

Kombiahi Metos CombiMaster Plus 201/20 HS 400V3N~



Tehnilised andmed

Tootekood	4342214
Toote nimi	Kombiahi Metos CombiMaster Plus 201/20 HS 400V3N~
Mõõtmed	879 × 791 × 1782 mm
Tehniline informatsioon	400V , 63A , 37kW ,

Tootekirjeldus

- Kärutäitmisega mudel
 - küpsetuskamber GN 1/1 mõõdus
 - käru GN1/1 mõõdus sobib 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 või 2/8 GN nõudele
 - siinide vahe 63mm
 - mahutavus 20 x GN1/140 mm või 10xGN1/1-65mm
 - üks täitmiskäru kuulub komplekti
 - käru on varustatud nelja topeltrattaga, millest kaks on lukustatavad, eemaldatava käepide ja kondensveeplaat, millel on äravool
 - eest ja tagant lukustatavad juhtsiinid
 - integreeritud käsidušš (HS) automaatse kokkukerimisvoolikuga
 - 100 max. 6 astmelist programmeerimiskohta
 - aurus 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 kambr kiiresti, nt. puhastuse jaoks.

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
- viie kiirusega ventilaator: Vastavalt vajadusele muutuv kiirus. Automaatne suunavahetus. 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.



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

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
- Kaal 251kg

Lisavarustus (ei kuulu pakutud hinda):

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

OLULINE:

Seade on mõeldud kasutamiseks ainult pörandasse kinnitatult.

Seade kinnitatakse pörandasse ankrutega.

Seadme kinnituskohdade all ei tohi olla pörandakütet, elektrikaableid, veetorusi ja kanalisatsiooni. Minimaalne ankrute kinnitamiseks vajalik puurimise sügavus on 80mm.