Classic kombineeritud ahjul on kolm küpsetusfunktsiooni lisaks viimistlus-, programmeerimis- ja jahutusfunktsioonid.
- aurus küpsetus +30°C ...+130°C
Suure jõudlusega aurugeneraator koos uue aururegulaatoriga toodab alati hügieenilist värsket auru
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.
- 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 (niiske soojus + kuiv soojus) +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

CLIMAPLUS® niiskuse mõõtmine

- ahjukambris 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 ahjukambris
- 3 ventilaatorit, mis on kahes suunas pöörlevad. Viis ventilaatori kiirust on manuaalselt seadistatavad.

Ventilaator peatub koheselt kui avatakse uks või küpsetamine lõppeb.

- uus patenditud 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.

- Delta-T küpsetus
- jahutusfunktsioon. Ahju kambrit saab kiiresti ja efektiivselt jahutada ventilaatori abil.
- ülemise siini kõrgus on max. 160 cm (ahi paigaldatud originaalalusele)

ANDMEEDASTUS JA KAUGJUHTIMINE

- HACCP andmete ja programmide uuendamine USB-mälupulgaga
- küpsetusprogrammide uuendamine USB-mälupulga abil ühest seadmest teise

PUHASTUS

- 4 automaatset pesuprogrammi ahjukambri puhastamiseks , lisaks ööpesu
- integreeritud käsidušš
- puhastus- ja loputustabletid mugavaks kasutamiseks, ei ole vedelaid pesuaineid ega liikuvaid pesuhoobasid
- fosfaadivaba pesuaine, Active Green pesutabletid ja Care-lopustustabletid
- selge juhtpaneel pesu- ja loputustablettide koguse valimiseks vastavalt pesuprogrammile
- ahjukamber on täielikult ilma liitekohtadeta ning ümardatud nurkadega
- ahju sise- ja välispind on roostevabast terasest
- kahekordne ukseklaas, mille vahel õhuringlus ja spetsiaalne soojustpeegeldav kate. Sisemine klaas on hingedel ja puhastamiseks kergesti avatav.

MUUD OMADUSED:

- lihtsalt kasutatav TFT- puutepaneel 4,3"
 - ahi paigaldatakse lisavarustusena saadava aluse peale
 - hooldustoimingud ja veakoodid kuvatakse ekraanile
- LISAVARUSTUS (tellida eraldi):
- küpsetusrestid ja GN-nõud
 - erinevad juhtsiinid
 - banketi lahendused



- pesu- ja loputustabletid
- rasvakogumishõud
- tilkveerenn uksele