

metos
kitchen intelligence™

Metos SelfCooking Center

**Älykäs kypsennyslaite, joka mittaa, tunnistaa,
oppii, ennakoi ja kommunikoi**



Senses



Mittaa tarkasti kypsennystilan kosteuden ja lämpötilan sekä ruoan koostumuksen



Tunnistaa kypsennettävän tuotteen koon, laadun ja laitteen täyttöasteen



Opii mitä ruokia sinun keittiössäsi valmistetaan, millaisia kypsennysmenetelmiä siellä käytetään ja mikä on se laatu, jonka juuri sinä haluat



Ennakoi mitä ruoalle ja kypsennysolosuhteille seuraavaksi tapahtuu ja säätää toimintoja sen mukaan



Kommunikoi kanssasi kertomalla mitä laite kulloinkin tekee ja mitä toimenpiteitä sinun tulee seuraavaksi tehdä.

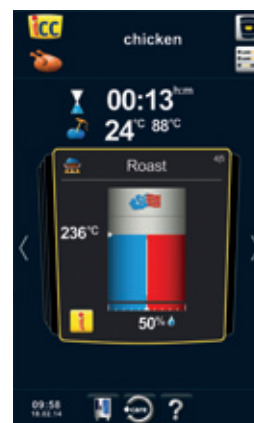
Metos SelfCooking Center 5 Senses tarjoaa käyttöösi

- **UUSI kypsennysprosessien valikoima** on entistä monipuolisempi ja tarkempi
- **UUSI kommunikoiva käyttöjärjestelmä**, joka neuvoo käyttäjää ja tarjoaa täsmätietoa kypsennyksen etenemisestä
- **UUSI Top-10 valikko**, joka tuo eniten käyttämäsi prosessit helposti saataville
- **UUSI tallennustoiminto**, jonka avulla voit helposti nauhoittaa suosikkiprosessisi myöhempää käyttöä varten
- **UUSI LevelControl -toiminto**, jonka avulla kypsennät useita tuotteita samanaikaisesti, halutessasi sisälämpötilaohjauksella.
- **UUSI helpokäyttöisempi puhdistusautomaatti**, joka tarjoaa puhtaasta jälkeä entistä pienemmillä kustannuksilla

Tiedätkö kypsennyslaitteen, joka tekee sellaisen lopputuloksen kuin juuri sinä haluat? Tiedätkö laitteen, joka tarjoaa tasaista laatua niin suurilla kuin pienilläkin täytöksillä? On helpokäyttöinen ja nopea. Oppii keittiön toimintatavoille ja tuo yhden painalluksen taakse juuri ne toiminnot, joita tarvitset. Vapauttaa sinut toistuvista rutiineista ja antaa enemmän aikaa oleelliseen – asiakaspalveluun, annosten viimeistelyyn, reseptien suunnitteluun, makuja etsimiseen...

Uusi Metos SelfCooking Center 5 Senses tarjoaa sinulle kaikki nämä.

Maailman suosituin ammattikeittiöiden käyttämä kypsennyslaite, SelfCooking Center on saanut uuden 5 Senses päivityksen, jonka ansiosta ammattimainen ruoanvalmistus on helpompaa, nopeampaa ja taloudellisempaa kuin koskaan ennen. Uusi laite on keittiömestareiden ideoima ja insinöörien kehittämä. Siinä yhdistyy 40 vuoden kokemus yhdistelmäuunien valmistamisesta, erilaisista käyttöympäristöistä kerätyt palautteet, viimeisin tekniikka ja kaikkien kokkien intohimoinen tavoite – tuottaa keittiössä huippumakuja kerta toisensa jälkeen juuri sellaisena kuin käyttäjä haluaa.



iCC kertoo sinulle koko ajan, mikä vaihe ja mitkä olosuhteet kypsennyksessä on meneillään.



iCC-monitori näyttää mitä toimintaa se parhaillaan suorittaa.