

Rotisserie-grilli Metos Sensup 6 + itsepalvelulasikko V110 LS



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4000773
Tuotenimi	Rotisserie-grilli Metos Sensup 6 + itsepalvelulasikko V110 LS
Mitat	1110 × 960 × 2040 mm
Paino	230,000 kg
Kapasiteetti	20-30 + 20-30 kanaa
Tekniset tiedot	400 V, 32 A, 14,79 kW, 3NPE, 50 Hz

Kuvaus

Metos Sensup 6, on kestävä ja helppokäyttöinen rotisserie-grilli, jonka ulkoasua hallitsevat kookkaat, kolmelle sivulle ulottuvat lasipinnat ja mustista kehyksistä hyvin erottuvat kromatut yksityiskohdat. Nämä yhdessä punaisen sisäseinän kanssa saavat aikaan retrohenkisen vaikutelman ja tuovat myytävät tuotteet houkuttelevasti esille. Tässä mallissa grillin jalustana toimii kahdella hyllyllä varustettu Metos V110 LS -lämpölasikko. Grilli ja itsepalvelulasikko muodostavat yhdessä alle neliömetrin lattiapinta-alaa vievän tehokaksikon, joka sopii sekä grillituotteiden valmistamiseen että pakattujen tuotteiden itsepalvelumyyntiin.

Sensup 6 -mallissa on kuusi paistokoria ja sillä voidaan kypsentää kerrallaan 20-30 broileria. Pikavalintanäppäinten ja kookkaan näytön

avulla laitteen käyttö on nopeaa ja helppoa. Sensup-sarjan grillit ovat läpiantomalleja, joissa on lasiovet molemmilla puolilla. Ratkaisu helpottaa tuotteiden lastaamista ja grillin puhtaanapitoa.

Rotisserie-grillit on suunniteltu erityisesti myymäläkäyttöön, jossa kypsennys tapahtuu palvelutiskin lähellä ja valmistus on asiakkaiden nähtävillä. Kookkailla laseilla ja tehokkaalla valaistuksella varustettu rotisserie-grilli viestii tehokkaasti asiakkaille mahdollisuudesta ostaa rapeakuorinen, vastapaistettu broileri. Metos Sensup -grilleissä on automaattinen höyrypuhdistustoiminto. Ohjelma kestää 15 minuuttia ja se irrottaa tehokkaasti myös pinttynyttä likaa. Tämä yhdessä nopeasti irrotettavien korien ja muiden osien kanssa nopeuttaa päivittäisiä puhdistusrutiineja.

ROTISSERIE-GRILLI METOS STEAMBOX

- kaksipuoleisilla ovilla varustettu rotisserie-grilli
- kapasiteetti: 20-30 broileria (painosta riippuen)
- kuusi kypsennyskoraa
- nopea ja tasalaatuinen kypsennys kiertoilmahuuhtelun ja infrapunälämmityksen avulla
- korit ovat nopeita täyttää ja pyörivä liike auttaa samaan tasaiseen kypsennystuloksen
- automaattinen lämpösäilytystilaan siirtyminen kypsennysjakson päätyttyä
- helppokäyttöiset pikavalintapainikkeet ja käyttäjää opastava näyttö
- kookkaat lasit kolmella sivulla tuovat tuotteet hyvin esille
- punainen, emaloitu seinän sisäpinnoite on kestävä ja estää likaa tarttumasta
- tehokas valaistus ja sisustan punainen emaloitu tuovat tuotteet houkuttelevasti esille
- pesuohjelma, joka irrottaa kuuman höyryn avulla tehokkaasti likaa
- sisäänrakennettu rasvankeräysastia ja irrotettavat sisäosat helpottavat laitteen puhdistamista
- myös ovet ovat helposti irrotettavissa puhdistusta varten
- tehokkaasti eristävät, kaksinkertaiset lasit ja tiiviisti sulkeutuvat ovet vähentävät hukkalämmön syntymistä
- digitaalinen termostaatti, lämpötilan säätöalue +70°C...+240°C
- virtajohdon pituus 2,5 m

ITSEPALVELULASIKKO METOS V110 LS

- pakattujen grillituotteiden itsepalvelumyyntiin tarkoitettu lämpölasikko
- toimii Metos Steambox-grillin jalustana
- kaksi lämmitettyä ruostumattomasta teräksestä valmistettua hyllyä
- ylempi hylly asetettuna taaemmas, mikä mahdollistaa tuotteiden helpon ottamisen
- kapasiteetti pakkausten koosta riippuen 16-20 broileria
- kookkaat sivulasit parantavat tuotteiden näkyvyyttä
- grillin väriin sopiva muotoilu ja musta väritys
- 4 pyörää, joista 2 jarrullista



LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- lisäkorit ja kypsennysvartaat