

Yhdistelmäuuni Metos SelfCookingCenter 101/8 OUTLET



Hinta

~~15 601,00 €~~ **10 295,00 €** (alv 0%)

Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4342052-Z22001
Tuotenimi	Yhdistelmäuuni Metos SelfCookingCenter 101/8 OUTLET
Mitat	847 × 843 × 1092 mm
Paino	135,000 kg
Kapasiteetti	8 x GN1/1-65, johdeväli 85 mm
Tekniset tiedot	400 V, 32 A, 18,6 kW, 3NPE, 50 Hz KV: 3/4" Poisto: ø 50 mm

Kuvaus

Käyttämätön

Kapasiteetti 8x GN1/1-65mm, johdeväli 85 mm

Metos SelfCookingCenter on täysin automaattinen kypsennyskeskus, joka tekee juuri sellaisen lopputuloksen kuin sinä haluat. Metos SelfCookingCenter on ensimmäinen todellista älyä omaava yhdistelmäuuni,



joka ohjaa käyttäjää optimaaliseen lopputulokseen. Laite oppii käyttäjän toimintatavoille ja tuo yhden painalluksen taakse ne toiminnot, joita useimmin käytetään.

Metos SelfCookingCenter on helppokäyttöinen ja opastava yhdistelmäuuni, joka kontrolloi hallitusti eri ruokalajien samanaikaista kypsennystä sekä kypsennysaikoja eri johdetasoilla. Yleisesti käytössä olevaan ohjelmajaksokypsennykseen verrattuna Metos SelfCookingCenterin automaattiset prosessit säättävät jatkuvasti kypsennyksen etenemistä tuotteen lämpötilan ja uunikammion olosuhdetietojen perusteella - ja iCC Messenger viestii näistä muutoksista käyttäjälle. Käyttäjän ei tarvitse kuin valita käyttämänsä raaka-aine ja haluttu lopputulos. Laite kypsentää tasaisesti myös täysillä täytöksillä. Saat aina haluamasi tuloksen riippumatta tuotteen lähtölämpötilasta tai uunin täyttöasteesta. Aina täydellinen ja tasalaatuinen lopputulos Metos SelfCookingCenterin älykkäiden prosessien ansiosta.

Uusin malli on entistäkin tehokkaampi. Parannetut kypsennysprosessit vähentävät hävikkiä vielä 10% edelliseen malliin verrattuna. Energiatehokkaat ja turvalliset pesuohjelmat, joissa veden- ja kemikaalien kulutus on pudonnut jopa 30% edelliseen malliin verrattuna. Kolmikerroslasi vähentää energiankulutusta 10%.

UUTTA

- Kypsennystilan kirkas LED-valaistus helpottaa tuotteen näkymistä
- Viilkkuva LED-merkkivalo ilmaisee oikean johteen (optio)
- Energiankulutusmittaus, jokaiselle prosessille tai kumulatiivisesti koko päivälle
- Etäkäyttö iPhone tai Android-puhelimella, jos SCC on verkkoon kytkettynä (optio)
- Kolmikerroslasi ovesa säästää energiaa ja vähentää keittiön lämpökuormaa
- Entistä kestävämpi ja käyttäjän itse helposti vaihdettava oven tiiviste
- Entisestään parannetut kypsennysprosessit ja pesuohjelmat
- Viikkokalenteri ajastetuille pesuille
- CombiDuo-tornimallien ohjaus yhdellä näytöllä

ÄLYKKÄÄT KYPSENNYSPROSESSIT JA PROSESSIKIRJASTOT

iCC IntelligentCookingControl®

Automaattiset kypsennysprosessit monitoroivat jatkuvasti kypsennyksen optimaalista etenemistä. Prosessinohjausjärjestelmä säättää uunikammion mitattujen olosuhdetietojen ja tuotteen lämpötilan perusteella kypsennysaikaa, lämpötilaa, kosteutta, puhaltimen nopeutta ja -suuntaa. Vain säättämällä kaikkia näitä olosuhteita optimaaliseksi voidaan puhua aidosti älykkästä kypsennysprosessista, joka tuottaa täydellisen kypsennystuloksen energiatehokkaasti, painohävikki minimoiden ja aikaa säästäen.

iCC Cockpitin avulla käyttäjä voi seurata järjestelmän toimintaa. Se kertoo uunikammiossa vallitsevat olosuhteet sekä jäljellä olevan



valmistusajan, todellisen sisälämpötilan sekä asetetun sisälämpötilan. iCC Monitor kertoo käyttäjälle kun uuni on saavuttanut asetetut arvot ja kun prosessi on optimoitu. iCC Messenger viestii prosessin automaattisista muutoksista käyttäjälle.

- Käytössäsi 92 täysautomaattista älykästä suomenkielistä kypsennysprosessia, lisäksi käytettävissä kaikki kansainväliset kypsennysprosessit
- TOP-10 -suosikkivalikosta valittavissa aina kymmenen käytetyintä prosessia.
- Prosessin valinta raaka-aineen ja valmistustavan sekä halutun lopputuloksen mukaan: linnut, lihat, kalat, munaruokat / jälkiruoat, perunat / lisäkkeet / kasvikset, leivonnaiset, lisäksi viimeistelytoiminto finishing®
- Tallennustoiminnon avulla käyttäjä voi helposti tallentaa suosikkiprosessin myöhempää käyttöä varten. Tallennettuja prosesseja voidaan käyttää ilman paistomittaria
- Oppiva laite; laitteen muistiin jääneet, nimetyt kypsennysprosessit otettavissa käyttöön koska tahansa
- Monipuoliset toiminnot kypsennyksen jälkeen: lämpösäilytys, jälkikypsennys ja uusi eräpaisto
- Lisäksi manuaalikäytössä 1200 kpl 12 vaiheista ohjelmapaikkaa omille resepteille. Reseptin tallennus muistiin ennen kypsennystä, sen aikana tai sen jälkeen

KOSTEUDENHALLINTA

HiDensityControl®

Paine-eroon, lämpötilaan ja puhaltimen nopeuteen perustuva teknologia, joka mittaa automaattisesti 1%:n tarkkuudella (60 krt/min) uunikammion todellista kosteutta. Ohjausjärjestelmä pitää olosuhteet halutun mukaisina lisäten tuoretta kyllästettyä höyryä tai vähentäen kypsennystilan kosteutta automaattisesti.

- Huomioi ruoasta vapautuvan kosteuden
- Vallitseva todellinen kosteus luettavissa näytöllä
- Hygieeninen ja tehokas höyrynkehitin, ruoan laatu ja kosteus säilyy
- Todella tehokas kosteudenpoisto, rapeat tuotteet todella rapeiksi
- Säilyttää ruoan laadun myös alle 100 °C:n höyrytyksellä, estää herkkienkin tuotteiden kuivumisen

ERI RUOKALAJIEN SAMANAIKAINEN KYSENNYS

iLC iLevelControl®

- Kontrolloi hallitusti eri ruokalajien samanaikaista kypsennystä sekä kypsennysaikoja eri johdetasoilla
- Valmiiden kypsennysprosessien valinta kirjastosta ja sijoittaminen johdetasolle kosketusnäytössä (drag & drop)
- Näyttää, mitä ruokia voidaan kypsennää yhdessä
- Sovittaa kypsennysajan täyttömäärään ja oven avausten määrään ja keston
- Eri käyttötarkoitukseen suunniteltuja valmiita iLC®-ohjelmia
- Eri käyttöjä varten omat tuotekorit, esim. "Aamiainen"



MANUAALINEN KÄYTTÖ

- Höyrykypsennys: +30 °C...+130 °C
- Yhdistelmäpaisto (kostea lämpö + kuiva lämpö): +30 °C...+300 °C, kosteudensäätö 0-100% asteen tarkkuudella
- Kiertoilmapaisto: +30 °C...+300 °C, lisäkostutusmahdollisuus
- Lisäksi mm. matalalämpökypsennys, yönylikypsennys, Delta-T sekä lämpösäilytystoiminto

TURVALLISUUS JA ERGONOMIA

- Pesu-, huuhtelu- ja kalkinpoistoaineet työturvallisina tabletteina ilman tilaavieviä ja hankalia kanistereita tai letkuja
- Nostokorkeus vakiojalustalla ylimmälle johteelle 1600 mm
- Työturvallisuutta parantavat U-johteet, joilta astiat eivät putoa
- Ovi aukeaa kätevästi kahvaa oikealle tai vasemmalle kääntämällä ja sulkeutuu kevyesti tönäisemällä
- Puhallin pysähtyy heti kun ovi avataan
- Höyrynsäätimen ja kiertoilman lämmittimen ylikuumenemissuoja
- Kolmikerroslasi ovesa vähentää keittiön lämpökuormaa ja pitää oven pintalämpötilan matalana
- Ovesa valumavesikaukalo lasiin tiivistyvälle vedelle, vesi ei valu lattialle

HOITO JA KÄYTTÖTURVALLISUUS

- Uunikammion ja höyrynsäätimen automaattinen puhdistus ja kalkinpoisto riippumatta vedenpaineesta
- Uunikammion likaisuuden perusteella laite ehdottaa optimaalista pesuohjelmaa
- Uunikammion likaisuus ja hoidon tila näkyvät näytössä
- Ylläpidon ja huollon tarve ilmoitetaan näytössä
- Itsetestaus-toiminto tarkistaa aktiivisesti laitteen toimintoja
- Huoltovapaa rasvanpoistojärjestelmä ilman ylimääräistä rasvasuodatinta
- Viikkokalenteri ajastetuille pesuille
- USB-paikka HACCP-tietoja ja ohjelmistopäivityksiä varten

TÄYSAUTOMAATTINEN PUHDISTUS

Efficient CareControl®

- Pesu, huuhtelu ja kuivaus täysin automaattisesti - laite voidaan jättää pesemään itseksensä esim. yöksi
- 7 täysautomaattista puhdistusohjelmaa
- Pesu- ja huuhtelutabletit
- Ei vettä eikä pesuainetta suihkutusta
- Käyttäjää ohjaava näyttöpaneeli: oikean pesuohjelman ja pesutabletin määrän valinta uunin likaisuuden mukaan sekä pesun tarpeen ilmaisu
- Kypsennystilan automaattinen jäädytys ennen pesuprosessia
- Ei liikkuvia osia tai pesuvarsia
- Optimaalinen puhdistusaineiden ja veden kulutus
- Automaattinen kalkinpoisto höyrynsäätimestä ja uunikammion jokaisen puhdistuskerran yhteydessä
- Turvatoiminnot mm. sähkökatkon ja vedensaantiongelmien varalle



- Viikkokalenteri ajastetuille pesuille, jolloin eripituiset pesuohjelmat voidaan ajoittaa keittiön aikataulujen kannalta parhaiten sopivalle päivälle. Pesuohjelmien aikataulutuksen avulla varmistetaan aina riittävä, mutta ei turhan tehokas ja pesu

YMPÄRISTÖNÄKÖKULMAT

- „Pesu-, huuhtelu- ja kalkinpoistoaineet tiivistetyssä tablettimuodossa, ei rasiteta ympäristöä turhan nesteen kuljetuksen muodossa
- „Laite ei tarvitse vedenpehmentintä, jonka suodattimen vaihto kuormittaa ympäristöä ja lisää käyttäjän kustannuksia
- „Energiankulutus minimoitu
- „Kaikki osat laitteessa on kierrätettävissä
- „Kestävä ja käyttövarma laite, jonka arvo säilyy

HÖYRYNTUOTANTO OMALLA HÖYRYNKEHITTIMELLÄ

- Tasalämpöinen, puhdas ja kylläinen höyry nopeasti ja varmasti
- Ei kalkkiongelmia kypsennystilassa
- Tehokas höyrynsäätely

KYPSENNYSMITTARI

- Kuusi mittauspistettä
- Kypsennyksen automaattinen mittaus alhaisimman mittauspisteen mukaan
- Mittausalue 0 °C...+300 °C
- Pidike kypsennysmittarille ja tuki tuotteille, jotka sisältävät paljon nestettä

KYPSENNYSAJASTIN

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

PUHALLIN

- 5-nopeuksinen puhallin
- Tarpeen mukaan muuttuva puhallinnopeus
- Automaattinen suunnanvaihto
- Puhallin pysähtyy välittömästi oven aukaisun tai kypsennyksen päättymisen jälkeen
- Innovatiivinen ilmankierto ja puhallin poistavat rasvan viemäriin ilman erillistä pestävää rasvasuodatinta

NÄYTTÖ JA OHJAUS

- Helppokäyttöinen 8,5 tuuman kosketusnäyttö
- Yli 60 käyttökieltä
- Säästöpyörä tai näytön liukusäätimet valintaan
- Kypsennysvaiheiden esitys, iCC Cockpit
- Käyttäjää ohjaava näyttö
- Sisäänrakennetut käyttö- ja kypsennysohjeet voidaan hakea laitteen näytöltä juuri meneillä olevaan käyttötilanteeseen
- Erilaisia oikeuksia eri käyttäjille (esim. salasanalukitus)
- MyDisplay - käyttäjäkohtainen näytön muokkaus



- Hälytysäänet, eri äänivaihtoehdot, ohjelmoitavissa myös eri kypsennysvaiheiden väliin

TIEDONSIIRTOMAHDOLLISUUDET JA OMAVALVONTA

- Uusi 2016-versio päivitettävissä USB-tikulla aiemmin hankittuihin Metos SelfCooking Center® 5Senses -malleihin.
- Kypsennysprosessien ja -ohjelmien siirtäminen USB-muistitikulla laitteesta toiseen, ketjun toimipisteestä toiseen, kehitysosastolta asiakaspisteisiin tai Metokselta asiakkaalle tai päinvastoin
- HACCP-omavalvonta, 10 edellisen päivän tiedot siirrettävissä USB-tikulla tietokoneelle ilman erillistä ohjelmaa tai kaapeleita

MUITA OMINAISUUKSIA

- Unikammion a