

Kombiovn Metos Memo T51 med 5 geiderpar

Metos Memo T51 kombinasjonsovn har et oversiktlig kontrollpanel med snarvei og lettvalgte funksjoner kombinert med enkel rengjøring av stekeovn og ovnsoverflater for å lette og forbedre den daglige driften av kjøkkenet. Den nøyaktige temperatur- og fuktighetskontrollen i ovnskammeret gjør maten velsmakende, samtidig som den beholder fargen og teksturen, og tillater også steking og grilling.

Ovnen har 5 geiderpar, med geideravstand på 70mm. Brukes med GN 1/1 kantiner eller stekebrett med dimensjonene 600x400 mm.

De grunnleggende funksjonene kan reguleres som følger:

- damp +30°C...+130°C
- konveksjon +30°C...+260°C
- kombinasjonsfunksjonen +30°C...+260°C

Ovnen har automatisk tidsinnstilt forvarming. Alle programmer i minnet kan kombineres med snarveier og brukes til å lage en liste over favoritter.

Konstruksjon i rustfritt stål. Ovnen er enkel å holde ren, på grunn av sømløse, jevne overflater på kammeret med avrundede hjørner, hengslet innside, viftedeksel som kan åpnes og avtakbart brettstativ.

Det automatiske vaskeprogrammet (LCS) dosere vaskemiddelet direkte, 100% resirkulerbar vaskemiddelbeholder.

Ovnen 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 luftflommen



mellom glassene reduserer varmestrålingen og samtidig holder på varmen inne i enheten og dermed hindrer energitap.

Selvdiagnoserogrammet overvåker driften av enheten og gir en feilbeskrivelse og et hørbart signal når det oppstår en feil. Overføring av HACCP-data og matlagingsprogramvare, samt systemoppdateringer er enkelt og raskt ved hjelp av USB-tilkoblingen.

- 5 geiderpar, geideravstand 70mm
- geiderskinner for GN1/1 kantiner eller 600x400mm stekebrett
- damp + 30°C...+130°C
- konveksjon +30°C...+260°C
- kombinasjonsfunksjon +30°C...+260°C
- 95 testede og lagrede matlagingsprogrammer
- 99 stk programmer kan lagres i automatisk rekkefølge
- manuell forvarming og luftfukter
- automatisk temperatur- og fuktighetskontroll med Autoclima®-systemet
- enkel tilgang til programmerbare brukerparametere
- LED-belysning i ovnkammeret
- automatisk reversering av vifte
- LCD-TFT fargeskjerm
- LED HVS alfanumerisk display, beskrivelse og hørbart signal i feilsituasjoner
- dør med dobbelt varmereflekterende herdet glass med luftspalte
- innvendig glass åpnes for enkel rengjøring
- venstrehengslet dør
- glatt vanntett kokekammer med avrundede kanter
- mekanisk dørbryter
- 5 automatiske rengjøringsprogrammer

EKSTRA TILBEHØR (bestilles separat - pristillegg):

- hånddusj
- 5 automatiske rengjøringprogram (LCS)(4571400)
- 3-punkts temperaturføler
- temperaturnål energioptimaliseringssystem
- åpent stativ
- åpent stativ med GN-geider
- forskjellige kokeplater og kar
- Høyrehengslet dør
- deksel til dampkondensator mellom glassene reduserer varmestrålingen og samtidig holder på varmen inne i enheten og dermed hindrer energitap.

Selvdiagnoserogrammet overvåker driften av enheten og gir en feilbeskrivelse og et hørbart signal når det oppstår en feil. Overføring av HACCP-data og matlagingsprogramvare, samt systemoppdateringer er enkelt og raskt ved hjelp av USB-tilkoblingen.

- 5 geiderpar, geideravstand 70mm
- geiderskinner for GN1/1 kantiner eller 600x400mm stekebrett
- damp + 30°C...+130°C
- konveksjon +30°C...+260°C
- kombinasjonsfunksjon +30°C...+260°C
- 95 testede og lagrede matlagingsprogrammer
- 99 stk programmer kan lagres i automatisk rekkefølge
- manuell forvarming og luftfukter
- automatisk temperatur- og fuktighetskontroll med Autoclima®-systemet

- enkel tilgang til programmerbare brukerparametere
- LED-belysning i ovnkammeret
- automatisk reversering av vifte
- LCD-TFT fargeskjerm
- LED HVS alfanumerisk display, beskrivelse og hørbart signal i feilsituasjoner
- dør med dobbelt varmereflekterende herdet glass med luftspalte
- innvendig glass åpnes for enkel rengjøring
- venstrehengslet dør
- glatt vanntett kokekammer med avrundede kanter
- mekanisk dørbryter
- 5 automatiske rengjøringsprogrammer

EKSTRA TILBEHØR (bestilles separat - pristillegg):

- hånddusj
- 5 automatiske rengjøringprogram (LCS)(4571400)
- 3-punkts temperaturføler
- temperaturnål energioptimaliseringssystem
- åpent stativ
- åpent stativ med GN-geider
- forskjellige kokeplater og kar
- Høyrehengslet dør
- deksel til dampkondensator

Kombiovn Metos Memo T51 med 5 geiderpar

Produktkapasitet	5xGN1/1-65,5x (600x400)
Bredde mm	777
Dyp mm	729
Høyde mm	777
Pakkevolum inkl. emballasje	0,708
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,708 m ³
Lengde på forpakning	91
Bredde på forpakning	86,5
Høyde på forpakning	90
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	91x86,5x90 cm
Netto vekt	74
Net weight with unit	74 kg
Bruttovekt	85
Vekt inkl. emballasje	85 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	7,25
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Beskyttelsesgrad (IP)	X3
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Kaldt vann diam.	3/4"
Kaldt vann, min trykk kPa	2
Kaldt vann, maks trykk kPa	5
Kaldt vann, tilkoblingshøyde mm	155
Kaldt vann, hardhetsgrad °dH	4

Kombiovn Metos Memo T51 med 5 geiderpar

Avløp, diam.	40
Avløp, tilkoblingshøyde mm	121
Støynivå dB	65