

metos
kitchen intelligence[®]

Metos Marvel Cuiseur à vapeur



**Plus qu'un
cuiseur vapeur**

www.metos.com

Metos Marvel Cuiseur à vapeur

Le cuiseur à vapeur Metos Marvel permet de cuire, décongeler, réchauffer rapidement tous types de produits même les plus délicats. Grâce à son générateur de vapeur intégré, le cuiseur vapeur Metos Marvel peut cuire avec ou sans pression et l'utilisateur peut ajuster la température de cuisson au degré près et cela jusqu'à 120°C (1 bar). L'écran tactile de commandes est simple d'utilisation et affiche en continu les différentes phases de cuisson et permet aux utilisateurs d'identifier visuellement les phases de préchauffage, cuisson et dépressurisation. Le décompte du temps de cuisson s'affiche en gros caractère et une alarme informe les utilisateurs en fin de cuisson. Les fonctions d'enregistrement des programmes de cuisson ainsi qu'une bibliothèque automatique des programmes de cuisson sont aussi disponibles en standard.

Le Metos Marvel dispose également d'une sonde à cœur permettant de réaliser des cuissons en delta T et permettant également de réaliser des cuissons sous vide. La rapidité et l'efficacité du Marvel facilite le travail en flux tendu pendant le service limitant ainsi les pertes dues à la surproduction lors de la mise en place. Avec une cuisson vapeur sous pression toutes les qualités organoleptiques des produits sont conservées. Une bonne cuisson vapeur préserve la structure, la valeur nutritive et la couleur des aliments. Les produits sont enveloppés de vapeur, sans aucun agent intermédiaire (eau, air), la cuisson d'une portion devient aussi économique que la cuisson de plusieurs portions.

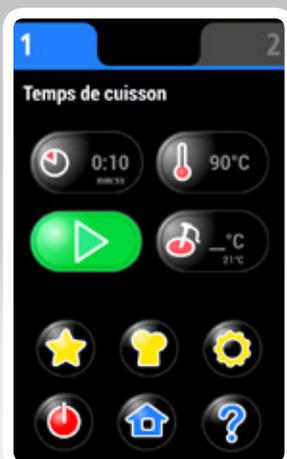
Le Metos Marvel est le cuiseur vapeur disposant des plus grandes capacités de production du marché. Disponible en deux versions, le modèle Marvel 1 a une capacité de 4 GN 1/1-65 mm et le Marvel 2 une capacité de 2 x 4 GN 1/1-65 mm soit 8 niveaux. Avec ses 4 niveaux de cuisson, le Marvel 1 permet ainsi d'atteindre la même capacité horaire de production qu'un four mixte 20 niveaux. Le Marvel 2 dispose d'un écran de commandes permettant de gérer les deux enceintes de façon indépendante.

Avec sa hauteur de chargement, son écran tactile en couleurs et sa poignée d'ouverture à une main, le Marvel est un appareil de cuisson favorisant une grande ergonomie de travail en cuisine.



Metos Marvel E1

Facile d'utilisation
Ecran couleur tactile



Guidage pendant les phases de cuisson



Décompte du temps de cuisson

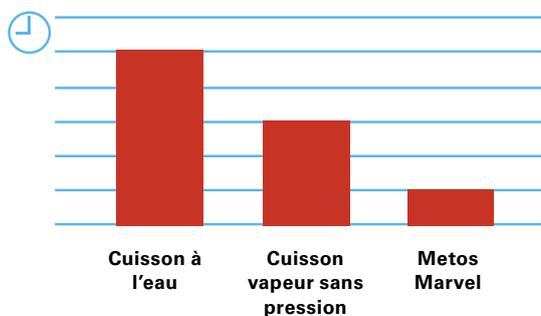


Bibliothèque de recettes intégrée



Metos Marvel Cuisiseur à vapeur

Le **Metos Marvel** répond rapidement à la demande et permet de réduire les pertes de surproduction. Il est possible de cuire différents produits en simultanés étant donné qu'aucun transfert de goût ne s'effectue.



- + Cuisson vapeur sous pression est 2 à 5 fois plus rapide qu'une cuisson à l'eau ou en vapeur sans pression
- + Ecran tactile utilisation facile
- + Nettoyage facile – support GN amovible lavable en machine
- + Ouverture sécurisée, rapide et facile de la porte avec une seule main
- + Cuisson plus rapide avec réduction de la consommation d'énergie et d'eau



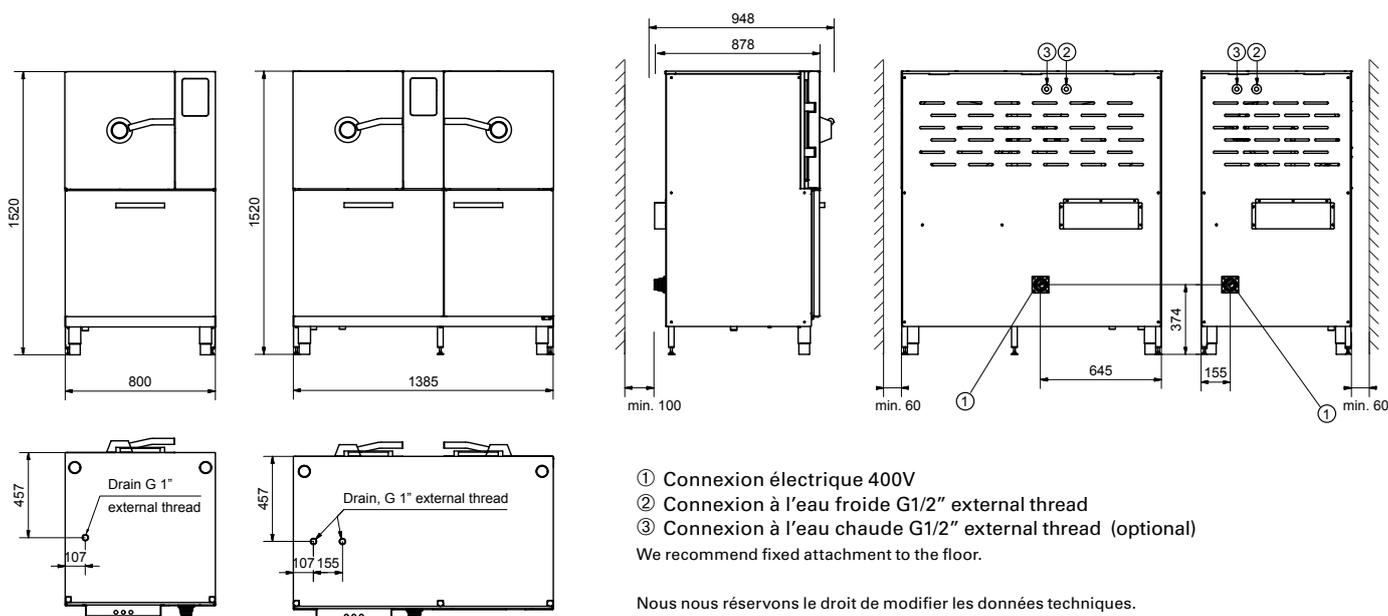
Standard times	0 bar	0,5 bar	1 bar
Pommes de Terre	40 min	20 - 25 min	15 min
Brocoli	10 - 12 min	5 - 6 min	3 - 4 min
Petits pois (congelés)	4 - 5 min	2 - 3 min	1 - 2 min
Poulet entier	150 min	80 min	
Viandes en morceaux	90 min	30 - 40 min	
Filet de cabillaud	10 min	7 - 8 min	5 - 7 min
Terrine de poisson	35 min	25 min	20 min
Spaghetti	15 - 16 min	10 min	8 min
Riz	15 - 16 min	12 min	8 min
Crème caramel		25 min	
Chou braisé	75 min	35 min	20 min
Gratin de pommes de Terre	90 min	45 - 50 min	35 min
Sauté de bœuf remise en T°C	65 min	35 min	20 min

**Plus qu'un
cuisiseur
vapeur**

Cuire plus rapidement en diminuant les coûts



Metos Marvel	Marvel 1	Marvel 2
Dimensions	800x900x1520 mm	1385x900x1520 mm
Poids net	250 kg	360 kg
Poids avec emballage	265 kg	380 kg
Puissance	28 kW	56 kW
Raccordement eau 250-600 kPa	1/2" chaude et froide	1/2" chaude et froide
Vidange	1"	1"
Pression de fonctionnement	1 bar - 120°C	1 bar - 120°C
Plage de T°C	40-120°C	40-120°C
Temps de préchauffage	2 minutes	2 minutes
Capacité GN	4 GN 1/1 - 65 mm	2 x 4 GN 1/1 - 65 mm
Cadre de support GN	Amovible	Amovible
Panneau de commandes	Ecran tactile 7"	Ecran tactile 7"
Sonde à cœur	Standard	Standard
Cuisson Delta T	Standard	Standard
Bibliothèque de recettes	Standard	Standard
Enregistrement de prog	10 000	10 000
Port USB	Standard	Standard
Menu d'aide	Standard	Standard
Interface multilingues	Standard	Standard
Alarme fin de cuisson	12 sons disponibles	12 sons disponibles
Alarme spécifique par recette	12 sons disponibles	12 sons disponibles
Structure extérieure	AISI 304	AISI 304
Structure moufle	AISI 316L	AISI 316L
Indice de protection IP	IPX5	IPX5
Pieds ajustables	+/- 20 mm	+/- 20 mm
Rappel préventif détartrage	Standard	Standard
Résistances Incoloy	Standard	Standard
Douchette rétractable	Option	Option



Metos France

40, bd de Nesles
 77420 Champs sur Marne
 Tél. +33 1 64 11 45 45
 Fax +33 1 64 11 45 46
 metos.france@metosfrance.com

www.metos.com

