

Daudzfunkciju skapis Metos Hi5 MHC121-HA, labā p.



Product information

SKU	4240390
Product name	Daudzfunkciju skapis Metos Hi5 MHC121-HA, labā p.
Dimensions	790 × 920 × 1810 mm
Weight	190,000 kg
Jauda	70kg/+70...+3, 50kg/+70...-18
Tehniskā informācija	400 V, 16 A, 4,1394 kW, 3NPE, 50 Hz CW: 1/2"
Aukstumaģenta veids	R452A
Atdzesēšanas jauda, W	1940
Iztvaikošanas temperatūra	-25
Kondensācijas temperatūra	+45

Description

Daudzfunkciju skapis Metos Hi5 MHC121-HA, labā p.

Daudzpusīgais Metos Hi5 MHC121-HA ātrās dzesēšanas skapis un saldētava ar iepriekš iestatītām programmām nodrošina vairākas dzesēšanas un gatavošanas iespējas, padarot iekārtu viegli lietojamu. Dzesējot tiek saglabāta produkta garša, izskats un svars. Ātrā sasaldēšana ļauj pasniegt ēdienu neapstrādātu vai jau pagatavotu jebkurā laikā.

Iekārtu iespējams ieprogrammēt tā, lai tā darbotos tikai noteiktu laiku vai arī līdz tiek sasniegta vēlāmā temperatūra. Individuālās programmas ātrai dzesēšanai un sasaldēšanai var rediģēt un saglabāt vēlākai lietošanai pēc



nepieciešamības. Iekārtas darbības gaitai var sekot līdz displejā. Displejs palīdzēs izvēlēties dažādas programmas ar tekstu un grafikiem, ļaujot veikt vienkāršus un ātrus iestatījumus.

Daudzfunkcionālais ātrās dzesēšanas skapis un saldētava Metos Hi5 MHC121-HA ir piemērots produktu atkausēšanai, mīklas apstrādei un gatavošanai zemās temperatūrās. Papildus tam skapi var izmantot kā termoskapi. Atkausēšanas funkcija nodrošina kontrolētu produktu atkausēšanu ar HACCP standartiem.

Mīklas nogatavināšanas programma kontrolē mīklas temperatūru un mitrumu, kā arī plkst. laiku, kad mīkla būs gatava cepšanai. Atkausēšanas un mīklas nogatavināšanas funkcijas ļauj uzglabāt sagataves un nodrošina elastību gatavošanā. Tādejādi iespēja klientiem vienmēr sniegt to, ko viņi vēlas: svaigu ēdienu ar saglabātām īpašībām. Gatavošana zemā temperatūrā ne tikai saglabā sulīgu garšu, bet arī smaržu un konsistenci.

- ātrā dzesēšana un sasaldēšana
- dzesēšanas jauda 70kg + 90°C > +3°C 90 min
- sasaldēšanas jauda 50 kg +90°C > -18°C 240 min
- atkausēšanas laikā kontrolēta temperatūra un mitrums
- gatavošana zemā temperatūrā
- ietilpība 12 gab GN1/1-65 vai 600×400 mm cepešpannas, atstarpes 73 mm
- nerūsējošā tērauda konstrukcija
- augsta blīvuma poliuretāna izolācija (apmēram 42 kg/m³), bez CFC vai HCFC
- iekšpusē nerūsējošais tērauds ar noapaļotiem stūriem
- dobums ar noteku mazgāšanas ūdens novadīšanai
- sildelements durvju rāmī
- ergonomisks durvju rokturis pilnā garumā
- priekšdzesēšanas funkcija
- automātiska uzglabāšana ātrās dzesēšanas beigās
- noņemamas nerūsējošā tērauda sliedes
- elektriskie ventilatori efektīvi, bet saudzīgi pret pārtiku
- 7 collu skārienjūtīgs ekrāns uz durvīm
- durvis veras uz labo pusi
- dzesēšana ar gaisu