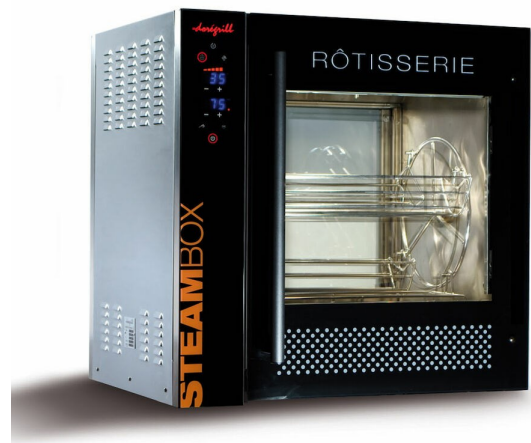


# Rotisserie-grilli Metos Steambox

Metos Steambox on kompaktin kokoinen rotisserie-grilli, joka tarjoaa pieneen tilaan sopivan ja tehokkaan grillausyksikön. Musta ulkokuori, molemmilla puolilla olevat lasiovet ja punaisena erottuva sisäseinä tuovat myytävät tuotteet houkuttelevasti esille. Steambox-mallissa on neljä paistokoria ja sillä voidaan kypsentää kerrallaan 12-16 broileria. Pikavalintanäppäinten ja kookkaan näytön avulla laitteen käyttö on nopeaa ja helppoa. Edessä ja takana olevat lasiovet mahdollistavat grillin asentamisen esimerkiksi seinäupotuksiin, joissa raa'at lihat käsitellään takatiloissa ja kypsät tuotteet otetaan grillistä pois myymälän puolella.

Rotisserie-grillit on suunniteltu erityisesti myymäläkäyttöön, jossa kypsennys tapahtuu palvelutiskin lähellä ja valmistus on asiakkaiden nähtävillä. Kookkailla laseilla ja tehokkaalla valaistuksella varustettu rotisserie-grilli viestii tehokkaasti asiakkaille mahdollisuudesta ostaa rapeakuorinen, vastapaistettu broileri. Metos Steambox -grilleissä on automaattinen höyrypuhdistustoiminto. Ohjelma kestää 15 minuuttia ja se irrottaa tehokkaasti myös pinttynyttä likaa. Tämä yhdessä nopeasti irrotettavien korien ja muiden osien kanssa nopeuttaa päivittäisiä puhdistusrutiineja.

- kaksipuoleisilla ovilla varustettu rotisserie-grilli
- kapasiteetti: 12-16 broileria (painosta riippuen)
- neljä kypsennyskoria
- toimitus ei sisällä jalustaa
- nopea ja tasalaatuinen kypsennys kiertoilmapuhalluksen ja infrapunalämmityksen avulla
- korit ovat nopeita täyttää ja pyörivä liike auttaa samaan tasaisen kypsennystuloksen



- automaattinen lämpösäilytystilaan siirtyminen kypsennysjakson päätyttyä
- helppokäyttöiset pikavalintapainikkeet ja käyttäjää opastava näyttö
- emaloitu seinän sisäpinnoite on kestävä ja estää likaa tarttumasta
- tehokas valaistus ja sisustan punainen emalointi tuovat tuotteet houkuttelevasti esille
- pesuohjelma, joka irrottaa kuuman höyryn avulla tehokkaasti likaa
- sisäänrakennettu rasvankeräysastia ja irrotettavat sisäosat helpottavat laitteen puhdistamista
- tehokkaasti eristävät, kaksinkertaiset lasit ja tiiviisti sulkeutuvat ovet vähentävät hukkalämmön syntymistä
- digitaalinen termostaatti, lämpötilan säätöalue +70°C...+250°C
- virtajohdon pituus 2,5 m

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- jalusta
- jalustakaappi
- lisäkorit ja kypsennysvartaat
- automaattinen lämpösäilytystilaan siirtyminen kypsennysjakson päätyttyä
- helppokäyttöiset pikavalintapainikkeet ja käyttäjää opastava näyttö
- emaloitu seinän sisäpinnoite on kestävä ja estää likaa tarttumasta
- tehokas valaistus ja sisustan punainen emalointi tuovat tuotteet houkuttelevasti esille
- pesuohjelma, joka irrottaa kuuman höyryn avulla tehokkaasti likaa
- sisäänrakennettu rasvankeräysastia ja irrotettavat sisäosat helpottavat laitteen puhdistamista
- tehokkaasti eristävät, kaksinkertaiset lasit ja tiiviisti sulkeutuvat ovet vähentävät hukkalämmön syntymistä
- digitaalinen termostaatti, lämpötilan säätöalue +70°C...+250°C
- virtajohdon pituus 2,5 m

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- jalusta
- jalustakaappi
- lisäkorit ja kypsennysvartaat

## Rotisserie-grilli Metos Steambox

Tuotteen kapasiteetti	12-16 kanaa / tunti
Tuotteen leveys mm	860
Tuotteen syvyys mm	775
Tuotteen korkeus mm	890
Pakkauksen tilavuus	0,876
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,876 m3
Pakkauksen leveys	92
Pakkauksen syvyys	89
Pakkauksen korkeus	107
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	92x89x107 cm
Nettopaino	141
Nettopaino	141 kg
Bruttopaino	170
Pakkauksen paino	170 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	9
Sulakkeen koko A	20
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50
IP-luokitus	35
Sähköjohdon pituus mm	2500
Sähköliitännän valmius	Pistoke
Kylmävesiliitännän halkaisija	1/2"
Minimipaine kylmä vesi kPa	300
Maksimipaine kylmä vesi kPa	600
Lattiakaivo tarvitaan	Kyllä

# Rotisserie-grilli Metos Steambox