

Yhdistelmäuuni Metos LVES101, 600x400 leipomojohteilla



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4571352
Tuotenimi	Yhdistelmäuuni Metos LVES101, 600x400 leipomojohteilla
Mitat	930 × 825 × 1040 mm
Paino	142,000 kg
Kapasiteetti	8 x 600x400 leivinpelti
Tekniset tiedot	400 V, 25 A, 16 kW, 3NPE, 50 Hz, 65 dB

Kuvaus

Metos LVES101 on tukeva ja kovaa käyttöä kestävä yhdistelmäuuni. Selkeä käyttöpaneeli ja helppokäyttöiset toiminnot yhdistettynä uunin pintojen helppoon puhdistettavuuteen, tekevät uunin käytöstä ja puhdistamisesta vaivatonta.

Uunissa on 8 johdeparia, johdeväli 90 mm. Johteilla voidaan käyttää 600x400 mm leivinpeltejä. Metos LVES101 -yhdistelmäuuni on elektronisesti ohjattu suoraohjattu uuni ja siinä on kolme kypsennystapaa: kiertoilma + 30 ° C ... + 300 ° C, höyrykypsennys + 30 ° C ... + 130 ° C sekä yhdistelmätoiminto + 30 ° C ... + 300 ° C. Yhdistelmäuunissa on näkyvä aakkosnumeerinen näyttö. Vieritys- ja työntötoiminnolla varustetut nupit helpottavat valintojen vahvistamista. Automaattisesti suuntaa vaihtava puhallin takaa tasaisen paistotuloksen. Kammiossa



manuaalinen höyrypoisto sekä esilämmitys.

Uunin rakenne on ruostumatonta terästä. Sileät pinnat ja vesitiivis kammio sekä sisempi uunilasi, joka taittuu auki, helpottavat laitteen pitämistä puhtaana. Käytävissä on seitsemän automaattista puhdistusohjelmaa sekä automaattinen puhdistusjärjestelmä LCS. Kaksoislasitettu vasenkätinen ovi on varustettu lämpöä heijastavilla karaistuilla lasilla, jotka yhdessä lasien välissä olevan ilmaontelon kanssa vähentävät lämpösäteilyä ja pitävät samalla lämmön laitteen sisällä välttämättä turhaa energiahukkaa. USB -yhteyden ansiosta HACCP

- tietojen siirtäminen, ohjelmiston päivittäminen ja reseptien lataaminen/purkaminen on nopeaa ja helppoa.
- 8 johdeparia, johdeväli 90 mm
- johteet 600x400 mm paistopelleille
- suora höyry malli
- höyrykypsennys + 30 ° C ... + 130 ° C, kiertoilma + 30 ° C ... + 300 ° C, yhdistelmätoiminto + 30 ° C ... + 300 ° C
- elektromekaaninen
- Scroller Plus -nuppi
- Clima® -automaattinen järjestelmä kosteuden mittaamiseen ja seurantaan
- manuaalinen kammion tuuletus
- Fast Dry® - järjestelmä uunikammion nopeaan kosteudenpoistoon
- automaattisesti säädettävä höyryn lauhdutus
- halogeenivalo uunikammiossa
- puhaltimen automaattinen suunnanvaihto
- USB -liitäntä
- vasenkätinen ovi kaksinkertaisella lämpöä heijastavalla karkaistulla lasilla sekä ilmaraolla, ulompi lasi peiliefektillä
- sisälasi avautuu puhdistusta varten
- sileä vedenpitävä kypsennyskammio
- mekaaninen oven lukitus
- 7 automaattista puhdistusohjelmaa
- IPX5 vesisuoja
- LCS automaattinen puhdistusjärjestelmä

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen)

- käsisuihku
- jalusta
- erilaiset kypsennyspellit ja -astiat
- oikeakätinen ovi
- höyrylauhdutin huuva