

Kombiugn Metos Memo T101 med 10 gejderpar

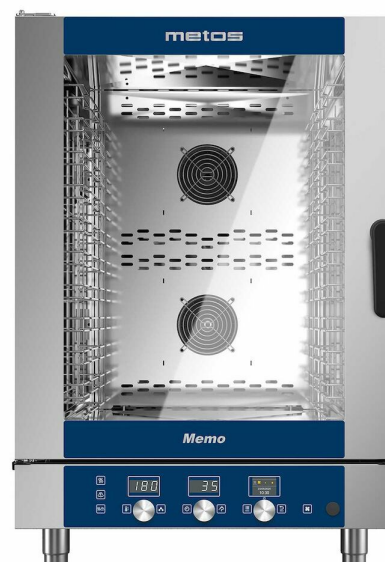
Kombiugnen Metos Memo T101 underlättar och effektiviserar kökets dagliga verksamhet, tack vare sin tydliga kontrollpanel med genvägar och lättvalda funktioner i kombination med det faktum att ugnsutrymmet och ugnsytorna är lätta att hålla rena. Den exakta hanteringen av ugnskammarens temperatur och fuktighetsgrad gör att maten smakar bra: ugnen bevarar matens färg och struktur, och möjliggör även stekning och grillning.

Kombinationsugnen har 10 gejderpar med gejderavstånd 70 mm. Gejderna kan användas med GN1/1-kärl eller bakplåtar med måtten 600x400 mm.

Basfunktionerna i kombiugnen Metos Memo T101 kan regleras enligt följande: ånga +30°C...+130°C, konvektion +30°C...+260°C samt kombinationsfunktionen +30°C...+260°C. Ugnen har automatisk tidsinställd förvärmning. Alla program i minnet kan förenas med genvägar och användas för att skapa en lista över favoriter.

Ugnens konstruktion är i rostfritt stål. Ugnen är lätt att hålla ren, tack vare ugnskammarens fogfria och jämna ytor med rundade hörn, det gängade innerglaset, fläktens öppningsbara skyddsplåt samt de löstagbara gejderna. Dusch samt fem automatiska tvättprogram kan fås som extrautrustning till ugnen. Det automatiska tvättprogrammet (LCS) doserar tvättmedel i samband med tvätten, från en 100 % återvinnbar tvättmedelskanister.

Ugnen har en LCD-TFT-färgskärm för visning av favoritprogram, förinställda program, menyer och inställningar och en LED HVS alfanumerisk display för temperatur, luftfuktighetskontroll och tid. Det är lätt att välja tillagningsskeden och hantera program



med hjälp av vredet. Den vänsterhängda tvåglasdörren är försedd med härdat glas som reflekterar värme, som tillsammans med luffickan mellan glasen minskar värmestrålningen och samtidigt håller kvar värmen inne i enheten och därmed undviker att energi går till spillo.

Self-diagnostic-programmet följer med enhetens funktion och avger en felbeskrivning och en ljudsignal i händelse av fel. Överföring av HACCP- data och tillagningsprogram, samt uppdateringar av systemet går enkelt och snabbt med hjälp av USB-anslutningen.

- 10 gejderpar, gejderavstånd 70 mm
- gejdrar för GN1/1-kärl eller kärl med måtten 600x400 mm
- ånga +30°C...+130°C, konvektion +30°C...+260°C, kombinationsfunktion + 30°C...+260°C +30°C...+130°C
- 95 testade och lagrade tillagningsprogram
- 99 st. program kan lagras i automatisk sekvens
- automatisk temperatur- och fuktstyrning med systemet Autoclima®
- direktånga
- elektronisk
- LED-belysning i ugnskammaren
- automatiskt byte av fläktens riktning
- LCD-TFT färgskärm
- LED HVS alfanumerisk display
- beskrivning och ljudsignal i felsituationer
- dörr med dubbelt värmereflekterande härdat glas med luftgap
- inre glas öppnas för enkel rengöring
- vänsterhänt dörr
- slät vattentät matlagningskammare med rundade kanter
- 7 automatiska rengöringsprogram

EXTRA TILLBEHÖR (beställs separat):

- handdusch
- 3-punktstemperaturgivare
- temperaturnål
- energioptimeringssystem
- öppet stativ
- öppet stativ med GN-gejdrar
- olika tillagningsplåtar och -kärl
- högerhängd dörr
- kåpa för ångkondensator med hjälp av vredet. Den vänsterhängda tvåglasdörren är försedd med härdat glas som reflekterar värme, som tillsammans med luffickan mellan glasen minskar värmestrålningen och samtidigt håller kvar värmen inne i enheten och därmed undviker att energi går till spillo.

Self-diagnostic-programmet följer med enhetens funktion och avger en felbeskrivning och en ljudsignal i händelse av fel. Överföring av HACCP- data och tillagningsprogram, samt uppdateringar av systemet går enkelt och snabbt med hjälp av USB-anslutningen.

- 10 gejderpar, gejderavstånd 70 mm
- gejdrar för GN1/1-kärl eller kärl med måtten 600x400 mm
- ånga +30°C...+130°C, konvektion +30°C...+260°C, kombinationsfunktion + 30°C...+260°C +30°C...+130°C
- 95 testade och lagrade tillagningsprogram
- 99 st. program kan lagras i automatisk sekvens
- automatisk temperatur- och fuktstyrning med systemet Autoclima®
- direktånga
- elektronisk
- LED-belysning i ugnskammaren

- automatiskt byte av fläktens riktning
- LCD-TFT färgskärm
- LED HVS alfanumerisk display
- beskrivning och ljudsignal i felsituationer
- dörr med dubbelt värmereflekterande härdat glas med luftgap
- inre glas öppnas för enkel rengöring
- vänsterhänt dörr
- slät vattentät matlagningskammare med rundade kanter
- 7 automatiska rengöringsprogram

EXTRA TILLBEHÖR (beställs separat):

- handdusch
- 3-punktstemperaturgivare
- temperaturnål
- energioptimeringssystem
- öppet stativ
- öppet stativ med GN-gejdrar
- olika tillagningsplåtar och -kärn
- högerhängd dörr
- kåpa för ångkondensor

Kombiugn Metos Memo T101 med 10 gejderpar

Produktkapasitet	10 x 1/1 GN, 10x(600 x 400)
Bredd mm	777
Djup mm	729
Höjd mm	1152
Paketvolym	1,005
Volymenhet	m ³
Paketvolym	1,005 m ³
Längd på förpackning	91
Bredd på förpackning	87
Höjd på förpackning	127
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	91x87x127 cm
Nettovikt	111
Nettovikt med ental	111 kg
Bruttovikt	124
Vikt inkl. emballage	124 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	14,5
Säkringsstorlek A	32
Spänning V	400
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Kapslingsklass (IP)	X3
Typ av anslutning	Flexibel
Kallvatten diameter	3/4"
Avlopp, diameter	40
Ljudnivå dB	65