

## VarioCooking Center Metos ME 211+ OUTLET



### Hinta

~~32 566,00 €~~ **13 900,00 €** (alv 0%)

### Tekniset tiedot

---

Tuotetunnus (SKU)	4242622-ZG20
Tuotenimi	VarioCooking Center Metos ME 211+ OUTLET
Mitat	1157 × 914 × 1100 mm
Paino	265,000 kg
Kapasiteetti	100 litraa
Tekniset tiedot	400 V, 50 A, 28 kW, 3NPE, 50 Hz KV: 3/4" Poisto: ø 50 mm

### Kuvaus

Messupalautus

Metos VarioCooking Center® Multiefficiency®

- Kypsennyskeskus, joka ohjaa käyttäjää optimaaliseen, tasalaatuiseen lopputulokseen riippumatta tuotteen lähtölämpötilasta ja/tai täytöksen määrästä
- Kuudella mittauspistellä varustettu sisälämpömittari ohjaa ruoan optimaalista kypsennystä

- Täydellinen, tasalaatuinen lopputulos saavutetaan hallitujen kypsennysprosessien avulla. Jopa kolme kertaa nopeammin kuin korvaamansa perinteiset laitteet
- Energiankulutus jopa 40% pienempi kuin perinteisillä laitteilla
- Erikseen ohjelmoitavat ajastukset paisto-, keitto- tai friteeraustoiminnoille
- Nopea jäähtytys: ei palamista, ei ylikypsymistä
- Helppokäyttöinen ja käyttäjää opastava laite, joka kontrolloi hallitusti eri ruokalajien kypsennystä sekä kypsennysaikoja
- Ainutlaatuinen kypsennyslaite, joka ei sido käyttäjää kypsennyksen ajaksi

#### VarioCooking Control®

- Seitsemän älykästä kypsennystoimintoa (liharuuat, kala ja äyriäiset, lisäkkeet ja kasvikset, munaruuat, keitot ja kastikkeet, jälkiruuat, a la carte & finishing)
- Käyttöympäristön valinta raaka-aineen tai valmistustavan mukaan
- 49 valmista monivaiheista kypsennysprosessia
- Kypsennys automaattisesti ruoan ominaisuuksien (esim. jäinen) ja valittujen asetusten (esim. väri) mukaisesti
- Automaattinen kypsennysolosuhteiden (lämpötila, aika) säätö optimaalisen lopputuloksen saavuttamiseksi
- Itseoppiva käyttö: laitteen muistiin jääneet, nimetyt kypsennysprosessit otettavissa käyttöön koska tahansa
- Monipuoliset toiminnot kypsennyksen jälkeen: lämpösäilytys, jälkikypsennys ja uusi eräpaisto
- A la carte- toiminnot
- Erikseen ohjelmoitava ajastus paisto-, keitto- tai friteeraustoiminnoille

#### AutoLift® -Nosto-/laskuautomaatiikka riisi-/pasta- ja friteerauskoreille

#### Itseohjatut kypsennysvaihtoehdot

- Vedessä kypsentyminen: +30 °C - +100 °C
- Kontaktikypsennys pannupinnalla +30 °C - +250 °C
- Kypsentyminen öljyssä: +130 °C - +180 °C
- Lisäksi mm. matalalämpökypsennys, yönylikypsennys, Delta-T sekä lämpösäilytystoiminto (myös automaattinen siirtyminen lämpösäilytykseen)

#### VarioDose® Automaattinen vedentäyttö ja vesimäärän mittaus

#### VarioBoost®- lämmitystekniikka

- Nopeus, tarkkuus ja tehokkuus
- Nopea esilämmitys ( +200 °C/ 90 sekuntia)

#### Paistomittari, kuusi mittauspistettä

- Kypsennyksen automaattinen mittaus mittauspisteiden keskiarvon mukaan
- Mittausalue +30°C - +250°C

- Mittarinpidike ja erillinen mittarituki 'nestemäisiä' tuotteita varten

#### Kypsennysajastin

- Ajastin (valittavana tunnit/ minuutit tai minuutit/ sekunnit) sekä ohjelmoitu käynnistys (päivämäärä, tunnit, minuutit)

#### Puhdistaminen

- Vaivaton puhdistaa, sillä pannu ei koskaan polta kiinni
- Pannupinnassa ruostumaton teräspinnoite, joka soveltuu pestäväksi kaikilla käsinpesuun tarkoitetuilla astianpesuaineilla
- Kestää työskentelyä teräsvälineillä
- Helppo huuhdella takaisinkelautuvan pesusuihkun avulla
- Pannu voidaan tyhjentää sisäänrakennetun viemärin avulla kallistamatta. Ei tarvetta laitteen edessä olevalle ritiläkaivolle

#### Prosessikirjasto

- 250, max. 12 vaiheista ohjelmaa omille kypsennysohjelmille
- Ohjelman tai prosessin tallennus muistiin ennen kypsennystä, sen aikana tai sen jälkeen
- Sisäänrakennetut käyttö- ja kypsennysohjeet
- Automaattinen esilämmitys

#### Helppokäyttöinen TFT -kosketusnäyttö

- Yli 60 käyttökieltä
- Värinäyttö MyDisplay toiminnolla
- Liukusäädin
- Näytön koko 8,5-tuumaa
- Kypsennysvaiheiden esitys
- Käytön helppo muokkaus valintavalikon kautta
- Käyttäjää ohjaava näyttö
- Erilaisia oikeuksia eri käyttäjille (esim. salasanalukitus)

#### Hälytysäänet

- Eri äänivaihtoehtoja
- Ohjelmitavissa myös eri kypsennysohjelmavaiheiden väliin

#### Automaattinen ½-energia-toiminto

#### Sähköpistokeliitäntä etupaneelissa erilliselle 230 V laitteelle

#### Tiedonsiirtomahdollisuudet

- Uudet ohjelmaversiot päivitettävissä USB-muistikulla myös jo aiemmin hankittuihin Metos VarioCookingCenter® multiefficiency® -kypsennyskeskuksiin
- Kypsennysprosessien ja -ohjelmien siirtäminen USB-muistikulla laitteesta toiseen, ketjun

toimipisteestä toiseen, kehitysosastolt

a asiakaspisteisiin tai Metokselta asiakkaalle tai päinvastoin

- Oma valvonta/ HACCP (10 edellisen päivän tiedot siirrettävissä USB-tikulla keittiön PC:lle ilman erillistä ohjelmaa tai kaapeleita)

Lisävarusteet:

- Kaavinlasta, sekoitusmela, paistoritilä, siivilälevy
- Nostokoukut, paistokorit, keittokorit
- Annoskorit, kastikekorit
- Variomobil -vaunu, öljyvaunu