

metos
kitchen intelligence[®]

Metos SelfCookingCenter



**TOPPKVALITET
FÖR PROFFS**

www.metos.com

Dina önskemål är vår drivkraft.

Dina önskemål är vår drivkraft.



Ny XS modell



Vårt löfte till dig:

Vi gör vårt yttersta för att dina idéer ska bli verklighet.

Den allra bästa idén kan alltid göras ett strå vassare.

Från kombiugn till SelfCooking Center®.



Vi har målsättning att erbjuda dig bästa tänkbara verktyget för matlagning. Ett verktyg som du kan använda för att förverkliga dina idéer. Som ser till att du alltid får maten precis som du vill ha den. Ett verktyg som är enkelt att använda, som befriar dig från rutinarbetet och gör vardagen i köket trevligare och mindre stressig. Och som blir en lönsam affär för dig.

Metos System Rational SelfCooking Center® med fem sinnen är i en klass för sig jämfört med vanliga kombiugnar. Systemet känner av, registrerar, ligger steget före, memorerar – och kommunicerar dessutom med dig. En pålitlig matlagningsassistent som alltid står vid din sida. Dygnet runt.

Förr behövde kocken massor av specialutrustning i köket, som varmluftsugn, stekbord, grytor, fritöser, ångkokare och pannor, för att med stor ansträngning tillaga en smaklig måltid. Idag räcker det med en enda apparat för att tillaga en komplett meny som imponerar på gästerna – nya SelfCooking Center®.

På mindre än 1 m² kan du grilla, steka, baka, ångkoka, sjuda, blanchera och pochera maten. Och det spelar ingen roll om du tänker laga kött, fisk, fågel, grönsaker, ägggrätter, bakverk eller desserter – eller 30 eller flera tusen portioner.



Ånga



Varmluft



Kombination



Unik. Intelligent. Användbar.

Metos SelfCooking Center

Enkel matlagning för god och nyttig mat till lägre pris.

Vår målsättning har alltid varit att göra ditt arbete så enkelt som möjligt. Därför har vi utrustat nya SelfCooking Center® med fyra intelligenta funktioner och utvecklat systemet till en assistent som garanterar hög kvalitet, enkel användning och maximal effektivitet.

Naturligtvis kan du även använda SelfCooking Center® manuellt. Välj fritt mellan varmluft, ånga eller en kombination. I det manuella läget ställer du själv in alla tillagningsparametrar, direkt och i exakta grader.



Matlagning intelligens för en enklare vardag iCookingControl



Välj livsmedel och ställ in önskat resultat – klart! iCookingControl tillagar alltid maten precis som du vill ha den. Det spelar ingen roll vem som sköter ugnen. Systemet registrerar livsmedlens mängd och volym samt aktuell tillagningsstatus. Det arbetar förebyggande och ligger steget före genom att föreslå en optimal tillagningsprocess för att uppnå önskat resultat och självständigt utföra alla nödvändiga inställningar.

Precision för förstklassig kvalitet HiDensityControl®



Ytterst känsliga sensorer som varje sekund registrerar de aktuella förhållandena i ugnsutrymmet. HiDensityControl® anpassar den energimängd som krävs exakt efter de aktuella livsmedlen och fördelar den jämnt och effektivt i hela ugnsutrymmet. Resultatet är hälsosammare mat av yppersta klass på varje beskickning med minimal resursanvändning.

Smarta blandbeskickningar iLevelControl



Med iLevelControl kan du tillaga olika maträtter samtidigt. På displayen visar iLevelControl vilka maträtter du kan tillaga tillsammans. Det leder till ökad produktivitet och sparar tid, pengar, utrymme och energi. Beroende på beskickningsmängd och hur ofta/länge ugnsluckan står öppen anpassas tillagningstiden optimalt efter de aktuella maträtterna. På så sätt blir maten aldrig överstekt och resultatet garanterat perfekt.

Intelligent, automatisk rengöring Efficient CareControl



Efficient CareControl är ett unikt och automatiskt rengöringssystem som känner av smuts- och kalkmängder och avlägsnar dem bara du trycker på en knapp. Funktionen anpassar sig efter rådande förhållanden och föreslår en optimal rengöringsprocess. Resultatet är ett glänsande rent ugnsutrymme – och dessutom sparar du in tid, gör en insats för miljön och håller i slantarna.

Modern teknik. Stora fördelar. Små krav.

Välj önskat resultat. Sätt in maten. Klart. iCookingControl.



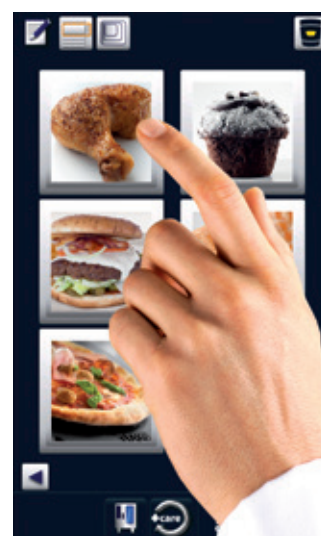
Det har aldrig varit enklare att uppnå exakt det tillagningsresultat du vill ha. Fisk, kött, fågel, bakverk, äggrätter och desserter – i SelfCooking Center® tillagas alltid enkelt och skonsamt, precis som du vill ha det. Du väljer önskat resultat och SelfCooking Center® ser till att det blir verklighet. Gång på gång och till punkt och pricka. Hemligheten ligger i den unika matlagningsintelligensen iCookingControl.

Med hjälp av sensorer registrerar iCookingControl matens storlek och tillstånd samt aktuell beskickningsmängd och anpassar sedan processen för att maträtterna ska tillagas precis som du vill ha dem. Alla nödvändiga inställningar sker självständigt och temperaturen, klimatet i ugnsutrymmet och tillagningstiden ställs in automatiskt. Alla nya inställningar visas på displayen. På så sätt vet du alltid precis vad som händer och har total överblick.

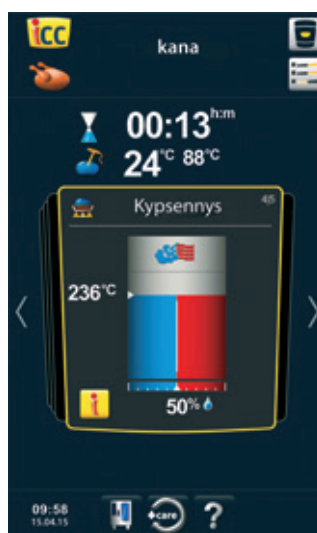
iCookingControl memorerar dina val och önskemål och anpassar tillagningsprocessen därefter nästa gång du lagar samma rätt. Du behöver inte längre kontrollera och övervaka alla moment och allt tillagas precis så som du vill ha det. Den här köksassistenten kan du helt enkelt alltid lita på.



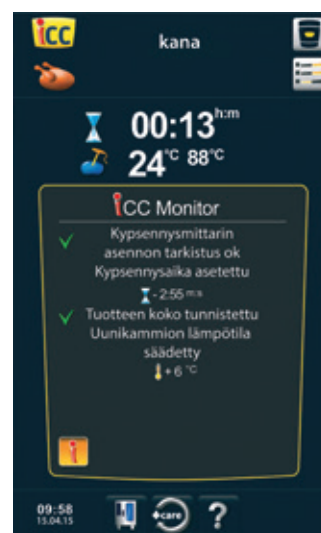
Väljer önskat resultat
iCookingControl förverkligar dina
idéer.



Med en enkel knapptryckning
kan du skapa ditt personliga
önskeresultat på nytt.



I iCC Cockpit kan hela tiden följas vad
som händer i matlagningssystemet.



iCC Monitor visar vilka inställningar
som görs.

Det är nytt. Det är unikt.

Allt sker i realtid – och självklart i rätt tid.

iLevelControl.



Med iLevelControl bemästrar du à la carte, mise en place och frukostserveringen snabbt, smidigt och flexibelt. På bara en kvadratmeter får du tillgång till vad som motsvarar flera slags köksutrustning, allt från grytor och pannor till grill, stekbord och fritös – på en och samma gång. Det betyder att du kan laga de mest skiftande maträtter samtidigt, i samma ugn.

Vilka maträtter som kan tillagas tillsammans visas på displayen i SelfCooking Center®. Du väljer bara vad du vill tillaga, sedan övervakar iLevelControl varje gejderns spår för sig. Beroende på mängden mat som tillagas och hur länge dörren står öppen, korregerar iLevelControl tillagningstiden så att allt tillagas exakt rätt – och informerar dig om vad som händer. På så sätt har du alltid koll på läget.

Och när en maträtt är klar meddelas du via iLevelControl, samtidigt som det aktuella gejderns spåret markeras på displayen. Om du vill kan systemet även ställas in så att olika lampor visar vilka gejderns spår som är beskickade respektive färdiga att tas ut. På så sätt går det att utesluta misstag nästan helt. Dina maträtter lyckas till punkt och pricka och blir precis som du har tänkt dig.



Fördelarna i korthet:

- Tillaga flera maträtter samtidigt: maximal flexibilitet och upp till 70 procent energibesparing jämfört med konventionell matlagningsteknik
- Övervakning och intelligent anpassning av tillagningstiden: alltid lika hög kvalitet på maten, utan övervakning
- På displayen ser du vad som kan tillagas tillsammans: enkel användning
- Multifunktionell: upp till 70 % energibesparing

Ökad effektivitet. Högre kvalitet. Bättre överblick.

Baka som proffsen.

Kvalitet som gästerna älskar.

Tänker du baka något sött eller salt, stort eller smått, färskt eller fruset, deg eller förgräddat? Oavsett vad som står på menyn är SelfCooking Center® 5 Senses utrustad med alla viktiga funktioner för att ge dina bakverk samma fantastiska utseende och smak som hos bagaren.

Nu kan alla bli bakproffs.

Det enda du behöver göra är att ställa in önskat bakningsresultat. Beroende på vilken deg du använder och om du vill ha ljus eller mörk yta anpassar SelfCooking Center® 5 Senses fuktnivå, temperatur, fläkthastighet och gräddningstid exakt utifrån dina inställningar.

Bakningsassistent med proffsteknik:

- Exakt doserad pensling, varierande penslingsmängd och jäsningstid, anpassat efter de aktuella produktkraven.
- Fuktregering i exakta procent och dynamisk luftcirkulation för ett jämnt resultat på varje enskilt gejderspår.
- Bakning med hög precision tack vare intelligent finjustering av gräddningsförloppet beroende på bakverkens form och storlek.
- Olika fläkthastigheter beroende på hur känsliga bakverken är.
- Integrerade jäsningssteg för perfekt arombildning och volymökning i färsk jäsdeg.
- Rullande gräddning med intelligent fuktregering och tidsförlängning beroende på hur ofta och länge ugnsdörren står öppen.
- Ångbakning med särskild reglering för extra stor volymökning hos croissants, wienerdeg och färsk deg.



- Bullar, baguetter eller bröd med skorpa – för produkter på färsk, förgräddad eller fryst deg
- Bakning i bleck utan skorpa – för färska och förjäsade produkter
- Kakor och småkakor – för småkakor, kex och mördegsbottnar
- Mjuka kakor – för muffins, sockerkakor och klassiska småkaksbottnar
- Cheesecake – för gräddning av tex cheesecake "rinniga bakverk" som bakas i springformar eller plåtar, med eller utan bryningsfärg
- Bullar med bryningsfärg – för söta, luftigt mjuka bullar, hamburger- och korvbröd utan skorpa
- Croissants, wienerbröd och smördegsbakverk – för gyllenbruna och luftigt spröda bakverk med tydligt ökad bakningsvolym
- Bakverk av branddeg, petits choux – för en hållbar skorpa och luftigt och frasigt innandöme
- Kringla – varierande klimatanpassning utifrån lokala önskemål
- Pizza – för knaprig och saftig botten vid både förgräddad och färsk deg

Genialiskt enkelt. Alltid nybakat.

Gästen upplever kvaliteten. Varje dag.

HiDensityControl®



För att uppnå unik kvalitet på maten krävs att ugnen hela tiden arbetar med tillräcklig effekt – det gäller framför allt vid tillagning av stora mängder. Här kommer patenterade HiDensityControl® in i bilden. Värme, luft och luftfuktighet fördelas jämnt och kraftfullt i ugnsutrymmet för att uppnå maximal kvalitet utifrån aktuella livsmedel och mängder.

Ytterst känsliga sensorer i ugnsutrymmet känner av och registrerar de aktuella tillagningsförhållandena sekund för sekund, så att den nödvändiga energimängden kan anpassas optimalt efter maträtterna. Processen är lika exakt som effektiv. Resultat: Hög och jämn matlagingskvalitet på varje gejdspår med minimal resursanvändning.



Fördelarna i korthet:

- *Dynamisk luftcirkulation: hög och jämn prestanda på samtliga gejdspår*
- *Aktiv avfuktning: krispiga stekytor och knaprig panering*
- *Maximal ångmättnad: även känsliga livsmedel tillagas perfekt utan att bli torra*
- *Hög prestanda och upp till 300 °C: traditionellt grillmönster även vid tillagning av stora volymer – korta uppvärmningstider och därmed minimal energiförbrukning*

Ånggenerator: Exakta ångtemperaturer och maximal ångmättnad garanterar bästa möjliga kvalitet på maträtterna och bättre bevarade näringsämnen – dessutom krävs ingen omständlig vattenavhärdning.

Aktiv avfuktning: Med hjälp av innovativ vakuumteknik avfuktas ugnsutrymmet snabbt och effektivt. För krispiga stekytor och knapriga paneringar.

Dynamisk luftcirkulation: Det högeffektiva fläkthjulet anpassar intelligent lufthastighet och cirkulationsriktning efter produkt, volym och tillagningsstatus. För optimal luftfördelning och ett jämnt matlagingsresultat.

Intelligent klimatstyrning: Fuktmätningen tar även med livsmedlens egen fukthalt i beräkningen och ugnsutrymmets fukthalt kan ställas in och regleras i exakta procent. För knaperstekt, saftigt kött och luftiga bakverk.

Kraftfull. Känslig. Exakt.

Rent och kalkfritt, helt enkelt.

Efficient CareControl.



Med Efficient CareControl rengörs och avkalkas SelfCooking Center® automatiskt och om så önskas även över natten. Beroende på hur smutsig ugnen är ges en rekommendation om mest effektiva rengöringssteg och förslag på hur mycket rengörings- och avkalkningsmedel som behövs. Om så önskas går det även att lägga upp ett fast rengöringsschema baserat på drifttiderna. SelfCooking Center® rengörs då automatiskt på angivna tider, så att du alltid möts av en ren, hygienisk och välsmakad ugn.

Du behöver inte någon dyr och underhållskrävande vatten-avhärtningsanläggning. Nya Efficient CareControl förbrukar ungefär 30 procent mindre resurser än föregående modell. Rengöringen kostar mycket mindre än en grundlig, manuell rengöring, och användning av rengöringstabletter ger en säkrare arbetsmiljö.



Fördelarna i korthet:

- Rengöringsmedel i tablettform: Sundare arbetsmiljö utan flytande rengöringsmedel
- Sensorer läser av nedsmutsningsgraden och ger en intelligent rengöringsrekommendation: för en minimal driftkostnad och arbetsinsats
- Automatisk avkalkning: kostnaden för avkalkning och vattenavhärtning försvinner helt
- Rengöringsschemat utformas individuellt: för ett glänsande rent system med hygien- och glansgaranti

Effektiv. Hygienisk. Säker.



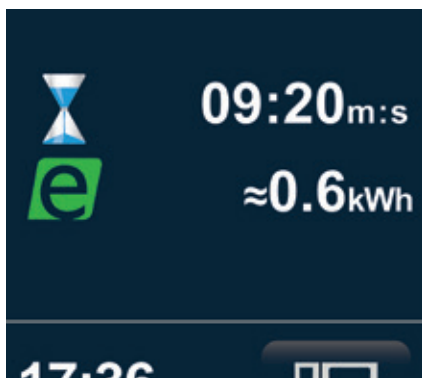
Tekniken som tar dig ett steg längre.

Det är detaljerna som gör skillnaden.



LED-belysning med gejdspårssignaler

Vi har tagit fram en helt ny LED-belysning som ger optimalt ljus i ugnsutrymmet och på varje enskilt gejdspår – hela vägen från tak till botten och från bakvägg till lucka. Ljuset är neutralt, så att du enkelt kan se matens bryningsfärg. Belysningen är energisnål och hållbar och kräver minimalt underhåll. Den nya funktionen med gejdspårssignaler gör det ännu enklare att arbeta med iLevelControl: En lampa blinkar för att signalera vilket gejdspår det är som ska beskickas eller tömmas – och när.



Inbyggd energimätare

Du kan hela tiden se hur mycket energi som förbrukas under olika tillagningsprocesser och hur mycket energi som går åt per dag. Informationen visas på displayen och kan även laddas ner.



Remote-funktion

Om SelfCooking Center® är anslutet till ett nätverk kan du enkelt ställa in och övervaka systemet från din iPhone. På så sätt har du fullständig överblick och koll på exakt vad som händer i ugnen.



Max. ugnstemperatur 300 °C

Tack vare den robusta konstruktionen kan SelfCooking Center® användas med upp till 300 °C i ugnsutrymmet. Det innebär att det även går att grilla eller hårdsteka stora mängder mat på en gång.



Längsgående beskickning

Eftersom ugnsluckan är så smal förloras betydligt mindre energi när ugnen beskickas på längden, även om luckan öppnas ofta exempelvis under à la carte-servering. Dessutom tar systemet mindre plats tack vare den mindre öppningsraden på luckan. Till mindre mängder mat går det också att använda 1/3- och 2/3-GN-kantiner.



Ugnsdörr med treglasfönster

Treglasfönster med sofistikerat, värmereflekterande ytskikt för minimal värmeförlust. Detta ger ytterligare 10 % lägre energikostnader. Alla tre glasen kan rengöras, så att du kan behålla den praktiska insynen i ugnen även efter många år.

Ånggenerator

Ånggeneratoren är helt outhärlig när du ska uppnå perfekt kvalitet på maten vid ångkokning. 100 % ren och hygienisk ånga är en garanti för maximal ångmättnad även vid låga temperaturer, t.ex. vid pochering. Ånggeneratoren avkalkas automatiskt under rengöringsprocessen. På så sätt behöver du inte utföra några kostsamma avhärningsåtgärder.



Intelligent 6-punkts kärntemperaturnål

Även om kärntemperaturnålen inte har placerats på rätt ställe registreras produktens kallaste punkt med stor tillförlitlighet. Det innebär att alla produkter alltid tillagas till exakt rätt temperatur.



Positioneringshjälp

Den patenterade positioneringshjälpen hjälper dig att sätta kärntemperaturnålen på rätt ställe i vätskor, mjuka eller väldigt små produkter.



Integrerad handdusch med återföringsautomatik

Steglös strålinställning och ergonomiskt handtag underlättar grovrengöring, tillsats av vätska och ösning. Den integrerade återförings- och vattenspärrautomatiken erbjuder optimal säkerhet och hygien.



ClimaPlus Control®

Fukthalten i ugnsutrymmet läses av exakt och kan justeras i exakta procent. Vid behov kan ugnsutrymmet avfuktas, eller så tillsätts ny fukt med hjälp av ånggeneratoren. Även vid stora beskicksningsmängder får du därmed garanterat knapriga stekytor, krispig panering, klassiska grillmönster och saftigt kött.



Centrifugal fettavskiljning

Du behöver inte byta fettfilter och luften i ugnsutrymmet är alltid hygienisk. En ren smakupplevelse.



Dynamisk luftcirkulation

Den speciella geometrin inne i ugnsutrymmet tillsammans med kraftfull, energibesparande fläktjulsdrift fördelar hela tiden värmen jämnt i ugnsutrymmet. Systemet anpassar intelligent rotationsriktningen och hastigheten efter de maträtter som tillagas. Öuthärligt för att uppnå perfekt kvalitet på maten även vid full beskicksning. En inbyggd fläktjulsbroms reagerar direkt och stoppar omedelbart fläktjulet när ugnsluckan öppnas. Detta höjer dessutom säkerheten.

Bake modell

Bake-modellerna levereras med gejdor som passar för bakplåtar 400x600 mm. Gejderavstånd 80 mm, gejderna är L-formade. Luftstyrningsplåten som är planerad speciellt för bageriprodukter garanterar att alla, även de ömtåligaste bageriprodukterna, gräddas jämnt.

Gejderna är löstagbara och kan bytas ut mot gejdor som passar för GN-kantiner (extra tillbehör) om ungen önskas användas för normal livsmedelsproduktion



Sous-vide modell

Sous-vide modellerna är utrustade med en speciellt tunn kärntemperaturnål med endast en mätpunkt. Nålen är lätt att sticka genom sous-vide påsen in i produkten. Vid användning av sous-vide nål kan endast processer som är lämpliga för sous-vide matlagning användas. I ugnens leverans ingår även en standard kärntemperaturnål med sex mätpunkter.

Kärntemperaturnålarnas anslutning sitter till vänster om dörren under styrpanelen.



Modell med tre kärntemperaturnålar

Modellen är utrustad med 3 kärntemperaturnålar med två mätpunkter var. Man kan noggrant styra tre produkter samtidigt. Alltid med perfekt resultat. Nålarna är tydligt märkta och olikfärgade för enklare användning. Perfekt för iLevelControl.

Du kan också använda standardnålen med 6 mätpunkter som ingår i leveransen. Kärntemperaturnålarnas anslutningar sitter till vänster om dörren under styrpanelen. Nålarnas hållare placeras till vänster i ugnen.



Den nya SelfCookingCenter® XS.

Proffsklass i litet format.

Vi älskar utmaningar. Därför vågade vi ge oss i kast med nåt som tidigare verkade omöjligt. Den nya XS-modellen är en liten men fullvärdigt medlem i SelfCookingCenter® familjen. Efter intensiv forskning och utveckling har vi lyckats - utan att göra kompromisser. XS-enheten erbjuder helt nya användningsmöjligheter för SelfCookingCenter®.

Den nya SelfCookingCenter® XS, vår smarta matlagningsenhet i liten storlek, passar i alla kök och var som helst i köket, t ex för front cooking tillämpningar. Självklart får du alltid bästa kvalitet, som förväntat.

SelfCookingCenter® XS - matlagning utan kompromisser: 100% kapacitet, 100% kvalitet, 100% intelligens.

Passar för 1/2, 2/3, 1/3 och 2/8 GN kantiner. Kapaciteten med standardgejdrar är 6x GN2/3-40 mm (gejderavstånd 46 mm) eller 4x GN2/3-65 mm (gejderavstånd 70 mm)..



Integrerad handdusch med återföringsautomatik



MultiBaker GN2/3



Rut- och randgaller

Ugnskammare GN 2/3



Metos SelfCooking Center	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
SCC XS 623	4342001	655x555x567	400V 3N~ 5.7 kW 10A

Tillbehör	Art.nr	
Grill- och pizzaplat GN2/3	4342300	Trilax
Rut- och randgaller GN1/2	4342302	Trilax
Rut- och randgaller GN2/3	4342304	Trilax
Portions bakplåt MultiBaker GN1/3	4342306	
Portions bakplåt MultiBaker GN2/3	4342308	
Stek och bakbleck GN2/3	4342310	Trilax
Stek och bakkärl S Ø16 cm	4342312	Trilax
Stek och bakkärl L Ø25 cm	4342314	Trilax
Rfr-galler GN2/3	4342316	
CombiFry GN1/2	4342318	
CombiFry GN2/3	4342320	
Superspik kycklinggaller H4 GN1/2	4342322	
Granitemaljerade GN2/3-20 mm	4342340	
Granitemaljerade GN2/3-40 mm	4342342	
Granitemaljerade GN2/3-60 mm	4342344	
UltraVent utsugskåpa XS	4342346	
Stativ UG I XS	4342348	
Stativ UG I för Combi-Duo XS/XS	4342350	
Vägghylla XS	4342352	

METOS SELFCKOOKING CENTER 61



Metos SelfCookingCenter 61

Passar för 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-kantiner. Gejderavstånd 68 mm. 61/5 och 61/5 Bake modeller är med 5 gejder, avstånd 85 mm. Kapacitet 6 x GN1/1 (40 mm eller 65 mm beroende på tillagad produkt). Ugnen ställs på ett stativ (extra utrustning). Kan installeras på en annan Metos System Rational 61- eller 101-modell med Combi-Duo -installations kit.

- ugnsutrymme GN 1/1
- levereras med löstagbara GN-gejderpar
- 61/5 Bake modellen har 5 gejder för 400x600 mm bakplåtar
- Sous Vide modellen har en tunn kärntemperaturnål för sous-vide produktion
- 3x2 kärntemp.nål modellen har 3 kärntemperaturnålar med två givare var

Metos SelfCooking Center	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
SCC 61	4342010	847x776x782	400V 3N~ 11 kW 16A
SCC 61/ 5	4342012	847x776x782	400V 3N~ 11 kW 16A
SCC 61/ 5 Bake	4342014	847x776x782	400V 3N~ 11 kW 16A
SCC 61 Sous-vide	4342026	847x776x782	400V 3N~ 11 kW 16A
SCC 61 3x2 kärntemp.nål	4342025	847x776x782	400V 3N~ 11 kW 16A

METOS SELFCKOOKING CENTER 101



Metos SelfCookingCenter 101

Passar för 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-kantiner. Gejderavstånd 68 mm. 101/8 och 101/8 Bake modeller är med 8 gejder, avstånd 88 mm. Kapacitet 10 x GN1/1 (40 mm eller 65 mm beroende på tillagad produkt). Ugnen ställs på ett stativ (extra utrustning). Kan installeras på en annan Metos System Rational 61 så, att 101 är underst med Combi-Duo -installations kit.

- ugnsutrymme GN 1/1
- levereras med löstagbara GN-gejderpar
- 101/8 Bake modellen har 8 gejder för bakningsplåt 400x600 mm
- Sous Vide modellen har en tunn kärntemperaturnål för sous-vide produktion
- 3x2 kärntemp.nål modellen har 3 kärntemperaturnålar med två givare var

Metos SelfCooking Center	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
SCC 101	4342050	847x776x1042	400V 3N~ 18,6 kW 32A
SCC 101/ 8	4342052	847x776x1042	400V 3N~ 18,6 kW 32A
SCC 101/ 8 Bake	4342054	847x776x1042	400V 3N~ 18,6 kW 32A
SCC 101 Sous-vide	4342064	847x776x1042	400V 3N~ 18,6 kW 32A
SCC 101 3x2 kärntemp.nål	4342067	847x776x1042	400V 3N~ 18,6 kW 32A

METOS SELFCKOOKING CENTER 201



Metos SelfCookingCenter 201

Vagnmodell, beskickningsvagn mått GN1/1, passar för 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-kantiner. Gejderavstånd 63, 80 eller 84 mm. Kapacitet med vagn 20: 20 x GN1/1 40 mm eller 10 x GN1/1 65 mm; vagn 15: 15 x GN1/1 65 mm. En beskickningsvagn ingår i Priset. Vagnen har fyra dubbelhjul (lätt och stabil att flytta), två av dem med broms, löstagbart handtag, kondensvattens dropptråg med brunn.

- ugnsutrymme GN1/1
- gejderna har tvåsidig låsning
- vagnens gejderavstånd 63 mm (20 gejderpar), 74 mm (17 gejderpar), 80 mm (16 gejderpar), 84 mm (15 gejderpar)
- 201/16 Bake modellen har 16 gejder för bakningsplåt 400x600 mm
- Sous Vide modellen har en tunn kärntemperaturnål för sous-vide produktion
- 3x2 kärntemp.nål modellen har 3 kärntemperaturnålar med två givare var

Metos SelfCooking Center	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
SCC 201/20	4342082	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/15	4342088	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/16	4342089	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/17	4342086	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/16 Bake	4342098	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/20 Sous-vide	4342091	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/20 3x2 kärntemp.	4342081	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A

METOS SELFCKOOKING CENTER 62

Passar för 2/1 och 1/1 GN-kantiner. Gejderavstånd 68 mm (6 x GN2/1) eller 85 mm (5 x GN2/1). Kapacitet 6 x GN2/1 (40 mm eller 65 mm beroende på tillagad produkt) eller 12 x GN1/1 (40 mm eller 65 mm beroende på tillagad produkt). Ugnen ställs på ett stativ (extra utrustning). Kan installeras på en annan Metos System Rational 62- eller 102-modell med Combi-Duo -installations kit.

- ugnsutrymmet GN 2/1
- levereras med löstagbara GN-gejderpar

Metos SelfCooking Center	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
SCC 62	4342042	1069x976x782	400V 3N~ 22,3 kW 32A



Metos SelfCookingCenter 62

METOS SELFCKOOKING CENTER 102

Passar för 2/1 och 1/1 GN-kantiner. Gejderavstånd 68 mm (10 x GN2/1) eller 85 mm (8 x GN2/1). Kapacitet 10 x GN2/1 (40 mm eller 65 mm beroende på tillagad produkt) eller 20 x GN1/1 (40 mm eller 65 mm beroende på tillagad produkt). Ugnen ställs på ett stativ (extra utrustning). Kan installeras på en annan Metos System Rational 62 så, att 102 är underst med Combi-Duo -installations kit.

- ugnsutrymme GN 2/1
- leveras med löstagbara gejderpar

Metos SelfCooking Center	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
SCC 102	4342074	1069x976x1042	400V 3N~ 36,7 kW 63A



Metos SelfCookingCenter 102

METOS SELFCKOOKING CENTER 202

Vagnmodell, beskicksningsvagn mått GN2/1, passar för 2/1 eller 1/1 GN-kantiner. Gejderavstånd 63 mm (20 x GN2/1) eller 84 mm (15 x GN2/1). Kapacitet med vagn 20: 20 x GN2/1 40 mm eller 10 x GN2/1 65 mm eller 40 x GN1/1 40 mm eller 20 x GN1/1 65 mm; kapacitet med vagn 15: 15 x GN2/1 65 mm eller 30 x GN1/1 65 mm. En beskicksningsvagn ingår i Priset. Vagnen har fyra dubbelhjul (lätt och stabil att flytta), två av dem med broms, löstagbart handtag, droppråg för kondensvatten med brunn.

- ugnsutrymme GN2/1
- vagn ingår i leverans, två låsbara hjul
- gejderna har tvåsidig låsning
- vagnens gejderavstånd 63 mm (20 gejderpar) eller 84 mm (15 gejderpar)

Metos SelfCooking Center	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
SCC 202/20	4342092	1084x996x1782	400V 3N~ 65,5 kW 100A
SCC 202/15	4342096	1084x996x1782	400V 3N~ 65,5 kW 100A



Metos SelfCookingCenter 202

Även gas modeller tillgänglig.



metos
kitchen intelligence[®]

Metos Storkök AB

Storsätragränd 26, 127 39 Skärholmen

Tel 08-775 85 85

info.sweden@metos.com