

**metos**  
kitchen intelligence®

## Metos SelfCookingCenter



**TIPPKVALITEET  
PROFESSIONAALIDELE**

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

## Metos SelfCookingCenter.

Teie soovid annavad meile innustust.



## Uus XS-mudel



*Lubame: teeme kõik, et teie ideed ellu viia.*

## Isegi parimaid ideid saab täiustada.

Kombiahjust sai küpsetuskeskus.



Meie missioon on alati olnud pakkuda teile parimat toiduvalmistamisvahendit. See oleks töövahend, millega saate oma toiduideed ellu viia. Selline, kus teie toit valmib alati nii, nagu soovite. Seda oleks kerge kasutada ja see vabastaks teid rutiinsetest töödest, et saaksite rahulikumalt oma köögi igapäevaseid töid teha, ja see tasuks end ka lõpuks ära.

Metose System Rational SelfCookingCenter® on viie aruka funktsiooniga abiline - see on palju enam, kui lihtsalt kombiauruti. See tajub, tunneb ära, mõtleb kaasa, õpib ja isegi suhtleb teiega. See on koka abiline, mis seisab kindlalt teie kõrval. Ikka ja alati.

Vanasti vajasid kokad hea toidu valmistamiseks erinevaid seadmeid, nagu konvektsioonahju, kallutatavat panni, keetlit, frittimisnõud, aurutit, potte ja praepanne, ning rohkelt aega ja vaeva. Metose SelfCookingCenter® on praegu ainus seade, millega saab iga köök terve menüü valmis teha.

Vähem kui 1 m<sup>2</sup> ruumi võtva seadmega saate grillida, röstida, küpsetada, aurutada, hautada, blanšeerida ja pošeerida olenemata sellest, kas soovite valmistada liha, kala, linnuliha, köögivilja, munaroozi, küpsetisi või magustoite kolmekümnele või hoopis mitmele tuhandele sööjale.

 Aurutamine



 Ringlev õhk



 Kombinatsioon



***Ainulaadne. Arukas. Kasulik.***



## Metos SelfCookingCenter.

Tervislik toit väheste kuludega.

Meie eesmärk oli ja on muuta teie töö nii lihtsaks kui võimalik. Seepärast lisasime uuele kombiahjule SelfCookingCenter® neli arukat funktsiooni, tehes seilest kvaliteetse, lihtsa ja tõhusa abilise.

Loomulikult saate kombiahju SelfCookingCenter® ka käsitsi kasutada. Käsijuhtimise korral saate määrata täpselt kõik küpsetussätteid nii konvektsioon-, auru- kui kombirefömis küpsetamisel.



### Lihne tänu arukale küpsetamisele iCookingControl



Valige toit, määrake kindlaks soovitud tulemus ja ongi kõiki iCookingControl küpsetab toitu alati tapselt nii, nagu soovisite. Pole tähtis, kes seadet kasutab. See määrab kindlaks toodete suuruse ja seisundi ning ahju pandud koguse. See mõtleb ka tulevikule, sest muudab pidevalt programmi ja kohandab automaatselt küpsetamisvalikuid teie soovitud tulemuse järgi.

### Täpsus tippkvaliteedi saamiseks HiDensityControl®



Eriti tundlikud termopaarid tuvastavad ja tunnevad iga sekundi tagant ära ahjukambri tingimused. HiDensityControl® kohandab võimsustaseme täpselt toidu küpsetamiseks sobivaks ning jagab soojuse ühtlaselt ja tõhusalt kogu ahjukambri. Tänu sellele valmib iga restil tervislik ja parima kvaliteediga tulemus väga vähesed ressursid kasutades.

### Nutikas ahjutäis erinevaid tooteid iLevelControl



iLevelControl võimaldab korraga valmistada mitu erinevat toitu. iLevelControl näitab ekraanil, milliseid toite saab koos küpsetada. See suurendab tootlikkust ning säästab aega, raha, ruumi ja energiat. See kohandab küpsetusaega konkreetsele toidule kõige soodsamal viisil olenevalt ahjus olevate toodete suurusest, kogusest ja ukse avamiskordade arvust. See tähendab, et midagi ei saa üle küpsetada ja tulemus on alati ühtlane.

### Arukas automaatpuhastus Efficient CareControl



Tõhus CareControl on ainulaadne automaatne puhastussüsteem, mis tuvastab mustuse ja katlakivi ning eemaldab need kõigest ühe nupuvajutusega. Funktsioon kohaneb teie vajadustega ning pakub konkreetset aial parima puhastusviisi. Tulemuseks on särav hügieeniline puhtus, kokku hoitud aeg ja raha ning keskkonna säästmine.

**Tänapäevane tehnoloogia. Annab palju. Nõuab vähe.**

# Valige soovitud tulemus. Pange ahju. Valmis. iCookingControl.



Kunagi ei ole nii lihtne olnud valmistada soovitud kvaliteediga toitu. Kala, liha, linnuliha, küpsetised, munaroad või maiustused kõik küpsevad kombi-ahjus SelfCookingCenter® õrnalt ja täpselt selliseks, nagu soovite. Teie määrate tulemuse ja SelfCookingCenter® täidab käsku. Pidevalt ja täpselt. Seda võimaldab ainulaadselt arukas küpsetusfunktsioon iCookingControl.

iCookingControl tunneb termopaaride abil ära toodete suuruse ja seisundi ning kogu ahju pandud toodete koguse ning muudab programmi nii, et saaksite olenevalt toidust täpselt soovitud tulemuse. iCookingControl teeb kõik vajalikud otsused ning valib automaatselt sobiva temperatuuri, ahjukambri kliima ja küpsetusaja. Iga muudatus kuvatakse ekraanil. Selle abil näete täpselt, mis toimub, ja saate kogu protsessil silma peal hoida.

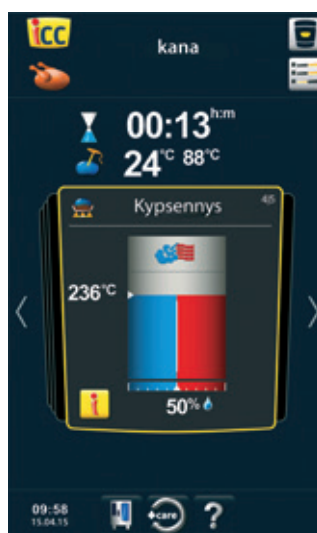
iCookingControl õpib ka tundma teie toiduvalmistamisharjumusi ja -eelistusi ning kohandab sätteid teile sobivaks. Te ei pea enam midagi kontrollima ega jälgima ja kõik toidud valmivad täpselt nii, nagu soovite. Sellele koka abilisele saate alati lootma jääda.



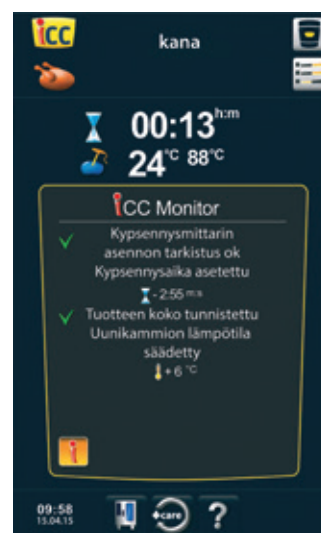
Teie määratlete soovitud tulemuse, iCookingControl viib teie mõtte täide.



Oma isiklikule soovitud tulemusele pääsete ligi vaid ühe nupuvajutusega.



Kombiahju iCC ekraanil näete, mis sätteid parajasti rakendatakse.



iCC Monitor aitab teil oma küpsetussüsteemi tööalati silma peal hoida.

**Ainulaadne arukas, mis õpib teie eeskujust.**

## Kõik korraga ja alati õigel ajal.

iLevelControl.



iLevelControl aitab teil vaevata, kiiresti ja paindlikult tulla toime toidu valmistamisega a la carte ja samuti hommikusöögi serveerimisega. Kõigest 1 m<sup>2</sup> suurusel pinnal saate lihtsalt ülestikku kasutada paljusid erinevaid küpsetusnõusid. nagu potte, panne, grilli, röstimis- või frittimisnõud. Tänu seile saate valmistada kõikvõimalikke roogi korraga ühes seadmes.

SelfCookingCenter® näitab teile ekraanil, milliseid toite saab koos küpsetada. Teie määrate kindlaks, mida soovite valmistada, ja iLevelControl juhib iga resti eraldi. iLevelControl muudab küpsetusaega olenevalt ahjutäie suuruselt ning ahjuukse avamise sagedusest ja kestusest ning teatab seilest ka teile. Nii saate alati küpsemisel silma peal hoida.

iLevelControl annab teada, kui toit on valmis, ja näitab ekraanil, millisel restil see asub. Soovi korral võib süsteem isegi valgustusega märku anda, millise resti võib täita või tühjendada. Nii saab vältida kasutaja vigu. Teie toit valmib alati täiuslikult ja täpselt nii, nagu soovite.



### Eelised kokkuvõtlikult:

- Valmistage samal ajal erinevat liiki toitu. See tagab maksimaalse paindlikkuse ja aitab säästa energiat kuni 70% tavalise tolduvalmistamise tehnoloogiaga võrreldes.
- Küpsetusaja jälgimine ja arukas kohandamine - kvaliteetne toit pideva jälgimiseta.
- Ekraanil kuvatakse toidud, mida saab koos küpsetada - lihtne kasutada.
- Mitmeotstarbeline ahi säästab kuni 70% energiat

**Suurem maht. Parem kvaliteet. Tähelepanelikum juhtimine.**



## Professionaalsed küpsetised.

Kvaliteet, mis vaimustab kliente.

Kui soovite valmistada magusaid või soolaseid küpsetisi, suuri või väikesi, värskaid või külmutatud, värsketest või eelküpsutatud ainetest - teie SelfCookingCenter® 5 Senses on varustatud kõigi põhiliste võimalustega, et teie küpsetised oleksid nagu otse pagari tehtud maitse ja välimusega.

### Nüüd võib igaüks olla professionaalne pagar.

Määrake lihtsalt soovitud küpsetustulemus. SelfCooking Center® 5 Senses kohandab ahju niiskustaseme, temperatuuri, õhu ringlemiskiiruse ja küpsetusaja vastavalt sell ele, mis tainast tooteid te küpsetate ja miilist pruunistusastet soovite.

### Professionaalse tehnoloogiaga varustatud küpsetamisabiline:

- Täpne auru lisamine, muudetavad aurukogused ja kergitusajad, mida kohandatakse teie toote nõuetele.
- Niiskuse reguleerimine ja dünaamiline õhu segamine protsendilise täpsusega, et saada kõigil restidel ühtlaseid tulemusi.
- Ideaalne küpsemine sisetermomeetriga ning küpsetusprotsessi aruka kohandamisega erineva suuruse ja kujuga toidule.
- Ventilaatori erinev kiirus olenevalt küpsetiste tundlikkusest.
- Sisseehitatud kergitusastmed värskel pärimatäina ideaalse aroomi ja kerkimise jaoks.
- Jooksvat küpsetamine niiskuse aruka reguleerimise ja küpsetusaja pikenedamisega olenevalt ukse avamise sagedusest ja kestusest.
- Auruga küpsetamise erijuhtimine tagab sarvesaiade, pärmivõli lehttainaküpsetiste märgatava mahu suurenemise.



- Krõbeda koorikuga kuklid, pikad saiad või patsid nii värskest, poolküpsutatud kui ka külmutatud tainast.
- Kergitatud koogid või kooriku moodustumine värskest või eelkergitusega pärimatäinast toodete küpsetamisel.
- Küpsised muretainast või biskviittaina põhjal.
- Koogid ja keekslid - muffini-, biskviit- ja keeksitainapõhjal.
- Juustukoogid - lahtikäivates koogivormides, plaadil või muu suurusega toodete küpsetamiseks pruunistamisega või ilma.
- Pruunistatud kuklid - magusad, pehmed ja õhulised rosinakuklid, koorikuta hot dog'i- ja burgerisaiakesed.
- Sarvesaiad, lehttainast saiakesed - kuldpruunid, kerged ja õhulised märkimisväärselt suurema küpsetusmahuga.
- Keedutainast küpsetised, taskud ja ekleerid - tiheda koorikuga ning kerge ja õhulise tekstuuriga.
- Kringlite küpsetamine ahju muudetava sisekliimaga olenevalt kohalikest eelistustest.
- Pitsa ja tarte flambée - krõbedad ja mahlased nii eelküpsutatud kui ka värskest tainast.

**Alati värskel. Lihtsalt suurepärase.**

## Teie klient tunneb kvaliteeti maitsest. Iga päev.

HiDensityControl®



Silmapaistva kvaliteediga toitu saab valmistada ainult siis, kui alati on tagatud piisav võimsus, eriti suurte koguste puhul. Seda teebki patenteeritud HiDensityControl®. See jagab soojust õhu ja niiskuse ahjukambri ühtlaselt ja intensiivselt ning alati teie toodete kvaliteedi ja kvantiteedi jaoks parimal viisil.

Eriti tundlikud termopaarid määravad kindlaks ja tunnevad ära ahjukambri tingimused iga sekundi tagant nii, et energiahulka saaks parimat viisi toidu vajadustele kohandada. See toimub täpselt ja tõhusalt. Tulemus on ühtlaselt hea toidukvaliteet iga restil võimalikult vähe ressursse kasutades.



### **Eelised kokkuvõtlikult:**

- *Õhu dünaamiline segamine - silmapaistvalt ühtlased tulemused igal kõrgusel.*
- *Aktiivne kuivatus - krõbe kamar ja krõmpsuv paneeritud kate.*
- *Maksimaalne auruga küllastumine - isegi õrnad tooted ei kuiva.*
- *Suur jõudlus ja maksimaalne temperatuur kuni 300 °C - traditsiooniline grillmuster isegi suure koguse puhul, kiire soojenemine ja seega ka minimaalne energiakulu*

**Uudne aurugeneraator** - auru täpne temperatuur ja maksimaalne auruga küllastumine tagavad tervisliku ja toitainerikka toidu võimalikult hea kvaliteedi ilma kuluka vee pehmemdamiseta.

**Aktiivne kuivatus** - uuenduslik vaakumtehnika eemaldab ahjukambri niiskuse kiiresti ja tõhusalt. Tulemuseks on krõbe kamar ja krõmpsuv paneeritud kate.

**Õhu dünaamiline segamine** - suure jõudlusega ventilaatori kiirust ja pöörlemissuunda muudetakse arukalt toote, koguse ja küpsetamiskõrguse järgi. See tagab õhu optimaalse jaotamise ja silmapaistvalt ühtlased tulemused.

**Arukas kliimahaldus** - niiskuse mõõtmisel võetakse samuti arvesse toidu enda niiskusesisaldust, mis võimaldab määrata ja reguleerida ahjukambri sisekliimat kuni üheprotsendilise täpsusega. Tulemuseks on krõbe ja mahlane praad ning kerge tekstuur.

**Võimas. Tundlik. Täpne.**



## Lihtsalt puhas mingi katlakivita.

Efficient CareControl.



Tänu tõhusale hooldusfunktsioonile Efficient CareControl SelfCooking Center® puhastab end ise ja eemaldab katlakivi automaatselt ning soovi korral võib seda teha ka öösel mingi järelevalveta. Olenevalt seadme määrdumisastmest määratakse kindlaks vajalik puhastustase ning soovitakse pesuvahendi ja katlakivieemaldi sobiv kogus. Soovi korral saate koostada puhastusgraafiku oma töötundide alusel. SelfCookingCenter® annab ettenähtud ajal automaatselt märku. hoolitsedes selle eest, et teie seade oleks alati hügieeniliselt puhas ja hästi hooldatud.

Kulukat ja sagedast hooldust nõudvat vee pehmemdamist ei ole enam vaja. Uus Efficient CareControl vajab eelmisest mudelist 30% vähem ressursse. Seetõttu on see palju vähem kulukas kui põhjalikult käsitsi puhastamine ning see on ka väga ohutu tänu tabletikujul vahendite kasutamisele.



### Eelised kokkuvõtlikult:

- Tahke puhastusvahend - tervisele ohutu, sest puhastusvedelikke ei kasutata.
- Määrdumisastme tuvastamine koos aruka puhastussoovitusega - minimaalsed kasutuskulud ja töökoormus.
- Automaatne katlakivieemaldus - kaotab katlakivi eemaldamise ja vee pehmemdamise kulud.
- Kohandatud puhastuskava - oiati puhas ja hooldatud seade on garanteeritult säravalt hügieeniline.

**Tõhus. Hügieeniline. Ohutu**



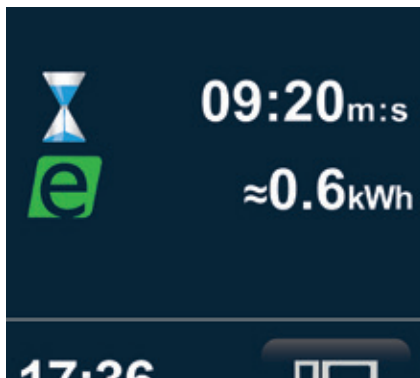
# Tehnoloogia, mis teeb enamat.

Sest piasjad loevad.



## LED-valgustus ja restide märgutuled

Ahjukambri täiesti uus LED-valgustus laseb selgelt näha igat resti alt üles ja eest tagaservani. Valguse omadused toovad toodete pruunistumise hästi esile. See säästab energiat, on vastupidav ja nõuab vähe hooldust. Lisavarustusena saadaval olev restide märgutuled iLevelControl süsteem on veelgi mugavam, sest selle vilkuvad märgutuled annavad õigel ajal märku, millist resti oleks vaja täita või tühendada.



## Sisseehitatud energiakulu mõõdik

Saate alati teada, kui palju energiat kulub küpsetamise mingile järgule ja kui suur on päevane energiakulu. Andmeid saab vaadelda ekraanil või alla laadida.



## Kaugjuhtimine

Kui teie SelfCookingCenter® on võrku ühendatud, saate seda lihtsalt oma iPhone'i kaudu juhtida ja selle tööd jälgida. Saate kõigel silma peal hoida ja teate alati täpselt, mistoimub.



## Ahjukambri maksimaalne temperatuur +300 °C

Kombiahju SelfCookingCenter® erakordselt tugev ehitus võimaldab kasutada ahjukambri isegi pidevalt temperatuuri kuni 300 °C. Küpsetamise erivõtted, nagu grillimine või pruunistamine, ei tekita probleeme isegi suurte toidukoguste puhul.



## Pikisuunas täitmine

Pikisuunas siinid ja kitsas ahjusuu aitavad säästa energiat, sest isegi toidu à la carte valmistamisel vajaliku sagedase ukseavamise puhul läheb vähem soojust kaduma. Väiksema nurga all avanemine säästab ka ruumi. Väiksemate koguste puhul saab kasutada nõusid 1/3- ja 2/3-GN.



## Kolmekordse klaasiga ahjukambri uks

Tipp tehnoloogilise soojust peegeldava töötusega kolmekordne klaas tagab minimaalse soojuskao. See aitab veel 10% energiat säästa. Kõiki pindu saab puhastada ja seetõttu on nähtavus hea tublisti üle aasta.



### **Uudne aurugeneraator**

Uudne aurugeneraator on asendamatu abivahend, kui soovite tiptasemel kvaliteediga aurutamistulemust. Värske ja 100% hügieeniline aur tagab maksimaalse auruga küllastumise isegi madalal temperatuuril, näiteks poseerides. Aurugeneraator puhastatakse automaatselt katlakivist üldise puhastustsükli käigus. See muudab kuluka vee pehmemamise tarbetuks.



### **Arukas 6-punktiline termoandur**

Isegi kui sisetemperatuuri andur ei ole õigesti toidu sisse lükatud, moodab andur siiski usaldusväärset toidu kõige külmema punkti ning tagab alati kõigi toodete ideaalse küpsemise.



### **Paigutusabi**

Patenteeritud paigutamise abivahend hõlbustab sisetemperatuuri andurile õige asendi leidmist nii vedelikes kui ka pehmetes ja väga väikestes toodetes.



### **Sisseehitatud käsiprits**

Veejooa vabalt muudetava tugevuse ja ergonoomilise käepidemega pritsi abil on veel lihtsam ahju kergelt puhastada, toitu deglasseerida või vett lisada. Automaatselt sisseehitatud kokku keri missüsteem ja veevoolu sulgemismehhanism tagavad maksimaalse ohutuse ja hügieenilisuse.



### **ClimaPlus Control®**

Ahjukambri moodetakse niiskust täpselt anduritega ja seda reguleeritakse määratud väärtuse järgi protsendilise täpsusega. Vajaduse korral eemaldab süsteem liigse niiskuse või lisab seda aurugeneraatori abil. Isegi suurema koguse puhul saate krõbeda kooriku, krõmpsuvat paneeritud katte, iseloomuliku grillimustrit või mahlase prae.



### **Rasva tsentrifugaalseparaator**

Enam ei ole vaja rasvafiltreid asendada ega puhastada, aga ahjukamber on siiski puhas. See tagab puhta maitseelamuse.



### **Dünaamiline õhuringlus**

Soojus jaotatakse alati võimalikult hästi tänu ahjukambri erikujundusega ehitusele ning ventilaatori võimsale rootorile, mille pöörlemissuund ja kiirus kohandatakse arukalt konkreetsele tootele sobivaks. See tagab suurepärase kvaliteedi isegi ahju maksimaalse täitekoguse puhul. Ventilaatori rootori sisseehitatud pidur reageerib kohe ja peatab ukse avamisel kiiresti ventilaatori töö. See suurendab veelgi ohutust.



## Küpsetusmudel

Küpsetusmudelil on küpsetusp/otidele (400 x 600 mm) sobivad siinid. L-kujuliste siinide vahed on 80 mm. Soojus jaotub optimaalselt tänu küpsetamise jaoks mõeldud erikujunduse lasegi kõige õrnemad tooted valmivad ideaalselt. Siini saab toiduvalmistamiseks eemaldada ja asendada standardse GN-suuruselise siiniga. Standardisiinid on küpsetusahjule saadaval lisavarustusena.



## Sous-vide-mudel

“Sous-vide” mudelil on ainult ühe mõõtmispunkti peen nõeltermomeeter. Seda on kerge läbi vaakumkoti toote sisse lükata. Mudeli “sous-vide” termomeetriga saab kasutada ainult selle jaoks sobivaid küpsetusviise. Ahju komplekti kuulub ka standardne 6-punktiline termoandur.

Kõigi sisetermomeetrite ühenduspeso asub juhtpaneeli all uksest vasakul küljel.



## Kolme sisetermomeetriga mudel

Selle ahjumudelil on kolm kahe mõõtmispunkti sisetemperatuuri andurit. Saate korraga hoolikalt jälgida kolme toote küpsemist. See tagab alati ideaalse tulemuse. Kasutamise hõlbustamiseks on andurid erinevat värvi ja selgelt tähistatud. See sobib ideaalselt funktsiooni iLevelControl kasutamiseks.

Samuti võite kasutada ahjuga kaasasolevat kuuepunktist ondurit. Kõigi sisetermomeetrite ühenduspeso asub juhtpaneeli all uksest vasakul küljel. Andurite hoidik osub ahju vasakul küljel.



## Uus SelfCookingCenter® XS.

Professionaalne kvaliteet kompaktses kestas.

Me armastame raskeid ülesandeid. Seepärast pistimegi rinda eesmärgiga, mis siiani tundus võimatu. See on väike seade, mis on siiski sama võimas. arukas ja tõhus nagu meie kombiahi SelfCookingCenter®. Pärast meie füüsikute, inseneride ja kokkade pingelist tööd suutsimegi ahju mõõtmeid vähendada ilma muus järeleandmisi tegemata. See võimaldab seadet täiesti uuel moel kasutada.

Uus SelfCookingCenter® XS on meie aruka küpsetussüsteemi kompaktne versioon. mis mahub igasse kööki ja tänu täiustatud lahendusele sobib eestpoolt kasutatava paigutuse või restoraniköökid e rikappide jaoks. Loomulikult on sellel alati parim kvaliteet, nagu võibki eeldada. Toidu valmistamine kombiahjus SelfCookingCenter® XS tähendab kõiki võimalusi järeleandmisi tegemata: 100% võimsust, 100% kvaliteeti ja 100% arukust.

Sobib 1/2, 2/3, 1/3 ja 2/8 suurusega GN-nõudele. Maht standardsiinidega: 6xGN 2/3-40. Siinide vahe: 46 mm

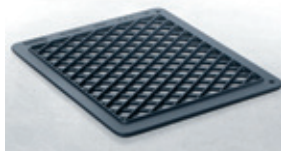
### Ahjukamber GN 2/3



Sisseehitatud käsiprits



Portsjonküpsetusplaat MultiBaker



Grillrest 2/3

| Metos SelfCookingCenter | Kood    | Mõõdud mm   | Elektriühendus      |
|-------------------------|---------|-------------|---------------------|
| SCC XS 623              | 4342001 | 655x555x567 | 400V 3N~ 5.7 kW 10A |

| Lisavarustus                           | Kood    |        |
|--|---------|--------|
| Grillimis- ja pitsaplaat GN2/3         | 4342300 | Trilax |
| Grillrest GN1/2                        | 4342302 | Trilax |
| Grillrest GN2/3                        | 4342304 | Trilax |
| Portsjonküpsetusplaat MultiBaker GN1/3 | 4342306 |        |
| Portsjonküpsetusplaat MultiBaker GN2/3 | 4342308 |        |
| Prae- ja grillimispann GN2/3           | 4342310 | Trilax |
| Prae- ja küpsetuspann S Ø16 cm         | 4342312 | Trilax |
| Prae- ja küpsetuspann L Ø25 cm         | 4342314 | Trilax |
| R/v teras rest GN2/3                   | 4342316 |        |
| CombiFry küpsetuskorv GN1/2            | 4342318 |        |
| CombiFry küpsetuskorv GN2/3            | 4342320 |        |
| Super Spike chicken grid H4 GN1/2      | 4342322 |        |
| Graniitemail. GN2/3-20 mm              | 4342340 |        |
| Graniitemail. GN2/3-40 mm              | 4342342 |        |
| Graniitemail. GN2/3-60 mm              | 4342344 |        |
| UltraVent ventilatsioonikubu XS        | 4342346 |        |
| Avatud alus UG I XS                    | 4342348 |        |
| Avatud alus UG I Combi-Duo XS/XS       | 4342350 |        |
| Seinakinnitus XS                       | 4342352 |        |

# METOS SELFCOOKINGCENTER 61



Metos SelfCookingCenter 61

Sobib 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 ja 2/8 GN nõudele. Mahutavus standard juhtsiinidega 6xGN1/1-40 mm või 6xGN1/1-65 mm. Juhtsiinide vahe 68 mm. 61/5 ja 61/5 Bake mudelid on 5-siiniga, siinidevaheline kaugus 85 mm. Paigaldatakse lisavarustusena saadava aluse peale. Kaks 61 mudelit või 61 ja 101 mudeli võib paigaldada teineteise peale CombiDuo abil.

- küpsetuskamber GN 1/1 mõõdus
- komplektis eemaldatavad GN juhtsiinid
- Bake mudelil on 5 siinipaari pagariplaatidele mõõdudega 400x600 mm
- Sous Vide mudelil on õhukese nõelaga termomeeter sous-vide toodetele
- 3x2 termomeetriga mudelil on 3 termomeetrit, igalühel 2 mõõtmispunkti

| Metos SelfCookingCenter | Kood    | Mõõdud mm   | Elektriühendus     |
|-------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 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 termom.      | 4342025 | 847x776x782 | 400V 3N~ 11 kW 16A |



Metos SelfCookingCenter 101

## METOS SELFCOOKINGCENTER 101

Sobib 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 ja 2/8 GN nõudele. Standard juhtsiinide mahutavus 10 x GN1/1 40 mm või 10 x GN1/1 65 mm. Juhtsiinide vahe 68 mm. 101/8 ja 101/8 Bake mudelid on 8 siiniga, siinidevaheline kaugus 85 mm. Paigaldatakse lisavarustusena saadava aluse peale. Kaks 61 mudelit või 61 ja 101 mudeli võib paigaldada teineteise peale CombiDuo abil.

- küpsetuskamber GN 1/1 mõõdus
- komplektis eemaldatavad GN juhtsiinid
- Bake mudelil on 8 siinipaari pagariplaatidele mõõdudega 400x600 mm
- Sous Vide mudelil on õhukese nõelaga termomeeter sous-vide toodetele
- 3x2 termomeetriga mudelil on 3 termomeetrit, igalühel 2 mõõtmispunkti

| Metos SelfCookingCenter | Kood    | Mõõdud mm    | Elektriühendus       |
|-------------------------|---------|--------------|----------------------|
| 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 termom.     | 4342067 | 847x776x1042 | 400V 3N~ 18,6 kW 32A |



Metos SelfCookingCenter 201

## METOS SELFCOOKINGCENTER 201

Kärutäitmisega mudel, käru GN 1/1 mõõdus, sobib 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 ja 2/8 GN nõudele. Juhtsiinide vahe 63, 74, 80 või 84 mm. Mahutavus 20 juhtsiiniga 20xGN1/1-40 mm või 10xGN1/1 65 mm ja 15 juhtsiiniga 15xGN1/1 65 mm. Üks täitmiskäru kuulub komplekti. Käru on varustatud nelja topeltrattaga, millest kaks on lukustatavad, eemaldatava käepideme ja kondensveeplaadiga, millel on äravool.

- küpsetuskamber GN 1/1 mõõdus
- eest ja tagant lukustatavad juhtsiinid
- juhtsiinide vahe 63 mm (20 juhtsiini), 74 mm (17 juhtsiini), 80 mm (16 juhtsiini), 84 mm (15 juhtsiini),
- 201/ 16 Bake mudelil on 16 siinipaari pagariplaatidele mõõdudega 400x600 mm
- Sous Vide mudelil on õhukese nõelaga termomeeter sous-vide toodetele
- 3x2 termomeetriga mudelil on 3 termomeetrit, igalühel 2 mõõtmispunkti

| Metos SelfCookingCenter | Kood    | Mõõdud mm    | Elektriühendus     |
|-------------------------|---------|--------------|--------------------|
| 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              | 4342094 | 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 termom.  | 4342081 | 879x791x1782 | 400V 3N~ 37 kW 63A |



## METOS SELF-COOKING-CENTER 62

Sobib 2/1 ja 1/1 GN nõudele. Juhtsiinide vahe 68 mm. Mahutab 6 x GN2/1 40 mm või 6 x GN2/1 65 mm või 3 x GN2/1 65 mm või 12 x GN1/1 40 mm või 12 x GN1/1 65 mm või 6 x GN1/1 65 mm. Paigaldatakse lisavarustusena saadava aluse peale. Kaks 62 mudelit või 62 ja 102 mudeli võib paigaldada teineteise peale CombiDuo abil.

- küpsetuskamber GN 2/1 moodsus
- komplektis eemaldatavad GN juhtsiinid
- lisavarustus juhtsiinid 5xGN 2/1 65 mm, siinivahe 85 mm

| Metos SelfCookingCenter | Kood    | Mõõdud mm    | Elektriühendus       |
|-------------------------|---------|--------------|----------------------|
| SCC 62                  | 4342042 | 1069x976x782 | 400V 3N~ 22,3 kW 32A |



Metos SelfCookingCenter 62

## METOS SELF-COOKING-CENTER 102

Sobib 2/1 või 1/1 GN nõudele. Juhtsiinide vahe 68 mm. Mahutavus 10 x GN2/1-40 mm, 10 x GN2/1-65 mm, 5 x GN2/1-65 mm, 20 x GN1/1-40 mm, 20 x GN1/1-65 mm või 10 x GN1/1-65 mm. Paigaldatakse lisavarustusena saadava aluse peale. Ühe 62 mudeli ja 102 mudeli võib paigaldada teineteise peale CombiDuo abil.

- küpsetuskamber GN 2/1 moodsus
- komplektis eemaldatavad GN juhtsiinid
- lisavarustus juhtsiinid 8xGN 2/1 65 mm, siinivahe 85 mm

| Metos SelfCookingCenter | Kood    | Mõõdud mm     | Elektriühendus       |
|-------------------------|---------|---------------|----------------------|
| SCC 102                 | 4342074 | 1069x976x1042 | 400V 3N~ 36,7 kW 63A |



Metos SelfCookingCenter 102

## METOS SELF-COOKING-CENTER 202

Käru täitmise mudel, käru GN2/1, sobib 2/1 või 1/1 GN nõudele. Juhtsiinide vahemik 63 mm või 85 mm. Mahutavus 20 juhtsiiniga käru: 20 x GN2/1-40 mm või 10 x GN2/1-65 mm või 40 x GN1/1-40 mm või 20 x GN1/1-65 mm; 15 juhtsiiniga käru: 15 x GN2/1-65 mm või 30 x GN1/1-65 mm. Üks täitmiskäru kuulub komplekti. Käru on varustatud nelja topeltrattaga, millest kaks on lukustatavad, eemaldatava käepideme ja kondensveeplaadiga, millel on äravool.

- küpsetuskamber GN 2/1 moodsus
- täitmiskäru komplektis
- eest ja tagant lukustatavad juhtsiinid
- juhtsiinide vahe 63 mm (20 juhtsiini) või 84 mm (15 juhtsiini)

| Metos SelfCookingCenter | Kood    | Mõõdud mm     | Elektriühendus        |
|-------------------------|---------|---------------|-----------------------|
| 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

Saadaval ka gaasiga mudelid.



**metos**  
kitchen intelligence®

**Metos AS**

Saha tee 18, 74201 Loo, Harjumaa

tel. 6 500 740

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