

Kombi krāsns Metos CombiMaster Plus XS



Product information

SKU	4342132
Product name	Kombi krāsns Metos CombiMaster Plus XS
Dimensions	655 × 622 × 597 mm
Weight	83,000 kg
Jauda	GN2/3
Tehniskā informācija	400 V, 10 A, 5,7 kW, 3NPE, 50/60 Hz CW: 3/4" Drain: ø 40 mm

Description

- maza izmēra, viegli lietojama un uzticama profesionālā krāsns ar trīs automātiskās mazgāšanas programmām
- 6 pāri vadotņu GN2/3 izmēra traukiem, 46 mm
- darba režīmi:
 - Tvaika: +30° C - +130° C
 - Karstā gaisa: +30° C - +300° C
 - Kombinētais tvaika un karstā gaisa: +30° C - +300° C

Finishing® funkcija (+30° C - +300° C) ļauj uzildīt jau pagatavotu ēdienu vai produktu optimālos ēdiena gatavošanas apstākļos. Atdzesētus ēdiens līdz pasniegšanas temperatūrai tiek uzsildīts ļoti ātri neatkarīgi no tā, vai tas ir šķīvjos vai GN traukos. Noklusētais iestatījums darbības pabeigšanai ir 140° C, bet temperatūru var pielāgot diapazonā no + 30 ° C ... + 300 ° C.

Programmēšanas funkcija ļauj izveidot un saglabāt savas gatavošanas programmas



manuāli. Atkārtotiem gatavošanas procesiem var izmantot 100 programmu pozīcijas, no kurām katrai var iestatīt 6 gatavošanas posmus.

Dzesēšanas funkcija (Cool Down) ļauj ātri atdzesēt krāsns kameru, lai varētu veikt darbības, kurām nepieciešama zema temperatūra, piemēram, tīrīšanu.

CLIMAPLUS® mitruma pārvaldība:

- optimālā mitruma un temperatūras mērīšana un regulēšana darba kamerā atbilstoši iestatījumiem
- iespēja iestatīt individuālu mitrināšanu katram produktam
- 5-soļu mitruma kontrole
- higiēnisks un efektīvs tvaika ģenerators nodrošina pārtikas kvalitātes un mitruma saglabāšanu
- krāsns kameras mitruma rādījumu var iestatīt un nolasīt vadības panelī
- ļoti efektīva sausināšana: sausie produkti kļūst patiešām kraukšķīgi

Tvaiks:

- vienmērīga temperatūra, tīrs un piesātināts tvaiks
- efektīva tvaika kontrole

Ventilators:

- 5-ātrumu ventilators, programmējams
- ventilators ar AutoReverse funkciju
- ventilators automātiski apstājas uzreiz pēc krāsns durvju atvēršanas vai gatavošanas pabeigšanas
- dinamiska gaisa cirkulācija krāsns kamerā nodrošina perfektu galarezultātu

Tīrīšana:

- automātiska mazgāšana, skalošana un žāvēšana
- krāsns tīrīšana bez uzraudzības, ja nepieciešams – pat naktī
- 3 automātiskās tīrīšanas programmas: Intensīvā tīrīšana, Ekonomiskā tīrīšana, Starptīrīšana
- skalošanas un mazgāšanas līdzeklis: tabletes
- lietotāja kontrolpanelis: nepieciešamā mazgāšanas un skalošanas tablešu skaita izvēle atbilstoši krāsns mazgāšanas programmai
- rokas duša ar automatizētu dušas ievilkšanas sistēmu
- krāsns kamera bez šuvēm, ar noapaļotiem stūriem

Drošība un ergonomika:

- skalošanas un mazgāšanas līdzekļi tabletēs
- ergonomisks augstums: galda modeļiem, kas novietoti uz oriģinālā paliktna, augšējā plaukta max.augstums 1,60 m
- U-profila sliedes, no kurām konteineri neizkrīt, uzlabo darba drošību
- viegli un ērti veramas durvis
- atverot durvis, ventilators automātiski pārtrauc darbību
- tvaika ģenerators un konvekcijas sildītāja aizsardzība pret pārkaršanu
- dubultdurvis ar gaisa dzesēšanu un siltumatstarojošu pārklājumu
- durvis ar kondensāta pilienu savācēju

Apkope:



- 3 automātiskās tīrīšanas programmas
- tvaika ģeneratora atkaļķošanas nepieciešamības indikators
- 2-slāņu durvis
- integrēta attaukošanas sistēma bez papildu tauku filtra
- izņemamas vadotnes
- gaisa filtra tīrīšanas/nomainas indikators
- HACCP datu un programmatūras atjaunināšana, izmantojot USB

Citas īpašības:

- gatavošanas termometrs 0° C... + 99° C
- gatavošanas taimeris 0 ... 23:59
- lietotājam saprotams un viegli lietojams kontrolpanelis
- LED apgaismojums
- iekārtas kļūdu ziņojumi un trauksmes signāli
- manuāla kameras atdzesēšana
- nerūsējošā tērauda AISI 304 (DIN 1.4301) konstrukcija
- piemērota GN 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 traukiem

Papildu piederumi (nav iekļauti piedāvājuma cenā):

- gatavošanas trauki un restes
- paliktnis
- mazgāšanas un skalošanas tabletes
- UltraVent nosūcējs
- sienas kronšteins
- KitchenManagement System