Snabbnedkylninsskåp Metos BC051 AG R



Product information

SKU	4240718
Product name	Snabbnedkylninsskåp Metos BC051 AG R
Dimensions	790 × 700 × 850 mm
Weight	100,000 kg
Kapasitet	18kg/90min/+70...+3
Teknisk information	230 V, 1,13 kW, 1N, 50 Hz
Kylmedium	R452A
Kylmedium, mängd, g/kg	900

Description

Metos BC051 AG GO snabbnedkylningsskåp fryser snabbt in färsk och tillagad mat. Processen hjälper till att bevara produkternas viktigaste egenskaper och håller maten färsk och fräsch. Förprogrammerade menyval från skonsam nedkylning till chockfrysning ger perfekta kylförhållanden för alla matvaror beroende på deras egenskaper. Systemet låter också användaren skapa och spara personliga program.
Metos BC051 AG GO är utformat för 5xGN1/1-40 eller 3xGN1/1-65 kantiner. Det kan kyla ned 18 kg matvaror från +70°C till +3°C på 90 minuter (den angivna nedkylningskapaciteten i kg/h är nominell och kan inte uppnås för alla matvaror under alla omständigheter). Enheten kan programmeras att antingen kyla ned under en viss tidsperiod eller använda en sensor som avslutar nedkylningscykeln när en vald temperatur är nådd. Nedkylningsprogrammen övervakar kontinuerligt produktens temperatur och

anpassar kylluftens temperatur så att optimal nedkylning uppnås utan att produktens yta fryser. Det gör att även de mest känsliga produkterna kan frysas in när man väljer en skonsam eller mjuk nedkylningscykel. Minnet har kapacitet för upp till 98 användarprogram. När snabbnedkylningen framgångsrikt har avslutats kopplar skåpet automatiskt om till förvaringsregim.
Tack vare uppbyggnaden i rostfritt stål och de rundade hörnen inne i skåpet är snabbnedkylningsskåpet lätt att rengöra. Vatten som används för rengöring av skåpet och eventuellt kondensvatten kan avlägsnas genom avloppet i skåpets botten. Skåpet har ett automatiskt system för avfrostning och vattenavdunstning.
Dörren öppnas till höger. Magnetiska dörrpackningar är lätta att byta. Dörren förblir öppen när den öppnats till 100° vinkel. Skåpet är elektroniskt styrt. Panelen visar nedkylningsprogrammets steg och skåpets/matens temperatur i realtid.

- kyler ned 18 kg matvaror från +70°C till +3°C på 90 minuter (den angivna nedkylningskapaciteten i kg/h är nominell och kan inte uppnås för alla matvaror under alla omständigheter)
- förprogrammerade nedkylningscykler och upp till 98 program
- matvarusensor
- efter cykeln kopplar skåpet automatiskt om till förvaringsregim
- automatisk avfrostning och vattenavdunstning
- exteriör och interiör i rostfritt stål
- rundade hörn på insidan
- justerbara ben
- elektronisk styrning
- högerhängd dörr
- luftkyld
  LEVERERAS MED:
- matvarusensor
  TILLBEHÖR (beställs separat):
- sensorsupport
- hjul
- monteringsplatta för placering av snabbnedkylningsskåpet ovanpå Metos SelfCookingCenter eller ugn CombiMaster Plus.
- HACCP-anslutning för fjärrkontrollsystem genom dator.
- UV-lampa
- modell för centralkyla (kylenheten medföljer inte)
- vattenkylning
- vänsterhängd dörr