

Trykkokerskap Metos

Marvel TE1

Metos Marvel TE1 trykkoker er et raskt og effektivt verktøy for tilberedning av lunsj og à la carte-retter på restauranter og i moderne kommersielle kjøkken. Metos Marvel TE1 trykkoker skap tilbereder, tiner og regenererer alle typer mat, til og med delikate matvarer.

Takket være Metos Marvel TE1s hastighet og effektivitet kan du tilberede en rett rett før den skal serveres, og derved garantere at den er så fersk som mulig. Skånsom og sunn damping opprettholder produktets konsistens, næringsinnhold og farge. Ekstra porsjoner av forskjellige ingredienser kan tilberedes raskt fordi Metos Marvel ikke trenger å forvarmes. Mange retter kan tilberedes samtidig uten matsmaking. Den enkle bruken med innebygde programmer øker effektiviteten og konkurransevnen til hvert kjøkken.

Nøyaktig tilberedning med 1 ° C presisjon og tid, eller med en kjernetempersensor plassert i produktet (opsjon) gir raskere prosess og forhindrer overkoking. Området for tilberedningstemperaturer er 40- 120 ° C (tilberedning / tining ved lav temperatur 40-80 ° C, normal tilberedning 80-100 ° C, hurtigtrykk 100-120 ° C). Hovedmenyen har to forhåndsinnstilte innstillinger: 0,5 og 1 bar. Delta-T-matlaging lar deg definere temperaturforskjellen mellom kammeret og kjernen i produktet. Det er spesielt nyttig når du lager sensitiv eller hard / tøff mat.

Stor informativ og lettest berøringsskjerm i farger. Kjernetemperatur (ekstrautstyr), kammertemperatur og gjenværende tilberedningstid vises tydelig. Store, intuitive berøringssymboler gjør kokeskapet raskt og enkelt å bruke. Det



er enkelt å lagre og velge egne programmer. Minneplass opptil 10.000 programmer. Tidsinnstilling 0-99 timer med 1 sekunders presisjon. Favorittliste for enklere og raskere bruk. Favorittprogrammer er tilgjengelige som et raskt valg på hovedskjermmenyen. Avansert sikkerhetsutstyr og overvåkingsteknologi gjør komfyren trygg å bruke. Takket være det avanserte sikkerhetslåsesystemet kan døren åpnes og lukkes raskt og enkelt. Døren kan ikke åpnes når kammeret er under trykk eller når et program er i gang (programmet kan imidlertid avbrytes om nødvendig). Ergonomisk og isolert håndtak kan enkelt brukes med ett håndgrep.

- helt i rustfritt stål, er kammeret laget av syrefast stål
- Rundt kammer for enkel rengjøring
- avtakbare guider med 6 par styreskiner, maskinvaskbare
- kapasitet 4 x GN1 / 1-65 mm (føringsavstand 103 mm) eller 3 x GN1 / 1-100 mm (føringsavstand 128 mm)
- maksimal lastehøyde med GN-stativ er 1280 mm
- maksimal lastehøyde med Duo eller Universal stativ 1490mm
- frittstående installasjon
- flerspråklig meny
- stor og tydelig audiovisuell berøringsskjerm
- rask programliste for favoritter
- forhåndsinnstilte punktsymboler for 0,5 og 1 bar
- matlaging med kjernetemperaturføler (alternativ)
- Delta T-matlaging (med kjernetemperaturføler)
- flere valgbare alarmer for å indikere forskjellige trinn i tilberedningen
- lyd kan også stilles inn produktspesifikt
- justerbart lydvolum og lengde
- skjermen har energisparemodus og låsbar skjerm
- integrert USB-port for nedlasting av programmer og oppdateringer
- USB for å lagre HACCP-data
- sikkerhetslåsesystem for døren
- automatisk påminnelse for sikkerhetstest
- diagnostisk funksjon
- tjenesten administreres enkelt forfra eller ovenfra
- automatisk sikkerhetsventil testprogram
- justerbart skylleprogram for kjelen
- separat avkalkingsventil (serviceperson)

LEVERING INKLUDERER: avtakbart styreapparat for maskin

ALTERNATIVER:

- GN-stativ med 14 par guider
- Duostativ. For montering av 2 Marvel TE1 på hverandre eller en kombinasjon med kombiovn eller eksplosjonskjøler
- Universalstativ med hylle. For installasjon av Marvel TE1 på toppen og ovnen, sprengkjøler eller annet mindre utstyr under
- PT-1000 kjernetemperaturføler
- Duo

koblingsboks, for ekstra Marvel TE1 elektrisk installasjon, på eller ved siden av hverandre

FABRIKSALTERNATIV (spesifisert ved bestilling):

- uttrekkbar dusjpistol
- dobbel vanntilkobling
- HP høyeffektive varmeelementer

... *more details on our web pages*

Trykkokerskap Metos Marvel TE1

Produktkapacitet	4 x GN1/1-65 / 3 x GN1/1-100
Bredde mm	800
Dyp mm	970
Høyde mm	830
Pakkevolum inkl. emballasje	1,9
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	1,9 m ³
Lengde på forpakning	120
Bredde på forpakning	130
Høyde på forpakning	120
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	120x130x120 cm
Netto vekt	150
Net weight with unit	150 kg
Bruttovekt	170
Vekt inkl. emballasje	170 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	22,5
Sikringsstørrelse A	32
Spenning V	400/230
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Maks strømforbruk A	32
Beskyttelsesgrad (IP)	X5
Tilkoblingspunkt	Bak
Elektrisk tilkobl. høyde mm	620
Kaldt vann diam.	1/2"
Kaldt vann, tilkoblingsdim.	Utvendig gjenge
Kaldt vann, mengde l/min	20

Trykkokerskap Metos Marvel TE1

Kaldt vann, min trykk kPa	250
Kaldt vann, maks trykk kPa	600
Kaldt vann, tilkoblingshøyde mm	720
Avløp, diam.	ø32
Avløp, tilkoblingspunkt	Bak
Avløp, tilkoblingshøyde mm	75