

Kombiugn Metos Memo T61 Slim

Metos Memo T61 Slim kombiovn forenkler og effektiviserer kjøkkenets daglige drift, takket være det klare kontrollpanelet med snarveier og funksjoner som er enkle å velge kombinert med at ovnen og ovnsflatene er enkle å holde rene. Den nøyaktige håndteringen av ovnkammerets temperatur og fuktighet gjør at maten smaker godt: ovnen bevarer matens farge og struktur, og muliggjør også steking og grilling.

Kombinasjonsovnen har 6 par guider med en føringsavstand på 60 mm. Guidene kan brukes med GN1 / 1 fartøy. Den ytre bredden på ovnen er bare 51 cm, noe som gjør den egnet for et trangt rom.

De grunnleggende funksjonene til Metos Memo T61 Slim kombiovn kan reguleres som følger: damp + 30 ° C ... + 130 ° C, konveksjon + 30 ° C ... + 260 ° C og kombinasjonsfunksjonen + 30 ° C ... + 260 ° C . Ovnens har automatisk tidsinnstilt forvarming. Alle programmer i minnet kan kombineres med snarveier og brukes til å lage en liste over favoritter.

Ovnens konstruksjon er i rustfritt stål. Ovnens er enkel å holde ren, takket være ovnkammerets fugefrie og jevne overflater med avrundede hjørner, det gjengede indre glasset, vifteens åpningsbare beskyttelsesplate og de avtakbare føringene. Ovnens leveres med dusj og fem automatiske vaskeprogrammer. Det automatiske vaskeprogrammet (LCS) tapper vaskemiddel i forbindelse med tøyet, fra en 100% resirkulerbar vaskemiddelbeholder.

Ovnens har en LCD-TFT fargeskjerm for visning av favorittprogrammer, forhåndsinnstilte programmer, menyer og innstillinger og en LED HVS alfanumerisk skjerm for temperatur,



fuktighetskontroll og tid. Det er enkelt å velge tilberedningstrinn og administrere programmer ved hjelp av knappen. Den venstrehengte doble glassdøren er utstyrt med herdet glass som reflekterer varmen, som sammen med luftlommen mellom glassene reduserer varmestrålingen og samtidig holder på varmen inne i enheten og dermed hindrer energi i å bli kastet bort.

Selvdiagnostiseringsprogrammet følger enhetens funksjon og sender ut en feilbeskrivelse og et hørbart signal i tilfelle en feil. Overføring av HACCP data- og matlagingsprogrammer, samt systemoppdateringer er enkle og raskt ved hjelp av USB-tilkoblingen.

- 6 føringspar, føringsavstand 60 mm guider for GN1 / 1 fartøy
- ovnsbredde bare 51 cm damp + 30 ° C ... + 130 ° C, konveksjon + 30 ° C ... + 260 ° C, kombinasjonsfunksjon + 30 ° C ... + 260 ° C
- 95 testede og lagrede matlagingsprogrammer
- 99 st. programmer kan lagres i automatisk rekkefølge
- automatisk Clima® temperatur- og fuktighetsreguleringssystem
- FastDry®-system for rask avfukting av kokekammeret
- elektromekanisk
- LED-alfanumerisk skjerm for å vise temperaturer, klima, tid og kjernetemperatur
- 61 mm (LCD - TFT) fargeskjerm for å se favorittprogrammene dine, forhåndsinnstilte programmer, vifte, automatisk vask, menyer og innstillinger
- manuell forvarming
- automatisk vifte av retning
- LED-belysning i ovnkammeret
- automatisk ventilasjonskontroll for kammer
- manuell luftfukter
- EcoSpeed og EcoVapor-systemer for å opprettholde den beste koketemperaturen og energiforbruket glatt vanntett kokekammer med avrundede kanter
- dør med dobbelt varmereflekterende herdet glass og luftspalte
- indre glass åpnes for enkel rengjøring
- venstrehendt dør
- automatisk rengjøringssystem LCS med innebygd tank og automatisk utlevering
- håndduj fuktighetskontroll og tid. Det er enkelt å velge tilberedningstrinn og administrere programmer ved hjelp av knappen. Den venstrehengte doble glassdøren er utstyrt med herdet glass som reflekterer varmen, som sammen med luftlommen mellom glassene reduserer varmestrålingen og samtidig holder på varmen inne i enheten og dermed hindrer energi i å bli kastet bort.

Selvdiagnostiseringsprogrammet følger enhetens funksjon og sender ut en feilbeskrivelse og et hørbart signal i tilfelle en feil. Overføring av HACCP data- og matlagingsprogrammer, samt systemoppdateringer er enkle og raskt ved hjelp av USB-tilkoblingen.

- 6 føringspar, føringsavstand 60 mm guider for GN1 / 1 fartøy
- ovnsbredde bare 51 cm damp + 30 ° C ... + 130 ° C, konveksjon + 30 ° C ... + 260 ° C, kombinasjonsfunksjon + 30 ° C ... + 260 ° C
- 95 testede og lagrede matlagingsprogrammer
- 99 st. programmer kan lagres i automatisk rekkefølge
- automatisk Clima® temperatur- og fuktighetsreguleringssystem
- FastDry®-system for rask avfukting av kokekammeret
- elektromekanisk
- LED-alfanumerisk skjerm for å vise temperaturer, klima, tid og kjernetemperatur
- 61 mm (LCD - TFT) fargeskjerm for å se favorittprogrammene dine, forhåndsinnstilte programmer, vifte, automatisk vask, menyer og innstillinger
- manuell forvarming
- automatisk vifte av retning

- LED-belysning i ovnkammeret
- automatisk ventilasjonskontroll for kammer
- manuell luftfukter
- EcoSpeed og EcoVapor-systemer for å opprettholde den beste koketemperaturen og energiforbruket glatt
- vanntett kokekammer med avrundede kanter
- dør med dobbelt varmereflekerende herdet glass og luftspalte
- indre glass åpnes for enkel rengjøring
- venstrehendt dør
- automatisk rengjøringsystem LCS med innebygd tank og automatisk utlevering
- hånddusj

Kombiugn Metos Memo T61 Slim

Produktkapacitet	6 x 1/1 GN
Bredde mm	510
Dyp mm	800
Høyde mm	880
Pakkevolum inkl. emballasje	0,496
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,496 m ³
Lengde på forpakning	60
Bredde på forpakning	87
Høyde på forpakning	95
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	60x87x95 cm
Netto vekt	73
Net weight with unit	73 kg
Bruttovekt	82
Vekt inkl. emballasje	82 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	7,75
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Beskyttelsesgrad (IP)	X3
Kaldt vann diam.	2*3/4"
Kaldt vann, min trykk kPa	2
Kaldt vann, maks trykk kPa	5
Kaldt vann, hardhetsgrad °dH	4
Avløp, diam.	40