

Monitoimikaappi Metos Hi5 MHC122-HR, oikeakätinen, keskuskoneliitäntäinen



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4240396
Tuotenimi	Monitoimikaappi Metos Hi5 MHC122-HR, oikeakätinen, keskuskoneliitäntäinen
Mitat	1100 × 1130 × 1860 mm
Paino	205,000 kg
Kapasiteetti	100kg/+70...+3, 70kg/+70...-18
Tekniset tiedot	400 V, 10 A, 2,0679 kW, 3NPE, 50 Hz KV: 1/2"
Kylmäaine	R452A/R448A/R449A
Kylmätehon tarve, W	3619
Lauhdutuslämpötila	+45
Höyrystyslämpötila	-25

Kuvaus

Metos Hi5 MHC122-HR pikajäähdytys- ja pakastuskaapin monipuoliset ominaisuudet, esiasetetut ohjelmat sekä selkeä käyttöliittymä mahdollistavat useita jäähdytys- ja ruoanlaittotapoja ja tekevät laitteen käytöstä helppoa. Jäähdytys säilyttää ruoan maun, ulkonäön sekä painon. Pikapakastus mahdollistaa tuotteiden tarjoilun tuoreena, kypsänä, aina saatavilla ja täydellisesti säilytettynä.

Laite voidaan ohjelmoida toimimaan tietyn ajan tai käyttää anturia, kunnes oikea lämpötila on saavutettu. Pikajäähdytykselle ja

pikapakastukselle on omat ohjelmat, joita voi muokata ja tallentaa tarpeen mukaan. Näytöltä voi seurata ohjelman kulkua. Näyttö ohjaa käyttäjää eri toiminnoissa tekstein ja kuvin, mikä tekee valinnoista yksinkertaisen nopeaa.

Monitoiminen pikajäähdytys- ja -pakastuskaappi Metos Hi5 MHC122-HR soveltuu myös sulatukseen, nostatukseen ja matalalämpökypsennykseen. Sulatustoiminnolla laite sulattaa jäiset tuotteet hallitusti, HACCP standardien mukaisesti. Nostatustoiminnolla hallitaan taikinan lämpötilaa, kosteutta sekä aikaa milloin taikina halutaan leivontavalmiiksi. Sulatus ja nostatus mahdollistavat raaka-aineiden varastoinnin, antavat joustavuutta valmistukseen, tarjoten asiakkaille juuri sitä mitä he toivovat - tuoreena ja säilyttäen täydellisesti tuotteen ominaisuudet. Matalalämpökypsennyksessä ei ainoastaan säily ruoan maku, vaan myös tuoksut, pehmeys ja mehukkuus.

- pikajäähdytys- ja pikapakastustoiminto
- jäähdytyskapasiteetti 100 kg +90°C > +3°C 90 min.
- pakastuskapasiteetti 70 kg +90°C > -18°C 240 min.
- sulatustoiminto
- nostatustoiminto
- matalalämpökypsennys
- kapasiteetti: 22 x GN1/1-65 tai 600x400 mm -peltiä, johdeväli 75mm
- johteet irroitettavissa puhdistusta varten
- rakenne ruostumatonta terästä
- koneikko on sijoitettu kaapin alaosaan
- sisäpuoli ruostumatonta terästä ja pyöristetyillä kulmilla
- viemäriputki pesuveden poistoa varten
- lämmitysvastus ovenkehyksessä
- ergonominen täyskorkea ovenkahva
- lämpöanturi
- esijäähdytystoiminto
- automaattinen siirtyminen varastointitilaan pikajäähdytysohjelman päättyessä
- epäsuorasti puhaltavat elektroniset tuulettimet, tehokkaat mutta hellävaraiset ruoalle
- 7 tuuman teräväpiirtoinen IPS-kapasitiivinen kosketusnäyttö, erittäin käyttäjäystävällinen
- oikeakätinen ovi
- keskuskoneliitäntäinen, kylmäyksikkö ei sisälly toimitukseen