

## Puuhiiliuuni Metos X2 S/S, grillilaatikko avautuu oikealle puolelle

Metos X-Oven -puuhiiliuunit on suunniteltu vaativalle grillaajalle - kypsentämiseen, jossa luonnolliset maustoukset 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 X2-mallissa on kaksi, uunin oikealle puolelle avautuvaa laatikkoa ja oma jalusta.

Puuhiiliuuni Metos X-Oven X2 tarjoaa monipuoliset ruoanvalmistusmahdollisuudet; grillaten, gratinoiden, paahtoen, savustuen tai paistaen. Uunin savunpoistoventtiiliä 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 maustoukset, 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.

- omalla jalustalla varustettu puuhiiliuuni
- kaksi GN1/1 grillauslaatikkoa, avautuu oikealle
- rst-ritilä 370×540 mm
- hiililuukussa ikkuna ja lämpömittari
- kromattu kattoritilä
- käyttölämpötila 280/380°C
- suositeltu hiilimäärä 6 kg, kulutus 0,85 kg/tunnissa
- keskimääräinen tuotantotas (300 g annoksella) 100 annosta/tunti
- keskimääräinen käyttöaika 5-7 tuntia (ensimmäiset 3-4 tuntia maksimilämpötilalla, viimeiset 2-3 tuntia laskussa)
- kipinäkaappari
- rakenne ruostumatonta terästä

#### TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- grillauslaatikko 150 mm
- grillauslaatikko 100 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 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.

- omalla jalustalla varustettu puuhiiliuuni
- kaksi GN1/1 grillauslaatikkoa, avautuu oikealle
- rst-ritilä 370×540 mm
- hiililuukussa ikkuna ja lämpömittari
- kromattu kattoritilä
- käyttölämpötila 280/380°C
- suositeltu hiilimäärä 6 kg, kulutus 0,85 kg/tunnissa
- keskimääräinen tuotantotas (300 g annoksella) 100 annosta/tunti
- keskimääräinen käyttöaika 5-7 tuntia (ensimmäiset 3-4 tuntia maksimilämpötilalla, viimeiset 2-3 tuntia laskussa)
- kipinäkaappari

- rakenne ruostumatonta terästä

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- grillauslaatikko 150 mm
- grillauslaatikko 100 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 X2 S/S, grillilaatikko avautuu oikealle puolelle

Tuotteen kapasiteetti	100 x 300gr. annosta/tunti
Tuotteen leveys mm	585/960
Tuotteen syvyys mm	840/1240
Tuotteen korkeus mm	1668
Pakkauksen tilavuus	1,52
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	1,52 m3
Pakkauksen leveys	77
Pakkauksen syvyys	105
Pakkauksen korkeus	188
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	77x105x188 cm
Nettopaino	285
Nettopaino	285 kg
Bruttopaino	366
Pakkauksen paino	366 kg
Painon yksikkö	kg
Lisähuomio (kaasu)	Poistoilma: 1500 m3/tunnissa