

Serveringsvogn Kok/Kjøl

Metos Multigen S 400V

Multigen S er designet for å tilby en mengde måltidstjeneste som kombinerer brukervennlighet og tiltalende presentasjon. Den er designet med en ovnsdel med luftkonveksjonsvarmeteknologi for bedre regenereringskvalitet. Utviklet for Cook-Serve, Cook-Chill og Cook- Freeze-applikasjoner, tillater den matdeling og distribusjon nærmere pasientene dine enn noen gang. Velg enten beholdere eller ferdigbelagt mat, siden den støtter begge formatene.

Rammekonstruksjon i rustfritt stål, solid og lett. Fire ergonomisk utformede håndtak. Innfelt lett tilgjengelig og beskyttet pinneholderstøtte. Sterk base med gummistøtfanger rundt omkretsen. Montert på 4x160mm ikke-merkende hjul.

Elektronisk kontroll med HACCP <(>&<)> BCloud: Fullt programmerbar. Varm og kald temperatur og tidsvisning. Hørbare alarmer. "Sleep"-modus og automatisk "Wake-up". Tre (3) termiske sykling-berøringsplater. Ekstra holdesyklus. Matmeny sondering. Smart-Temp energireduksjonssystem. Automatisk skifte av sommertid.

Oppvarmingsplass

- kapasitet 8 x GN1/1-65 (brettavstand 74 mm)
- varmluftsoppvarming med én grads nøyaktighet, maks. temperaturinnstilling +170°C. Plassen kan deles med luftreguleringsplater i to forskjellige temperaturområder med inndelingen 5+2 eller 3+4
- utstyrt med kjølefunksjon, for å holde maten kald før oppvarming (kjøling med sirkulerende luft, temperaturinnstillingsområde +0°C - +12° C)
- perfekt egnet for f.eks. råvarer til hovedretter, energitilskudd, dietter, retter med endringer i konsistens m.m.

Vognens dekkplan



- varm 670 x 670 mm serveringsflate (temperaturområde +50°C - +90°C)
- rekkverk i rustfritt stål på tre sider
- passer for både selvbetjening og servert bufféserving

Generelle funksjoner i vognen:

- konstruksjon i rustfritt stål, bunnplate i aluminium
- utmerket energieffektivitet: i de skjøteløse kamrene og dørene er det vanligvis 30 mm injisert polyuretanisolasjon, som holder varmen eller kulden inne. Overflatetemperatur under +40°C
- hele vognen er omsluttet av et gummidempende deksel
- tre programmeringsposisjoner, hvor temperatur og programtid kan velges. Start av forhåndsinnstilt program med bare ett knappetrykk. Programmet starter om nødvendig på et senere valgt tidspunkt. I for eksempel barnehager kan råvarer til grøt (væske + gryn). holdes kaldt over natten, programmet starter til ønsket tid og om morgenen er grøten klar til å serveres til rett tid.
- et digitalt display hvor gjeldende temperatur for begge sider og gjenværende programtid vises, samt en summer etter at programmet er avsluttet
- fire gummi hjul, hvorav to har tvangsstyring og to har bremses og kan roteres i 360°, garanterer enkel og jevn bevegelse selv på trange steder. Ulike typer hjul i størrelsen 100-200 mm er tilgjengelig. Lyse hjul etterlater ingen merker på gulvet. Slidedeler, som dørpakninger og hjul, er enkle å skifte ut, noe som reduserer vedlikeholdskostnadene

Standard utstyr:

- elektrisk tilkoblingspakke
- kabelholder med klemme
- hjul
- guidekassett 8xGN1/1
- skilleplate
- funksjonspanel ved siden av døren
- kjølefunksjon
- varm 670 x 670 mm serveringsflate (temperaturområde +50°C - +90°C)
- rekkverk i rustfritt stål på tre sider
- passer for både selvbetjening og servert bufféserving

Generelle funksjoner i vognen:

- konstruksjon i rustfritt stål, bunnplate i aluminium
- utmerket energieffektivitet: i de skjøteløse kamrene og dørene er det vanligvis 30 mm injisert polyuretanisolasjon, som holder varmen eller kulden inne. Overflatetemperatur under +40°C
- hele vognen er omsluttet av et gummidempende deksel
- tre programmeringsposisjoner, hvor temperatur og programtid kan velges. Start av forhåndsinnstilt program med bare ett knappetrykk. Programmet starter om nødvendig på et senere valgt tidspunkt. I for eksempel barnehager kan råvarer til grøt (væske + gryn). holdes kaldt over natten, programmet starter til ønsket tid og om morgenen er grøten klar til å serveres til rett tid.
- et digitalt display hvor gjeldende temperatur for begge sider og gjenværende programtid vises, samt en summer etter at programmet er avsluttet
- fire gummi hjul, hvorav to har tvangsstyring og to har bremses og kan roteres i 360°, garanterer enkel og jevn bevegelse selv på trange steder. Ulike typer hjul i størrelsen 100-200 mm er tilgjengelig. Lyse hjul etterlater ingen merker på gulvet. Slidedeler, som dørpakninger og hjul, er enkle å skifte ut, noe som reduserer vedlikeholdskostnadene

Standard utstyr:

- elektrisk tilkoblingspakke
- kabelholder med klemme
- hjul

- guidekassett 8xGN1/1
- skilleplate
- funksjonspanel ved siden av døren
- kjølefunksjon

Serveringsvogn Kok/Kjøl Metos Multigen S 400V

Produktkapacitet	8 x GN1/1-65
Bredde mm	848
Dyp mm	731
Høyde mm	964
Pakkevolum inkl. emballasje	0,714
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,714 m ³
Lengde på forpakning	102
Bredde på forpakning	70
Høyde på forpakning	100
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	102x70x100 cm
Netto vekt	160
Net weight with unit	160 kg
Bruttovekt	175
Vekt inkl. emballasje	175 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	7,5
Sikringsstørrelse A	10
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Fast
Elektrisk tilkobl. høyde mm	850
Kjølemedie	R134a
Remarks (refrigeration)	GWP=1430
Støynivå dB	55
Varmeavgivelse, sensitiv W	1500
Rengjøring	Håndvask

Serveringsvogn Kok/Kjøl Metos Multigen S 400V

Funksjon	Kald+varm
GN størrelse	1/1
Egenskaper	2 x 16A tilkobling
Geideravstand mm	72/82