

Monitoimikaappi Metos Hi5 MHC061-HA, oikeakätinen

Metos Hi5 MHC061-HA pikajäähdytys- ja pakastuskaapin monipuoliset ominaisuudet, esiasetetut ohjelmat sekä selkeä käyttöliittymä mahdollistavat useita jäähdytys- ja ruoanlaittotapoja ja tekevät laitteen käytöstä helppoa. Jäähdytys säilyttää ruoan maun, ulkonäön sekä painon. Pikapakastus mahdollistaa tuotteiden tarjoilun tuoreena, kypsänä, aina saatavilla ja täydellisesti säilytettynä.

Laite voidaan ohjelmoida toimimaan tietyn ajan tai käyttää anturia, kunnes oikea lämpötila on saavutettu. Pikajäähdytykselle ja pikapakastukselle on omat ohjelmat, joita voi muokata ja tallentaa tarpeen mukaan. Näytöltä voi seurata ohjelman kulkua. Näyttö ohjaa käyttäjää eri toiminnoissa tekstein ja kuvin, mikä tekee valinnoista yksinkertaisen nopeaa.

Monitoiminen pikajäähdytys- ja -pakastuskaappi Metos Hi5 MHC061-HA soveltuu myös sulatukseen, nostatukseen ja matalalämpökypsennykseen. Sulatustoiminnolla laite sulattaa jäiset tuotteet hallitusti, HACCP standardien mukaisesti. Nostatustoiminnolla hallitaan taikinan lämpötilaa, kosteutta sekä aikaa milloin taikina halutaan leivontavalmiiksi. Sulatus ja nostatus mahdollistavat raaka-aineiden varastoinnin, antavat joustavuutta valmistukseen, tarjoten asiakkaille juuri sitä mitä he toivovat - tuoreena ja säilyttäen täydellisesti tuotteen ominaisuudet. Matalalämpökypsennyksessä ei ainoastaan säily ruoan maku, vaan myös tuoksut, pehmeys ja mehukkuus.

- pikajäähdytys- ja pikapakastustoiminto
- jäähdytyskapasiteetti 35 kg +90°C > +3°C 90 min.
- pakastuskapasiteetti 25 kg +90°C > -18°C 240 min.



sulatustoiminto

- nostatustoiminto
- matalalämpökypsennys
- kapasiteetti: 5 GN1/1-65 tai 600x400 mm -peltiä, johdeväli 70mm
- johteet irroitettavissa puhdistusta varten
- rakenne ruostumatonta terästä
- koneikko on sijoitettu kaapin alaosaan
- sisäpuoli ruostumatonta terästä ja pyöristetyillä kulmilla
- viemäriputki pesuveden poistoa varten
- lämmitysvastus ovenkehyksessä
- ergonominen täyskorkea ovenkahva
- lämpöanturi
- esijäähdytystoiminto
- automaattinen siirtyminen varastointitilaan pikajäähdytysohjelman päättyessä
- epäsuorasti puhaltavat elektroniset tuulettimet, tehokkaat mutta hellävaraiset ruoalle
- 7 tuuman teräväpiirtoinen IPS-kapasitiivinen kosketusnäyttö, erittäin käyttäjäystävällinen
- oikeakätinen ovi
- ilmajäähdytteinen, kylmäyksikkö sisältyy toimitukseen sulatustoiminto
- nostatustoiminto
- matalalämpökypsennys
- kapasiteetti: 5 GN1/1-65 tai 600x400 mm -peltiä, johdeväli 70mm
- johteet irroitettavissa puhdistusta varten
- rakenne ruostumatonta terästä
- koneikko on sijoitettu kaapin alaosaan
- sisäpuoli ruostumatonta terästä ja pyöristetyillä kulmilla
- viemäriputki pesuveden poistoa varten
- lämmitysvastus ovenkehyksessä
- ergonominen täyskorkea ovenkahva
- lämpöanturi
- esijäähdytystoiminto
- automaattinen siirtyminen varastointitilaan pikajäähdytysohjelman päättyessä
- epäsuorasti puhaltavat elektroniset tuulettimet, tehokkaat mutta hellävaraiset ruoalle
- 7 tuuman teräväpiirtoinen IPS-kapasitiivinen kosketusnäyttö, erittäin käyttäjäystävällinen
- oikeakätinen ovi
- ilmajäähdytteinen, kylmäyksikkö sisältyy toimitukseen

Monitoimikaappi Metos Hi5 MHC061-HA, oikeakätinen

Tuotteen kapasiteetti	35kg/+70...+3, 25kg/+70...-18
Tuotteen leveys mm	790
Tuotteen syvyys mm	870
Tuotteen korkeus mm	900
Pakkauksen tilavuus	0,802
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,802 m3
Pakkauksen leveys	83
Pakkauksen syvyys	92
Pakkauksen korkeus	105
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	83x92x105 cm
Nettopaino	110
Nettopaino	110 kg
Bruttopaino	150
Pakkauksen paino	150 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	2,291
Sulakkeen koko A	16
Liitäntäjännite V	230
Vaiheiden määrä	1NPE
Taajuus Hz	50
Sähköliitännän valmius	Pistoke
Kylmävesiliitännän halkaisija	1/2"
Minimipaine kylmä vesi kPa	150
Maksimipaine kylmä vesi kPa	330
Kylmävesiliitännän sijainti	Takaa
Lattiakaivo tarvitaan	Kyllä
Jäähdytyskapasiteetti W	1127

Monitoimikaappi Metos Hi5 MHC061-HA, oikeakätinen

Haihutuslämpötila °C	+45
Höyrystyslämpötila °C	-25
Kylmäaine	R452A
Kylmäaineen täyttömäärä g	1200
Koneikko	Koneikolla