

Libero Line Minikombiugn

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



240913 (CCO30)

Minikombiugn. För 3st GN1/2. Inkl. bakplåt, perforerad kantin, 2 kantiner och 1 galler. 4 tillagningsfunktioner.

Kort specifikation

Pos.

Minikombiugn med plats för 3 st GN1/2. Tillämpar 4 matlagningssätt; lågtemperaturånga, ånga, konvektion och kombi- ånga/konvektion.

Ugnsutrymme med rundade hörn, i rostfritt stål

Inbyggd sötvatten-/kondenseringbehållare

Inget vatten och avlopp behöver anslutas

Ånga och konvektion ger mindre vikt förluster i råvaran, perfekt för känsliga råvaror som t.ex. fisk

Utvecklad för att undvika förlust av vitaminer och smak

Cirkulationsfläkt ger matlagning till lägre temperatur och med jämnare resultat över de tre hyllorna i ugnen

Kombinera ånga- och varmluftsuppvärmning ger en fuktig värme som minskar krympning vid tillagning av kött

Gejdrar lätta att ta bort för rengöring

Levereras med följande GN1/2 tillbehör: 1 bakplåt i aluminium, 1 perforerad kantin, 2 kantiner och 1 galler

Huvudfunktioner

- Fristående med inbyggd behållare för färskvatten/kondens, kräver ingen vatten- eller avloppsanslutning.
- Känsliga matvaror, till exempel fisk, tillagas i skonsam, låg temperatur och ånga, så att alla smaker och strukturen bevaras.
- Värm upp kall mat i ånga med låg temperatur, utan att den torkar och förlorar sin "fräscha känsla".
- Tillaga grönsaker med maxinställning för ånga, utan att vitaminer eller smak försvinner.
- Fläktdriven luftcirkulation medger konvektionstillagning vid lägre temperatur med jämnt resultat på tre ugnshyllor.
- En kombination av ånga och konvektionsvärme ger en fuktig miljö som ger en fin stekyta och bibehållen storlek.
- Sidohängare kan tas bort utan verktyg, passar 3x1/2GN.
- Levereras med följande 1/2GN-tillbehör: N. 3 bakplåtar i aluminium, N. 2 perforerade behållare i rostfritt stål, N. 2 vanliga behållare i rostfritt stål och N. 3 galler i rostfritt stål.

Konstruktion

- Ugnsutrymme i rostfritt stål och runda hörn.

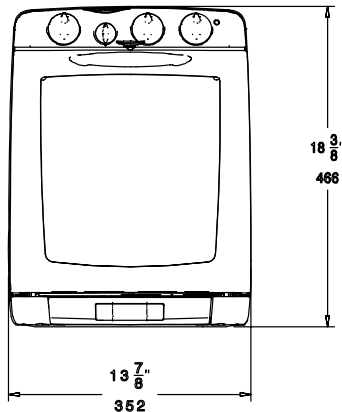
Medföljande tillbehör

- 1 av Kantin, rostfritt stål PNC 329040 GN1/2-065 mm
- 1 av Kantin 1/2 GN, perforerad PNC 921180 h 40mm
- 1 av Kantin, 1/2 GN RFR höjd PNC 921181 40mm
- 1 av Galler 1/2 RFR H=5mm PNC 921182
- 1 av Bakplåt 1/2 GN, aluminium PNC 921183 med non-stick beläggning. Höjd=5mm

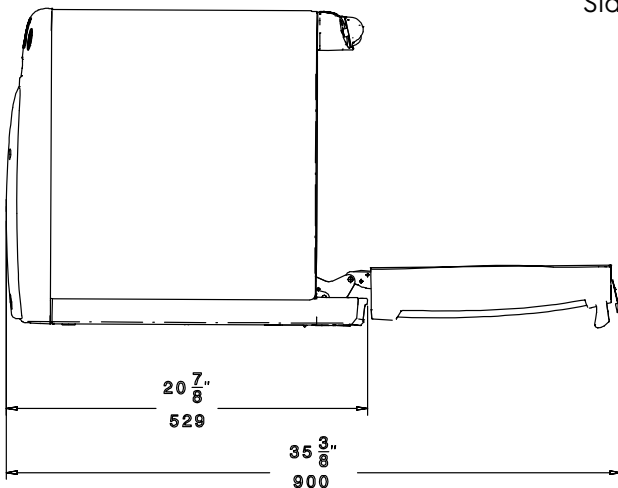
Övriga Tillbehör

- Kantin, rostfritt stål GN1/2-065 PNC 329040 mm
- Kantin 1/2 GN, perforerad h PNC 921180 40mm
- Kantin, 1/2 GN RFR höjd 40mm PNC 921181
- Galler 1/2 RFR H=5mm PNC 921182
- Bakplåt 1/2 GN, aluminium PNC 921183 med non-stick beläggning. Höjd=5mm

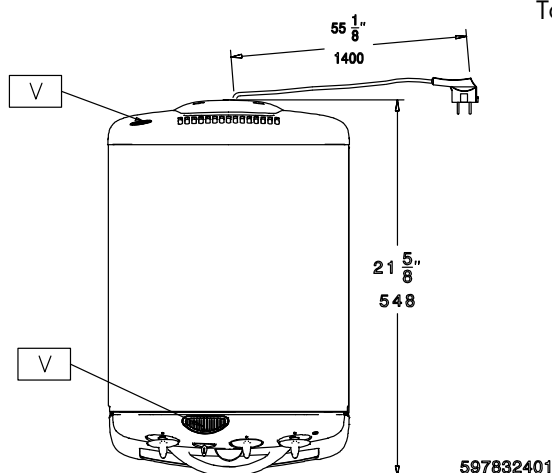
Front



Sida


 EI = Elektrisk anslutning
 EO = Eluttag

Topp


Elektricitet

Spänning:	
240913 (CCO30)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Total watt:	2.15 kW
Minsta amperebehov:	9.5A

Viktig information

Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.

Yttermått, bredd	352 mm
Yttermått, djup	548 mm
Yttermått, höjd	466 mm
Kontakttyp	1phase: Schuko; 3phase: CEE
Nettovikt:	22 kg
Tillagar följande mat - Tillagningsmetod och tid	
Ugnsbakad fläskstek (1 kg):	Kombi mode - 60 till 65 min.
File av nötkött i smördeg (1.2 kg):	Konvektion - 30 till 40 min.
Foliebakad lax (1.2 kg):	Max. Ånga - 15 till 20 min.
Potatis och blomkålsgrantäng (2.5 kg):	Kombi - 25 till 30 min.
Fisk i gräddsås (1.5 kg):	Låg ånga - 25 till 35 min.
Fruktmuffins (24 stycken):	Konvektion - 15 min.

Kokfunktioner

Max ånga

Ångtemperaturen är över 98 ° C. Denna snabba matlagningsmetod som innehåller alla nödvändiga försiktighetsåtgärder passar för majoriteten av livsmedel som kokas i vatten. Matens vitaminer bevaras, liksom form och färg. Denna metod används framförallt för grönsaker och potatis. Maten kan tillagas lika bra i släta såväl som perforerade kantiner.

Låg ånga

Ångtemperaturen är ca 85 ° C. Låg ånga är en kombination av hög luftfuktighet och exakt temperaturkontroll. Denna metod skyddar maten samtidigt som mineralsalter, vitaminer, smak, form och färg bevaras. Låg ånga betyder långsam jämn tillagning. Viktminskning för livsmedel är minimalt. Denna matlagningsmetod är idealisk för fisk och patéer, uppvärmning av köträtter samt uppvärmning av "vakuumförpackade" produkter.

Kombinerad tillagning

Kombinationen av varmluft och ånga är en intelligent matlagningsmetod. Den högre luftfuktigheten garanterar försiktig uppvärmning och en saftigare stekyta. Intensiteten hos den heta luften och värmeledningen genom ångan förseglar rättens utvändiga yta snabbare, vilket fångar fuktigheten inuti steken så att minimalt med vikt går förlorad.

Konvektionsvärme

Denna metod lämpar sig för stekning. Du kan också använda den för att laga filéer av fisk och kött, kotletter, patéer, potatisrätter, gratänger, kakor och kex.

Kylfunktion

Denna funktion är avsedd att användas när du vill byta från en matlagningsprocess (konvektionsvärme eller kombi) till en annan vid en mycket lägre temperatur (låg och max ånga). När du väljer den här funktionen kommer endast fläkten att vara på och inte värmeelementen. Detta gör att ugnens hållighetstemperatur kan svalna snabbt till en lämplig temperatur för värmekänsliga livsmedel (grönsak eller fisk). Se till att ventilationsreglaget är inställt på helt öppet läge. Om du vill påskynda denna kylprocess ännu mer, lämna dörren öppen medan den här funktionen är vald.