

metos
kitchen intelligence®



Metos SelfCooking Center® ja
Metos VarioCooking Center®
– etuja ensimmäisestä päivästä alkaen

Aikaa oleelliseen!



Keittiöiden koko pienenee ja ammattitaitoisesta henkilökunnasta on pula. Käyttökustannukset täytyy pitää kurissa ja ympäristönäkökohdat on huomioitava. Silti asiakkaalle on tarjottava laadukkaita ruokapalveluja.

Nykyaikaiset keittölaitteet jättävät henkilökunnalle aikaa oleellisempaan työhön, kuten reseptien ja laadun kehittämiseen, esillepanoon ja asiakaspalveluun. Kypsennys tapahtuu pitkälle automaattisesti ja tulos on tasalaatuinen.



Metos SelfCooking Center® Metos VarioCooking Center® – kypsennyskeskukset

Nykyaikainen lämmin keittiö rakentuu kypsennyskeskuksille. Metos SelfCooking Center ja Metos VarioCooking Center ovat aidosti helppokäyttöisiä kypsennyskeskuksia. Niillä valmistat huippulaatuista ruokaa todella nopeasti ja helposti ilman ohjelmointia tai käsisäättöjä.

Molemmissa on valmiit kypsennysprosessit, joten käyttäjä valitsee vain tuotteen ja haluamansa loppulaadun, laite huolehtii parhaasta kypsennystavasta.

Metos SelfCooking Center ja Metos VarioCooking Center hyödyntävät uusinta teknologiaa ja ovat energiatehokkaita. Tilantarve on pieni, koska näillä kahdella kypsennät lähes mitä tahansa parhaalla mahdollisella tavalla.



Laitteeseen voidaan päivittää uusia ominaisuuksia USB-tikun avulla. Samoin HACCP-tiedot voidaan siirtää tietokoneelle muistitikulla.



Kaikki kahdella laitteella. Metos SelfCooking Center® ja Metos VarioCooking Center® tekevät erilliset pannut, parilat, keittimet ja perusuunit tarpeettomiksi.



Metos SelfCooking Center®

Valtava kapasiteetti ja nopeus



Helpompaa ruoanlaittoa on vaikea kuvitella. Ei enää hankalaa ohjelmointia, lämpötilan, kypsennysajan tai kosteuden säätöä – Metos SelfCooking Center® tarjoaa täysin automaattiset kypsennysprosessit, jotka ohjautuvat tuotteen ja täyttöasteen mukaan. Prosessin etenemistä seurataan sekunnin väliajoin, jotta lopputulos on juuri sellainen kuin sinä haluat. Metos SelfCooking Centerissä® on vakiona lämpötilaraportointi omavalvontaa varten.

Nyt sinulla on taas aikaa oleelliseen!

Metos SelfCooking Center® kypsentää noin 15% nopeammin kuin parhaat yhdistelmäunit. Yön yli kypsennys säästää raaka-ainetta ja lopputulos valloittaa vaativimmatkin asiakkaat.

Kypsennyksen jälkeen laitteen puhdistus tapahtuu luonnollisesti täysin automaattisesti kätevien ympäristöystävällisten puhdistustablettien avulla.

Kypsennä myös yön yli ja aamulla on valmista!
Kypsennyshävikki pienenee, laatu paranee ja kiire vähenee.

Kaikki lisäkkeet helposti ja nopeasti.

Aitoja, rapeita pizzoja noin 3 minuutissa!





Grillatut tuotteet: suuri kapasiteetti, grillausraidat kuten parillalla



150 kg laatikkoruokaa kerralla n. 40 minuutissa (Metos SelfCooking Center 202)



Burgerpihvit



- Aidosti todella helppokäyttöinen
- Minimaalinen kypsennyshävikki
- Aina tasainen laatu
- Sopii lounasruokaan/bankettiin/à la carteen
- Voit kypsentää lähes mitä tahansa
- Avaa uusia mahdollisuuksia monipuoliselle ruokalistalle
- Minimaalinen tilantarve
- Suuri kapasiteetti
- Paras hyötysuhde ja alhaisin sähkönkulutus – jopa 10-20% pienempi kuin muissa yhdistelmäuuneissa

Sen sijaan että ostaisit 12 kanisteria neste-mäisiä aineita, tableteilla selviät kolmella sangolla. CleanJet -pesu säästää jopa 75% vettä ja 75% pesuainekustannuksia. Tabletit vain koriin ja takuupuhdasta tulee!

Finishing® – hallittu lämmitys, laatua ilman kiirettä

Täysi uuni erilaisia leivonnaisia kerralla



Metos VarioCooking Center®

Kippipannu, peruspata ja rasvakeitin ...mutta 50% nopeampi



Metos VarioCooking Center® tarjoaa mahdollisuuden todella tehokkaaseen ja monipuoliseen kontaktikypsennykseen, joko suoraan kuumalla teräspinnalla, vedessä tai öljyssä. VarioCooking Center® toimii syväenä, tehokkaana ja turvallisena pannupintana, pastakeittimenä, riisikeittimenä, rasvakeittimenä, painekeittimenä (optio) tai hellävaraisena haudutuslaitteena polttamatta herkkiäkään tuotteita kiinni.

Kaikki tämä ja silti tilantarve on vain noin yksi neliometri! Koskaan ei ole kontaktikypsentaminen ollut näin helppoa: valitse tuote – siinä kaikki! Ei kiinnipalamista, ei ylikypsymistä.

Ruskista 60 kg lihaa 17 minuutissa Vario-Cooking Center 311:llä, perinteisellä pannulla aikaa kuluisi viisi kertaa enemmän.

Vitroceraan-lämpölevyllä (tehdasasennettava lisävaruste) esim. kastikkeet ovat käden ulottuvilla ja valmiina lisättäväksi annoksiin.

Kypsennys alkaa ja päättyy aina oikeaan aikaan: korit nousevat automaattisesti. Vedentäyttöautomaatti säästää työaikaa.





Uskomaton tehokkuus: ruskista lihaa jopa 20 kg kerralla (VCC311) mehukkaasti ilman nestehäviötä.



Friteerattujen tuotteiden valmistamiseen et tarvitse erillistä rasvakeitintä. Metos VarioCooking Center® suoriutuu siitäkin tarkasti oikeassa lämpötilassa.



Keitä riisiä tai pastaa tarvittaessa useita kiloja kerralla. Ei ylikypsymistä: korit nousevat, kun tuote on kypsä.



VarioCooking ja SelfCooking Centerin käyttöpaneelit. Jos osaat käyttää toista, toinenkin tuntuu heti tutulta.

- 40%-80% nopeampi kuin perinteiset pannut
- Energiansäästö 20-40%
- Helppokäyttöinen
- 10% pienempi hävikki kuin tavallisissa pannuissa
- Sopii lounasruokaan/bankettiin/à la carteen
- Huippulaatu
- Monipuolisempi ruokalista
- Ei polta pohjaan, helppo puhdistaa

Edes maitotuotteet eivät pala pohjaan tai kiehu yli. Voit huoletta tehdä muuta samaan aikaan.



Matalalämpökypsennys – kypsennä vaikka läpi yön ja nauti tuloksesta seuraavana päivänä.



Kypsennysmittarin kuusi mittauspistettä varmistavat, että asiakas saa sitä mitä tilaa.



Kapasiteettiesimerkkejä



6 x GN 1/1-40
3 x GN 1/1-65
5 x GN 1/1-65 (lisäv.)

LxSxK 847x771x757 mm
Teho 10 kW

Metos SelfCooking
Center® 61



6 x GN 2/1-40
3 x GN 2/1-65
5 x GN 2/1-65 (lisäv.)

LxSxK 1069x971x757 mm
Teho 21 kW

Metos SelfCooking
Center® 62



10 x GN 1/1-40
5 x GN 1/1-65
8 x GN 1/1-65 (lisäv.)

LxSxK 847x771x1017 mm
Teho 19 kW

Metos SelfCooking
Center® 101



10 x GN 2/1-40
5 x GN 2/1-65
8 x GN 2/1-65 (lisäv.)

LxSxK 1069x971x1017 mm
Teho 37 kW

Metos SelfCooking
Center® 102



20 x GN 1/1-40
10 x GN 1/1-65
15 x GN 1/1-65 (lisäv.)

160-200 pihviä 6-8 min.

LxSxK 879x791x1782 mm
Teho 37 kW

Metos SelfCooking
Center® 201



20 x GN 2/1-40
10 x GN 2/1-65
15 x GN 2/1-65 (lisäv.)

120 convenience pizzaa 7-8 min.

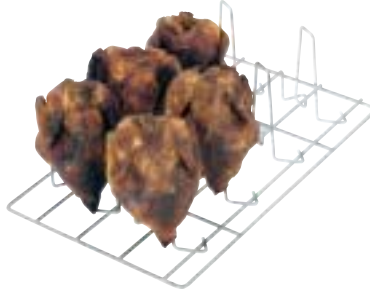
LxSxK 1084x996x1782 mm
Teho 62 kW

Metos SelfCooking
Center® 202

Lisävarusteita



Graniittiemaloidut GN-astiat



Superspike-kanaritilä



Annospaistopelti
Multibaker



CombiGrill-ritilä GN1/1



Grillaus- ja pizzapelti (sama pelti – kaksi paistopuolta)

Ribs-ritilä



Uuniperunaritilä



Kapasiteettiesimerkkejä



VarioCooking Center 111

Annosmäärä 50-100

14 + 3 litraa

Teho 17 kW

Kertatäytöllä

3 kg riisiä, kuivaa

3 + 4,5 kg gulassilihaa

Tunnissa

12 kg ranskalaisia

6 kg tagliatellea, kuivaa

130 + 130 kpl kalapuikkoja

5 + 5 kg porsaanifilettä



VarioCooking Center 211

Annosmäärä 100-300

100 litraa

Teho 28,2 kW

Kertatäytöllä

20 kg riisiä, kuivaa

12 kg gulassilihaa

Tunnissa

36 kg ranskalaisia

36 kg tagliatellea, kuivaa

530 kpl kalapuikkoja

54 kg porsaanifilettä



VarioCooking Center 112, kaksi pannua

Annosmäärä 50-100

2x 14 litraa

Teho 17 kW

Kertatäytöllä

2x 3 kg riisiä, kuivaa

2x 3 kg gulassilihaa

Tunnissa

2x 12 kg ranskalaisia

2x 6 kg tagliatellea, kuivaa

2x 130 kpl kalapuikkoja

2x 5 kg porsaanifilettä



VarioCooking Center 311

Annosmäärä 100-500

150 litraa

Teho 45 kW

Kertatäytöllä

30 kg riisiä, kuivaa

20 kg gulassilihaa

Tunnissa

70 kg ranskalaisia

45 kg tagliatellea, kuivaa

950 kpl kalapuikkoja

80 kg porsaanifilettä



metos
kitchen intelligence[®]

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava
puh. 0204 39 13, faksi 0204 39 4360
www.metos.com