

Tvaika skapis Metos Marvel TE1



Product information

SKU	4222860
Product name	Tvaika skapis Metos Marvel TE1
Dimensions	800 × 970 × 830 mm
Weight	150,000 kg
Jauda	4 x GN1/1-65 / 3 x GN1/1-100
Tehniskā informācija	400/230 V, 32 A, 22,5 kW, 3NPE, 50 Hz CW: 1/2" Drain: ø 32

Description

Metos Marvel TE1 tvaika spiediena skapis ir ātra un efektīva iekārta ēdiena pagatavošanai modernās profesionālās virtuvēs.

Metos Marvel TE1 nav nepieciešama iepriekšēja iesildīšana. Pateicoties Metos Marvel TE1 ātrumam un efektivitātei, maltīti var pagatavot tieši pirms tās pasniegšanas, tādējādi nodrošinot tās svaigumu. Ēdiena gatavošana ar tvaiku saglabā produktu tekstūru, barības vielas un krāsu.

Daudzus ēdienus var pagatavot vienlaikus bez to garšas sajaukšanās ar citu ēdienu garšām. Iebūvētās programmas nodrošina iekārtas ērtu lietošanu un uzlabo katras virtuves daba efektivitāti un konkurētspēju.

Precīza gatavošanas temperatūras kontrole ar 1 ° C precizitāti vai ar produkta iekšējās temperatūras zondi paātrina procesu un novērš ēdiena pārgatavošanu (nepieciešama temperatūras zondes opcija). Gatavošanas temperatūras diapazons ir 40-120 ° C.



Galvenajā izvēlnē ir divi iepriekš iestatīti lielumi: 0,5 bar un 1 bar. Delta-T gatavošana ļauj noteikt temperatūras starpību starp temperatūru gatavošanas kamerā un produkta/ēdiena iekšpusē (nepieciešama temperatūras zondes opcija). Tas ir īpaši noderīgi maigu vai cietu produktu gatavošanai.

Krāsains informatīvais skārienjutīgais ekrāns ir liels un viegli lasāms. Skaidri redzama galvenā temperatūra (papildu temperatūras zonde), temperatūra gatavošanas nodalījumā un atlikušais gatavošanas laiks. Viegli saglabāt un atlasīt lietotāja programmas (atmiņā ir vieta līdz 10 000 programmām). Laika iestatījumu opcija: 0-99 stundas ar 1 sekundes precizitāti. Iecienītāko programmu saraksts lietotāja ērtībām un lietošanai. Iecienītākās programmas ir pieejamas ekrāna galvenajā izvēlnē.

Pateicoties uzlabotajai drošības bloķēšanas sistēmai, iekārtas durvis nevar atvērt, ja gatavošanas nodalījumā ir spiediens vai darbojas programma (nepieciešamības gadījumā to var pārtraukt). Rokturis ir ergonomisks un izolēts, to var viegli lietot ar vienu roku.

- nerusējošā tērauda konstrukcija, gatavošanas kamera no skābi izturīga tērauda
- viegls, noapaļots nerusējošā tērauda izņemams virzītājsliežu rāmis/statīvs ar 6 sliežu pāriem (var mazgāt trauku mašīnā)
- ietilpība 4 x GN1 / 1-65 mm (virzītājsliežu attālums 103 mm) vai 3 x GN1 / 1-100 mm (virzītājsliežu attālums 128 mm)
- augšējais iekraušanas augstums ar GN sliežu statīvu ir 1280 mm
- augšējais iekraušanas augstums ar Duo vai Universal statīvu ir 1490mm
- brīvi stāvoša iekārta
- daudzvalodu izvēlne
- liels un skaidrs skārienjutīgs ekrāns
- ātra piekļuve iecienītāko programmu sarakstam
- iepriekš iestatītu iestatījumu pogas 0,5 bar un 1 bar
- gatavošana ar produkta iekšējās temperatūras zondi (opcija)
- gatavošana Delta-T režīmā (ja ir uzstādīta zondes opcija)
- vairāki trauksmes skaņas signāli (regulējams skaļums un ilgums)
- iekārtas lietotāja rokasgrāmata
- displeja enerģijas taupīšanas režīms un ekrāna bloķēšana
- priekšpusē integrēts USB ports programmas lejupielādei un HACCP datu saglabāšanai
- durvju drošības bloķēšanas sistēma
- automātiski brīdinājumi drošības ierīču kontrolētai pārbaudei
- diagnostikas funkcija
- apkopi var viegli veikt no priekšpusēs vai augšas
- automatizēta drošības vārstu pārbaude
- automatizēta boileru skalošanas programma

Piegādē ietverts:

- noņemams virzītājsliežu rāmis/statīvs

Opcijas:

- GN 14-sliežu statīvs
- Duo statīvs otrajai iekārtai Marvel TE1



- universālais statīvs ar plauktu mazākiem iekārtu modeļiem
- Duo savienojuma kaste Metos Marvel TE1
- PT1000 produktu temperatūras zonde

Rūpnīcas opcijas:

- rokas duša (ievelkama)
- divkāāršs ūdens savienojums
- lieljaudas apsilde