

Kombiugn Metos Memo T51 med 5 gejderpar

Kombiugnen Metos Memo T51 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 fem gejderpar med gejderavstånd 70 mm. Gejderna kan användas med GN1/1-kärl eller bakplåtar med måtten 600x400 mm.

Basfunktionerna i kombiugnen Metos Memo T51 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 sju 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 luftfickan 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.

- 5 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

EXTRA TILLBEHÖR (beställs separat):

- handdusch
- sju st. automatiska tvättprogram (LCS) + 5 kg kanister med rengöringsmedel
- 3-punktstemperaturgivare
- temperaturnål
- energioptimeringssystem
- öppet stativ
- öppet stativ med GN-gejdrar
- olika tillagningsplåtar och -kärl
- högerhängd dörr
- kåpa för ångkondensor
- monteringsserie för montering av ugnar ovanpå varandra hjälp av vredet. Den vänsterhängda tvåglasdörren är försedd med härdat glas som reflekterar värme, som tillsammans med luftfickan 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.

- 5 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 matlagingskammare med rundade kanter

EXTRA TILLBEHÖR (beställs separat):

- handdusch
- sju st. automatiska tvättprogram (LCS) + 5 kg kanister med rengöringsmedel
- 3-punktstemperaturgivare
- temperaturnål
- energioptimeringssystem
- öppet stativ
- öppet stativ med GN-gejdrar
- olika tillagningsplåtar och -kärn
- högerhängd dörr
- kåpa för ångkondensor
- monteringsserie för montering av ugnar ovanpå varandra

Kombiugn Metos Memo T51 med 5 gejderpar

Produktkapasitet	5xGN1/1-65,5x (600x400)
Bredd mm	777
Djup mm	729
Höjd mm	777
Paketvolym	0,708
Volymenhet	m ³
Paketvolym	0,708 m ³
Längd på förpackning	91
Bredd på förpackning	86,5
Höjd på förpackning	90
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	91x86,5x90 cm
Nettovikt	74
Nettovikt med ental	74 kg
Bruttovikt	85
Vikt inkl. emballage	85 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	7,25
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	400
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Kapslingsklass (IP)	X3
Typ av anslutning	Flexibel
Kallvatten diameter	3/4"
Kallvatten, min tryck kPa	2
Kallvatten, max tryck kPa	5
Kallvatten, anslutningshöjd mm	155
Kallvatten, hårdhet °dH	4

Kombiugn Metos Memo T51 med 5 gejderpar

Avlopp, diameter	40
Avlopp, höjd mm	121
Ljudnivå dB	65