

Kombiovn Metos SelfCooking Center 61 230V/3 OUTLET



Pris

~~110 240,00 kr~~ **48 950,00 kr** eks. mva

Produktdata

Varenummer	4342010N-outlet
Produktnavn	Kombiovn Metos SelfCooking Center 61 230V/3 OUTLET
Dimensjoner	847 × 843 × 832 mm
Vekt	110,000 kg
Kapasitet	6xGN1/1-65 eller 6xGN1/1-40
Technical specification	230 V, 32 A, 11.2 kW, 3PE, 50 Hz KV: 3/4" Avlørp tilkobling: ø 50 mm

Beskrivelse

1 Stk på lager Oslo

Kapasitet 6x GN1/1-65mm eller 6x GN1/1-40mm , ledningsintervall 68 mm

Metos SelfCookingCenter är ett helautomatiskt matlagningscenter, som erbjuder just ett sådant resultat som du vill ha. Metos SelfCookingCenter är den första riktigt intelligenta kombinationsugnen, som styr

användaren till ett optimalt slutresultat. Enheten lär sig användarens arbetssätt och ger med ett klick de funktioner som oftast används.

Metos SelfCookingCenter är en lättanvänd och informativ kombinationsugn, som kontrollerar samtidig kokning av olika rätter och tillagningstider på olika nivåer. Jämfört med den vanligtvis använda programmatlagningen, justerar Metos SelfCookingCenters automatiska processer kontinuerligt matlagningsförloppet baserat på produktens temperatur och ugnskammarförhållandet - och iCC Messenger kommunicerar dessa ändringar till användaren. Användaren behöver inte göra annat än välja råvara och det önskade resultatet. Apparaten kokar jämnt även med fulla fyllningar. Du får alltid det resultat du vill ha, oavsett produktens utloppstemperatur eller ugnsfyllningskapacitet. Alltid fullständigt och enhetligt resultat tack vare Metos SelfCookingCenters intelligenta processer.

Den nyaste modellen är ännu mer effektiv. Förbättrade matlagningsprocesser minskar förlusten med ytterligare 10% jämfört med föregående modell. Energieffektiva och säkra rengöringsprogram där konsumtionen av vatten och kemikalier har sjunkit med så mycket som 30% jämfört med föregående modell. Treskiktsglas reducerar energiförbrukningen med 10%.

NYTT

- Ljus LED-belysning i matlagningsutrymmet förenklar sikten av produkten
- Blinkande LED-indikator anger rätt nivå (tillval)
- Mätning av energiförbrukning för varje process eller sammantaget för hela dagen
- Fjärråtkomst med iPhone eller Android-telefon om SCC är ansluten till nätverket (tillval)
- Treskiktsglas i dörren sparar energi och minskar kökets värmebelastning
- Mer hållbar dörrtätning och lättare utbytbar för användaren
- Förbättrade matlagningsprocesser och rengöringsprogram
- Veckokalender för tidsbestämd rengöring
- CombiDuo tornstyrning med en skärm

INTELLIGENTA KOKNINGSPROCESSER OCH PROCESSBIBLIOTEK iCC IntelligentCookingControl®

Automatiska matlagningsprocesser övervakar kontinuerligt matlagningens optimala fortskridande. Processkontrollsystemet justerar tillagningstiden, temperaturen, luftfuktigheten, fläckhastigheten och riktingen baserat på uppmätta tillståndsdata och temperaturen hos ugnskammaren. Endast genom att justera alla dessa förhållanden optimalt kan man tala om en genuint intelligent matlagningsprocess, som ger det perfekta matlagningsresultatet energieffektivt, vilket minimerar viktminskning och är tidsbesparande.

iCC Cockpit låter användaren övervaka systemets prestanda. Den beskriver villkoren i ugnskammaren samt den återstående tillagningstiden, den faktiska inomhustemperaturen och den inställda inre temperaturen. iCC

Monitor talar om för användaren när ugnen har nått inställda värden och när processen är optimerad. iCC Messenger vidarebefordrar processautomatiserade ändringar till användaren.

- Till din disposition finns 92 helautomatiska, intelligenta finskspråkiga matlagningsprocesser, förutom alla internationella matlagningsprocesser
- Favoritmenyn TOP-10 erbjuder de tio mest använda processerna.
- Urval av process enligt råvara och produktionsmetod och önskat resultat: fåglar, kött, fisk, äggrätter/ efterrätter, potatis/tillbehör/ grönsaker, bakverk, vidare finbearbetningfunktionen®
- Med hjälp av inspelningsfunktionen kan användaren enkelt spara favoritprocessen för senare användning. Sparade processer kan användas utan matlagningstermometer
- inlärningsenhet; i minnet befintliga, angivna matlagningsprocesser kan när som helst tas i bruk
- Mångsidiga funktioner efter tillagning: värmelagring, efterkokning och ny satsning
- Dessutom utrymme för 1200 kopior manuellt programbara 12-stegsprogram för egna recept. Lagring av receptet i minnet före matlagning, under denna eller efter tillagning

FUKTHANTERING

HiDensityControl®

En teknologi baserad på tryckskillnad, temperatur och blåshastighet, som automatiskt mäter ugnkammarens faktiska fuktighet med 1% noggrannhet (60 varv/min). Styrsystemet håller förhållandena enligt önskemål genom att tillsätta ny mättad ånga eller genom att automatiskt reducera fuktigheten i matlagningsutrymmet.

- Vänligen observera den fukt som frigörs från maten
- Den faktiska luftfuktigheten kan avläsas på skärmen
- En hygienisk och effektiv ånggenerator matkvalitet och fukt bevaras
- Mycket effektivt avfuktande, krispiga produkter blir verkligen krispiga
- Bibehåller kvaliteten på maten även med ångkokning under 100 ° C, förhindrar att även känsliga produkter torkar

SAMTIDIG TILLAGNING AV OLIKA TYPER AV MAT

iLC iLevelControl®

- Kontrollerar samtidig kokning av mat av olika slag av och tillagningstider på olika nivåer
- Val av färdiga matlagningsprocesser i biblioteket och placering av nivå på pekarskärmen (drag & drop)
- Visar vilken mat som kan tillagas ihop
- Justerar matlagningens tillagningstid och antal och varaktighet av dörröppning
- iLC®-program utformade för olika tillämpningar
- För olika användning, egna produktkorgar, t.ex. "Frukost"

MANUELL ANVÄNDNING

- Ångkokning: +30 °C...+130 °C
- Kombinationsrostning (fuktig värme + torr värme): +30 ° C till + 300 ° C, fuktighetsreglering från 0 till 100% med noggrannhet av en grad
- Konvektionstillagning: +30 ° C till + 300 ° C, möjlighet till ytterligare befuktning
- Dessutom, tex. matlagning vid låg temperatur, matlagning över natten, Delta-T och värmelagringsfunktion

SÄKERHET OCH ERGONOMI

- Rengörings-, sköljnings- och kalkborttagningsmedel som arbets säkra tabletter utan skrymmande och be-svärliga kanistrar och slangar
- Lyfthöjd med standardfotstöd till den översta nivån 1600 mm
- Arbets säkerhetshöjande U-styrbanor, från vilka tallrikar inte faller
- Dörren öppnas enkelt genom att vrida handtaget till höger eller vänster och stängs försiktigt genom puffning
- Fläkten stannar så snart dörren öppnas
- Överhettningsskydd för ånggenerator och konvektionsvärmare
- Treskiktsglas i dörren minskar köksvärmen och håller ugnsyntans temperatur låg
- Genom avloppet i dörren rinner vattnet i glaset för kondensvattnet, vattnet rinner inte ut på golvet

VÅRD OCH SÄKERHET

- Ugnskammaren och ånggeneratorm rengörs och kalkborttagning utförs automatiskt oavsett vattentrycket
- Enheten föreslår optimalt rengöringsprogram enligt ugnskammarens nedsmutningsgrad
- Ugnskammarens nedsmutningsgrad och behandlingsstatus syns på skärmen
- Behov av underhåll visas på skärmen
- Självtestande funktion kontrollerar aktivt enhetens funktioner
- Underhållsfritt fettborttagningssystem utan extra fettfilter
- Veckokalender för tidsbestämd rengöring
- USB-plats för HACCP-information och programuppdateringar

HELAUTOMATISK RENGÖRING

Efficient CareControl®

- Rengöring, sköljning och torkning helt automatiskt - anordningen kan lämnas för sig själv för rengöring tex. under natten
- 7 helautomatiska rengöringsprogram
- Rengörings- och sköljningstabletter
- Ingen sprutning av vatten eller rengöringsmedel
- Användarstyrd bildskärmspanel: det korrekta valet av rengöringsprogram och mängden rengöringstabletter enligt ugnens nedsmutningsgrad och behov av rengöring
- Automatisk kylning av matlagningsutrymmet före rengöringsprocessen
- Inga rörliga delar eller rengöringsarmar
- Optimal förbrukning av rengöringsmedel och vatten
- Automatisk avkalkning av ånggeneratorm och ugnskammaren vid varje rengöringscykel

- Säkerhetsfunksjoner, tex. for strømavbrott og vattenförsörjningsproblem
- Veckokalender for tidsbestämd rengöring, så att olika långa rengöringsprogram kan planeras till den dag som bäst passar kökets tidschema. Med schemaläggning av rengöringsprogram säkerställer man tillräcklig effektiv rengöring.

MILJÖASPEKTER

- Rengörings-, sköljnings- og avkalkningsmedel i komprimerad tablettform belastar inte miljön i form av onödig väsketransport
- Enheten behöver inte vattenavhjärdare, vars filterbyte belastar miljön og ökar användarens kostnader
- Energiförbrukningen minimeras
- Alla delar i enheten är återvinningsbara
- En hållbar og pålitlig enhet vars värde bevaras

ÅNGPRODUKTION MED EGEN ÅNGGENERATOR

- Jämnvarm, ren og mättad ånga snabbt og säkert
- Inga kalkproblem i tillagningskammaren
- Effektiv ångkontroll

MATLAGNINGSMÄTARE

- Sex mätpunkter
- Automatisk mätning av matlagning enligt lägsta mätpunkt
- Mätområde 0 ° C till + 300 ° C
- Hållare for mätare og stöd for produkter som inneholder mycket vätska

MATLAGNINGSTIMER

- Matningstimer (välj timmar/minuter eller minutter/sekunder) og programmerad start (datum, timmar, minutter)

FLÄKT

- 5-växlad fläkt
- Varierande fläkthastighet vid behov
- Automatisk riktningsväxling
- Fläkten stannar omedelbart efter att dörren har öppnats eller matlagningen avslutats
- Innovativ luftcirkulation og fläkten dränerar fett i avloppet utan separat tvättbart fettfilter

SKÄRM OCH KONTROLL

- 8,5 tums pekskärm, enkel att använda
- Över 60 användarspråk
- Justera hjul eller reglage på skärmen for val
- Presentation av matlagningssteg, iCC Cockpit
- Användarledningsskärm
- Inbyggda användnings- og matningsanvisninger kan hämtas från enhetens display till aktuell driftssituation
- Olika rättigheter for olika användare (t.ex. lösenordslås)
- MyDisplay - Användarspecifik skärmredigering

- Larmljud, olika ljudalternativ, programmerbara även mellan olika matlagningssteg

ÖVERFÖRINGSMÖJLIGHETER OCH ÖVERSIKT

- Den nya 2016-versionen kan uppgraderas med ett USB-minne till de tidigare köpta Metos SelfCooking Center® 5Senses-modellerna.
- Överföring av matlagningsprocesser och program via USB-minne från en enhet till en annan, från en kedjepunkt till en annan, från en utvecklingsavdelning till en kundpunkt eller från Metos till en kund eller tvärt om
- HACCP självövervakning, 10 senaste dagarnas information överförbar via USB-minne till en dator utan separat program eller kablar

ÖVRIGA