

**metos**  
kitchen intelligence<sup>®</sup>



Pizzaa uudella tavalla  
Metos SelfCooking Center<sup>®</sup>  
-pizzakonsepti



*Kaikki syövät pizzaa – lapset, nuoret ja vanhemmatkin.*

*Pizzaa voi syödä välipalana tai pääruokana. Sillä lähtee nälkä tai sillä voi herkutella hyvässä seurassa. À la carte ravintolan gourmet-pizza parhaista raaka-aineista vie kielen mennessään. Pizza voi olla myös terveellistä ruokaa. Jos listalla ei ole pizzaa, niin moni voi jäädä sitä kaipaamaan.*



# Metos SelfCooking Center® pizzakonsepti – Herkullista pizzeriaa helposti



Metos SelfCooking Centerillä teet huippulaatuiset pizzat todella helposti ja nopeasti. Tuore rapeapohjainen pizza omaan tyyliin tai pakastettu puolivalmiste – kaikki onnistuu yhtä hyvin kuin perinteisissä pizzauuneissa. "Kuplivat" reunat, kaunis väri ja rapea pohja syntyvät helposti ilman ohjelmointia tai käsisäättöjä. Metos SelfCooking Centerissä on valmiit paistoprosessit sekä tuoreille pizzoille että puolivalmisteille. Tuore rapeapohjainen pizza paistuu 2-3 minuutissa ja puolivalmiste 7-8 minuutissa.



Kun keittiössäsi on SelfCooking Center, sinulla on aina pizzauuni valmiina ilman pitkää esilämmitysaikaa!



# Metos SelfCooking Center®

## Valtava kapasiteetti ja nopeus



- puolivalmistepizzoja lautasvaunussa esim. erilaisissa massatapahtumissa
- tuoreita ohutpohjaisia ja rapeita pizzoja (Ø 28 cm GN 1/1-koolla)
- tuoreita ohutpohjaisia ja rapeita perhepizzoja (Ø 40 cm 400x600 koolla)
- kapasiteetti riittää vaikka sadoille henkilöstöravintola-asiakkaille.



Grillaus- ja pizzapelti on teflonpinnoitettua erikoisalumiinia. Toinen puoli soveltuu pizzan paistoon ja toinen puoli grillaukseen. Koot GN 1/1 ja 400x600 mm.



- esilämmitysaika vain muutama minuutti
- tuorepizzaa 2 - 3 minuutissa
- puolivalmistepizzaa vain 7-8 minuutissa
- rullaava tuotanto "paista ja tarjoile"
- älykäs LevelControl® - automaattinen paistojen hallinta

↓ 40 cm perhepizzan paistoaika on 3 minuuttia, taikinapohja 320 g.



# Eikä vain pizzoja ... samalla laitteella kaikki muukin!

- Aidosti todella helppokäyttöinen
- Minimaalinen kypsennyshävikki
- Huippulaatu
- Voit kypsentää lähes mitä tahansa
- Minimaalinen tilantarve
- Suuri kapasiteetti
- Metos tuki (suunnittelu, sovellustuki, konseptikehitys, huolto, varaosat jne.)



Tarjoa sitä, mistä asiakkaat ovat halukkaita maksamaan.



Leivonta- ja ruskistuspeltili on tarrumatonta pinnoitettua alumiinia. Hyvä lämmönjohtokyky. Koko GN 1/1.





Kertatäytöksellä pizzoja	Puolivalmistepizzoja lautasvaunussa esim. erilaisissa massatapahtumissa	Tuoreita ohutpohjaisia ja rapeita pizzoja (ø 28 cm)	Tuoreita ohutpohjaisia ja rapeita perhepizzoja (ø 40 cm)
 <p>Metos SelfCooking Center® 61</p>	20 pizzoaa	12 pizzoaa	6 pizzoaa
 <p>Metos SelfCooking Center® 101</p>	34 pizzoaa	24 pizzoaa	12 pizzoaa
 <p>Metos SelfCooking Center® 201</p>	32 pizzoaa	20 pizzoaa	10 pizzoaa
 <p>Metos SelfCooking Center® 62</p>	52 pizzoaa	40 pizzoaa	20 pizzoaa
 <p>Metos SelfCooking Center® 102</p>	60 pizzoaa	40 pizzoaa	20 pizzoaa
 <p>Metos SelfCooking Center® 202</p>	120 pizzoaa	80 pizzoaa	40 pizzoaa

**metos**  
kitchen intelligence<sup>®</sup>

**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

puh. 0204 39 13, faksi 0204 39 4360

[www.metos.com](http://www.metos.com)