

Kombiugn Metos CombiMaster Plus MCMP 201/15 HS 400V3N~

Funktioner:

- Combiugn med 3 tillagningslägen: Ånga 30°C-130°C, het luft 30°C-300°C, kombination av ånga och het luft 30°C-300°C
- ClimaPlus® - fuktmätning, inställning och reglering i 5 steg
- Manual Finishing®

Användning:

- Inställning för tillagningssätt, temperatur, stekmätartemperatur och tidsinställning
- Programlås

Rengöring, underhåll och användningssäkerhet

- Inbyggd handdusch med automatisk tillbakaspolning, inbyggd vattenanstängning och steglöst justerbar vattenstråle
- Manuellt rengöringsprogram
- ServiceDiagnostic System (SDS) för automatisk visning av servicemeddelanden
- Meny-styrt avkalkningsprogram

Egenskaper:

- Stekmätare med 1 mätpunkt
- 50 program med upp till 6 steg kan väljas enligt behov
- 5 lufthastigheter, programmerbar.
- Nedkylning (Cool Down) för snabb och pålitlig nedkylning av ugnskammaren
- Temperaturen kan visas i °C eller °F
- Tidsinställning i timmar/minuter
- Digital temperaturdisplay
- Display för aktuellt värde och inställt värde
- Digital timer, 0-24 timmar med permanent inställning
- 24 timmars klocka
- Effektiv ånggenerator med automatisk vattenpåfyllning



- Effektiv gasvärmväxlare med låg ljudnivå (gasuppvärmda modeller)
 - Automatic vapour quenching system
 - Dynamiskt luftflöde
 - Automatisk anpassning till installationsomgivningen (lufttryck, klimat mm.)
 - Värme och fukt ställs in automatiskt enligt behov
 - Luftstrykningsplåt med snabbblås
 - Integrerad fläktbroms
 - Centrifugal fettavskiljning utan filter
 - Ventilerad dubbelglasad dörr med öppningsbart inre glas
 - Inbyggd dropplista i dörren med kontinuerligt dränage även när dörren är öppen (bordsmonterade modeller)
 - Ugnens dropptråg anslutet till enhetens avlopp (bordsmonterade modeller)
 - Dörren låsbar i 120°/180°
 - Dörrens tätningslist lätt utbytbar
 - Stryskenor för vagn (vagnmodeller)
 - Modell 61, 101, 201 passar för 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN kärl på längden
 - Modell 62, 102, 202 passar för 2/1, 1/1 GN kärl på längden
 - Hygieniskt rundat fogfritt ugnsutrymme
 - Halogen innerbelysning med skyddsglas i stötsäkert Ceran glas
 - Löstagbar gejderinsats med gångjärn med extra gejder för fettuppsamlingskärl (bordsmonterade modeller)
 - U-formade gejdrar för lätt användning
 - Vagn med fyra 125 mm dubbelhjul varav två med bromsar, lås på bägge sidor samt dropptråg med brunn (vagnmodeller)
 - Ugnskammare med integrerad tillslutningsmekanism. Ingen ånga kommer ut om ingen vagn används (vagnmodeller)
 - Tillverkad i DIN 1.4301 rostfritt stål
- Hygien, säkerhet och ergonomi:
- USB-port för överföring av HACCP data till USB-pinne och för lätt uppdatering av mjukvara



- Status- och varningsdisplay för t ex vattennivå
- Säkerhetstermostat för ånggenerator och hetluft
- VDE godkänd för användning utan övervakning
- Maximi gejderröjd 1,60 m (bordsmodeller på original skåp)
- Dörrar med engreppshandtag och 'slam-funktion' och höger/vänster funktion (bodsmonterade modeller)
- Dörrar med engreppshandtag och 'slam-funktion' och lås (vagnmodeller)

Produktnummer	4242222
Produktamn	Kombiugn Metos CombiMaster Plus MCMP 201/15 HS 400V3N~
Mått (mm) (b * d * h)	879 * 791 * 1782
Kapacitet	15xGN 1/1-65mm, avstånd 85mm
Tekniska data	400 V, 63 A, 37 kW, FAS: 3NPE
Pris	