

## Puuhiiliuuni Metos X1 S/S, grillilaatikko avautuu vasemmalle puolelle

Metos X-Oven -puuhiiliuunit on suunniteltu vaativalle grillaajalle - kypsentämiseen, jossa luonnolliset maustoukukset esille samalla, kun tuotteen rakenne ja koostumus saadaan juuri halutunlaisiksi. Uunin avulla lihat, kalat, kasvikset ja äyriäiset valmistuvat aidoilla puuhiilillä nopeasti ja aina tasalaatuisina. Laitteen suunnittelussa on kiinnitetty erityistä huomiota työergonomiaan ja helppokäyttöisyyteen. Metos X-Oven -uuneissa grillattavat tuotteet liikkuvat ulosvedettävien grillilaatikoiden päällä. Tämä mahdollistaa ergonomiset työasennot, pitää palamiskaasut ja lämmön paremmin uunin sisällä ja auttaa ehkäisemään palovammojen syntymistä. Tässä X1-mallissa on yksi, uunin vasemmalle puolelle avautuva laatikko. Uuni on tarkoitettu asennettavaksi jalustan päälle.



Puuhiiliuuni Metos X-Oven X1 tarjoaa monipuoliset ruoanvalmistusmahdollisuudet; grillaten, gratinoiden, paahtaen, savustaen tai paistaen. Uunin savunpoistiventtiiliä säätämällä voidaan helposti vaikuttaa ruoan makuun: sulkemalla saadaan hiillosta enemmän kammioon, avaamalla tuotetaan enemmän makua. Myös hiilien laadulla voidaan vaikuttaa lopputulokseen. Neutraalit hiilet korostavat raaka-aineiden omia makuja. Lisäämällä hiilien joukkoon esansseja tai tuksuja, voidaan ruokiin varioida erilaisia makuja.

Puuhiiliuunilla valmistettaessa kova lämpötila sulkee raaka-aineen pinnan säilyttäen mineraalisuolat, mehukkuuden, pehmeuden ja koostumuksen. Hallitulla prosessilla saadaan esiin ruoan luonnolliset maustoukukset, ilman pelkoa pinnan hiiltymisestä. Suljetun uunikammion ilmankierto on suunniteltu

siten, että se tarjoaa riittävän määrän happea, jotta hiillos pysyy elossa, mutta välttämättä hallitsemattomien liekkien kehittymistä. Näin lämpötila saadaan vakioitua ja tuotteista tulee tasalaatuisia. Hallittu, energiatehokas palamisprosessi optimoi hiilien käytön ja vähentää hukkalämmön syntymistä.

Puuhiiliuuni on helppo, miellyttävä ja turvallinen käyttää. Grillilaatikko on eristetty hehkuvista hiilistä, eikä ole näin suorassa kosketuksessa lämmönlähteeseen. Uunin savupiippuun on integroitu kipinäkaappari, mikä estää kipinöiden tai kiinteiden partikkeleiden vapautumisen poistohormiin. Tämä mahdollistaa puuhiiliuunin käytön sekä ulko- että sisätiloissa.

- jalustan tai tason päälle asennettava puuhiiliuuni
- yksi GN1/1 grillauslaatikko, avautuu vasemmalle
- rst-ritilä 370×540 mm
- hiililuukussa ikkuna ja lämpömittari
- kromattu kattoritilä
- käyttölämpötila 280/380°C
- suositeltu hiilimäärä 3 kg, kulutus 0,7 kg/tunnissa
- keskimääräinen tuotantotas (300 g annoksella) 60 annosta/tunti
- keskimääräinen käyttöaika 4-6 tuntia (ensimmäiset 3-4 tuntia maksimilämpötilalla, viimeiset 1-2 tuntia laskussa)
- kipinäkaappari
- rakenne ruostumatonta terästä

#### TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- grillauslaatikko 150 mm
- teräsharja
- hiiliharja
- kipinäkaapparin puhdistusharja
- lämmönkestävät uunikäsineet
- teleskooppijohteet (lisäparin)
- elintarvikekäyttöinen rasva (250 ml)

#### LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- rst avojalusta
- hiilipussi 8 kg
- ekologinen sytytyspala 20 kpl/pussi siten, että se tarjoaa riittävän määrän happea, jotta hiillos pysyy elossa, mutta välttämättä hallitsemattomien liekkien kehittymistä. Näin lämpötila saadaan vakioitua ja tuotteista tulee tasalaatuisia. Hallittu, energiatehokas palamisprosessi optimoi hiilien käytön ja vähentää hukkalämmön syntymistä.

Puuhiiliuuni on helppo, miellyttävä ja turvallinen käyttää. Grillilaatikko on eristetty hehkuvista hiilistä, eikä ole näin suorassa kosketuksessa lämmönlähteeseen. Uunin savupiippuun on integroitu kipinäkaappari, mikä estää kipinöiden tai kiinteiden partikkeleiden vapautumisen poistohormiin. Tämä mahdollistaa puuhiiliuunin käytön sekä ulko- että sisätiloissa.

- jalustan tai tason päälle asennettava puuhiiliuuni
- yksi GN1/1 grillauslaatikko, avautuu vasemmalle
- rst-ritilä 370×540 mm
- hiililuukussa ikkuna ja lämpömittari
- kromattu kattoritilä
- käyttölämpötila 280/380°C
- suositeltu hiilimäärä 3 kg, kulutus 0,7 kg/tunnissa
- keskimääräinen tuotantotas (300 g annoksella) 60 annosta/tunti
- keskimääräinen käyttöaika 4-6 tuntia (ensimmäiset 3-4 tuntia maksimilämpötilalla, viimeiset 1-2 tuntia laskussa)
- kipinäkaappari

- rakenne ruostumatonta terästä

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- grillauslaatikko 150 mm
- teräsharja
- hiiliharja
- kipinäkaapparin puhdistusharja
- lämmönkestävät uunikäsineet
- teleskooppijohteet (lisäparin)
- elintarvikekäyttöinen rasva (250 ml)

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- rst avojuhlusta
- hiilipussi 8 kg
- ekologinen sytytyspala 20 kpl/pussi

## Puuhiliuuni Metos X1 S/S, grillilaatikko avautuu vasemmalle puolelle

Tuotteen kapasiteetti	60 x 300gr. annosta/tunti
Tuotteen leveys mm	585/960
Tuotteen syvyys mm	840/1240
Tuotteen korkeus mm	1000
Pakkauksen tilavuus	0,636
Tilavuuden yksikkö	m <sup>3</sup>
Pakkauksen tilavuus	0,636 m <sup>3</sup>
Pakkauksen leveys	70
Pakkauksen syvyys	90
Pakkauksen korkeus	101
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	70x90x101 cm
Nettopaino	150
Nettopaino	150 kg
Bruttopaino	160
Pakkauksen paino	160 kg
Painon yksikkö	kg
Lisähuomio (kaasu)	Poistoilma: 1500 m <sup>3</sup> /tunnissa