

Konvektsoonahi Metos Chef 240, 400V3N~



Tehnilised andmed

Tootekood	3751958
Toote nimi	Konvektsoonahi Metos Chef 240, 400V3N~
Mõõtmed	800 × 800 × 460 mm
Kaal	60,000 kg
Tehniline informatsioon	400 V, 16 A, 7,6 kW, 3N~, 50 Hz CW: R 3/4"

Tootekirjeldus

Kõrgkvaliteediline Metos Chef 240 on konvektsoonahi 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.

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