

Träkolsugn Metos X1 S/S, grill lådan öppnas till höger

Metos X-Oven-kolugnar är planerade för den krävande grillaren - för matlagning, där naturliga smaker lockas fram medan matens konsistens och struktur blir precis som önskat. Med hjälp av ugnen tillagas kött, fisk, grönsaker och skaldjur med riktigt träkol snabbt och alltid i enhetlig kvalitet. Särskild uppmärksamhet har fästs vid arbetsergonomi och användarvänlighet vid utformningen av enheten. I Metos X-Oven-ugnarna flyttas produkterna som ska grillas ovanpå de utdragbara grilllådorna. Detta möjliggör ergonomiska arbetsställningar samt håller förbränningsgaser och värme bättre inne i ugnen och hjälper till att förhindra brännskador. Denna X1-modell har en låda som öppnas till höger om ugnen. Ugnen är avsedd att monteras på ett stativ.

Metos X-Oven X1 kolugn erbjuder ett brett utbud av matlagningsalternativ; grilla, gratinera, rosta, röka eller steka. Genom att justera ugnens rökutloppsventil kan matens smak lätt påverkas: stäng ventilen för att få mer glöd i ugnskammaren, öppna ventilen ger mer smak. Kolkvaliteten kan också påverka resultatet. Neutralt kol framhäver råvarornas egna smaker. Genom att lägga till essenser eller dofter i kolet kan livsmedlens smak varieras.

När maten tillverkas i en kolugn sluter den hårda temperaturen matens yta samtidigt som den bibehåller mineralsalter, saftighet, mjukhet och konsistens. Den kontrollerade processen tar fram de naturliga smakerna i maten utan risk för att bränna ytan. Luftcirkulationen i den stängda ugnskammaren är utformad för att ge tillräckligt med syre för att hålla glöden vid liv men undvika



utveckling av okontrollerade lågor. På detta sätt kan temperaturen hållas stabil och produkterna blir enhetliga. Den kontrollerade, energieffektiva förbränningsprocessen optimerar användningen av kol och minskar produktionen av spillvärme

Kolugnen är enkel, bekväm och säker att använda. Grillådan är isolerad från de glödande kolen och är således inte i direkt kontakt med värmekällan. Ugnsskorstenen har ett integrerat gnistskydd som förhindrar att gnistor eller fasta partiklar släpps ut i rökkanalen. Detta gör att kolugnen kan användas både utomhus och inomhus.

- en kolugn som ska monteras på ett stativ eller en arbetsyta
- en GN1 / 1 grillåda, öppnas till höger
- 370×540 mm galler i rostfritt stål
- kollucka med fönster och termometer
- värmehållningsgaller
- arbetstemperatur 280/380°C
- rekommenderad mängd träkol 3 kg, konsumtion 0,7 kg / timme
- genomsnittlig produktion (300g / portion) 60 portioner /timme
- genomsnittlig användningstid 4-6 timmar (första 3-4 timmar maximal värmeintensitet, följande 1-2 timmar avtagande)
- gnistskydd
- konstruktion i rostfritt stål

LEVERANS INKLUDERAR:

- grillåda 150 mm
- grillborste
- borste för gnistskyddet
- eldgaffel
- värmebeständiga handskar
- teleskopgejder (extra par)
- livsmedelssäkert fett (250 ml)

TILLBEHÖR (beställs separat):

- öppet stativ i rostfritt stål
- träkol 8 kg påse
- ekologiska tändblock 20 st. / påse utveckling av okontrollerade lågor. På detta sätt kan temperaturen hållas stabil och produkterna blir enhetliga. Den kontrollerade, energieffektiva förbränningsprocessen optimerar användningen av kol och minskar produktionen av spillvärme

Kolugnen är enkel, bekväm och säker att använda. Grillådan är isolerad från de glödande kolen och är således inte i direkt kontakt med värmekällan. Ugnsskorstenen har ett integrerat gnistskydd som förhindrar att gnistor eller fasta partiklar släpps ut i rökkanalen. Detta gör att kolugnen kan användas både utomhus och inomhus.

- en kolugn som ska monteras på ett stativ eller en arbetsyta
- en GN1 / 1 grillåda, öppnas till höger
- 370×540 mm galler i rostfritt stål
- kollucka med fönster och termometer
- värmehållningsgaller
- arbetstemperatur 280/380°C
- rekommenderad mängd träkol 3 kg, konsumtion 0,7 kg / timme
- genomsnittlig produktion (300g / portion) 60 portioner /timme
- genomsnittlig användningstid 4-6 timmar (första 3-4 timmar maximal värmeintensitet, följande 1-2 timmar avtagande)
- gnistskydd
- konstruktion i rostfritt stål

LEVERANS INKLUDERAR:

- grillåda 150 mm
- grillborste
- borste för gnistskyddet
- eldgaffel
- värmebeständiga handskar
- teleskopgejder (extra par)
- livsmedelssäkert fett (250 ml)

TILLBEHÖR (beställs separat):

- öppet stativ i rostfritt stål
- träkol 8 kg påse
- ekologiska tändblock 20 st. / påse

Träkolsugn Metos X1 S/S, grill lådan öppnas till höger

Produktkapasitet	60 x 300gr. portioner/timme
Bredd mm	585/960
Djup mm	840/1240
Höjd mm	1000
Paketvolym	0,636
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,636 m3
Längd på förpackning	70
Bredd på förpackning	90
Höjd på förpackning	101
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	70x90x101 cm
Nettovikt	150
Nettovikt med ental	150 kg
Bruttovikt	160
Vikt inkl. emballage	160 kg
Viktenhet	kg
Remarks (gas)	Gasflöde: 1500 m3/timme