

Paistinpannu Metos Viking MixPan 150

Metos Viking MixPan on pannu, jossa on integroitu sekoitustoiminto. Suomessa valmistetun MixPanin luotettava automaatio huolehtii rutiininomaisesta ruoantuotannosta ilman jatkuvaa huolenpitoa ja valvontaa. Käyttäjä voi ohjata pannua sekoittamaan ja kypsentämään samanaikaisesti. Kallistuskorkeus kaatonokasta lattiaan on 600 mm.

Optimoidun ergonomian ansiosta pannu on helppokäyttöinen, helppo puhdistaa ja hygieeninen. Metos Viking MixPan on käyttäjäystävällinen, turvallinen ja energiatehokas ammattikeittiölaite. Laite voidaan kiinnittää turvallisesti lattiaan (lisävaruste) tai asentaa vapaasti seisovaksi (lisävaruste), mikä mahdollistaa nopean ja helpon toimituksen asiakkaalle. MixPan täyttää ja ylittää kaikki kansalliset ja EU:n asettamat turvallisuusstandardit. Laitteen suojausluokka on IPX5.

Metos Viking Mixpanin ohjauspaneeli on varren päässä ja täysin poissa roiskumisen ja puhdistuksen tieltä.

Kaikki päivittäisessä käytössä likaantuvat osat ovat helposti irrotettavissa ilman erikoistyökaluja ja ne voidaan puhdistaa astianpesukoneessa. Irrottavassa sekoitustyökalussa on irrotettavat, helposti puhdistettavat elintarvikelaatuiset erikoismuovikaapimet. Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa kannessa on irrotettava turvaritilä, joka helpottaa nesteiden ja raaka-aineiden lisäämistä. Metos Viking MixPanille on saatavilla laaja valikoima valinnaisia ominaisuuksia ja lisävarusteita.

- Sähköinen kallistus
- Lämpötilan säätö 50°C - 250°C
- Suuri ja selkeä ohjauspaneeli
- Kahteen suuntaan vaihteleva sekoitus, 10-40 rpm



- 2 esiohjelmoitua sekoitusohjelmaa
- Voidaan asentaa ryhmään Metos Viking- ja Proveno-patojen kanssa tilan säästämiseksi
- Bruttomäärä 175 l
- Nettomäärä 150 l

NORMAALI TOIMITUS SISÄLTÄÄ:

- Viking MixPanin, jossa on 2 sekoitusohjelmaa
- Sähköisen kallistuksen
- Koholla olevan ohjauspaneelin
- Häätäpysäytysohjaimet
- Lisävarustekoukut
- Sekoitustyökalun
- Turvaritilän
- Tukipilarin

Rakenne ruostumatonta terästä EN1.4301, EN1.4016. Pannu on täysin eristetty.

OHJAUSPANEELI: Suuri ohjauspaneeli on ergonomisesti koholla käyttäjää varten. Sähkömekaanisessa ohjauspaneelissa on lämpötila- ja sekoitustyökalun säätimet sekä häätäpysäytyspainike.

Valinnaiset ominaisuudet voidaan asentaa tehtaalla lisämaksusta: ruokaveden täyttö, automaattinen ruokaveden täyttö, valittavissa S1, S2 ja S3 käsisuihkut.

LÄMMITYSTOIMINTO:

- Lämpötila asetettavissa 50°C - 250°C

ASENNUS: Viking MixPan voidaan asentaa suoraan lattiaan pinta- tai pinnanalaisilla asennuskehysarjoilla (lisävaruste), tai se voidaan tilata vapaasti seisovana FS-mallina (lisävaruste). Tämä mahdollistaa pannun nopean ja helpon toimituksen sekä asennuksen, joka vähentää työkustannuksia eikä vaurioita lattiaa reikiä poraamalla. Metos Viking MixPan voidaan ryhmitellä vapaasti seisoviin yksiköihin tai yhdistää Metos 4G -patoihin, jolloin vähennetään tarvittavaa lattiapinta-alaa.

SEKOITTIMEN OMINAISUUDET:

- Vahva, huoltovapaa, automaattisesti kääntyvä sekoitin kaikkeen sekoitukseen
- Elintarvikelaatuiset erikoismuovikaapimet
- Saatavana myös erikoisteräksestä valmistetuilla kaapimilla (lisävaruste)
- Sekoitusnopeuden säätöalue 10-40 rpm

Automaattisella suunnanvaihtotoiminnolla varustettu kaksisuuntainen sekoitin on pohjaan asennettu sekoittaen tuotteet perusteellisesti jopa pienillä nopeuksilla. Sekoittimen akselitiivisteet pysyvät elintarviketuotteen yläpuolella, joka varmistaa ettei moottoriin tule vuotoja, eikä kalliita vaihtoja tarvitse tehdä. Sekoitin on irrotettavissa ja siinä on helposti puhdistettavat kaapimet. Sekoitin pysähtyy alle sekunnissa, jos kansi avataan. Sekoitus vähentää merkittävästi lämmitykseen käytettyä aikaa, joka säästää energiaa. MixPanissa on kaksi valmiiksi määritettyä sekoitusohjelmaa, jotka ovat elintarvikealan ammattilaisten

suunnittelemlia ja testaamia.

1. Ohjelma P1 on tarkoitettu hämmentämiseen keiton aikana. Siinä on tauotettu sekoitus, jonka pituus on säädettävissä. Sekoitus on aina saman pituinen. 2. Ohjelma P2 on tarkoitettu kypsennyksen aikaiseen sekoittamiseen ja siinä on mahdollista säätää sekoituksen voimakkuutta, jolloin samalla säätyy sekä sekoitusnopeus, sekoituksen kesto että tauon pituus.

KALLISTUSTOIMINNOT:

- Tehokas ja kestävä kallistus tapahtuu sähkö- tai hydraulilaitteilla pannun koosta riippuen
- Kaatonokan kallistuskorkeus lattiaan on 600 mm, joten se sopii täydellisesti käytettäväksi MPT 450 monitoimivaunun kanssa

TYÖTURVALLISUUS:

- Sekoitin pysähtyy alle sekunnissa, jos kansi avataan
- MixPan kallistuu vain nappia painettaessa
- Sekoitus kannen ollessa auki on estetty turvallisuusmääräysten mukaisesti

RUOKAVEDEN TÄYTTÖ (lisävaruste):

- Manuaalinen ruokaveden täyttö toimii kytkintä kääntämällä
- Automaattisen ruokaveden täytön yhteydessä automatiikka annostelee halutun ruokavesimäärän
- Vesisuutin ja kansi on suunniteltu siten, että ruokavesi täytetään suojakantta avaamatta.

KÄSISUIHKU (lisävaruste):

- S1 – tavallinen käsisuihku
- S2 – järeä käsisuihku
- S3 – kelautuva käsisuihku

... *more details on our web pages*

Paistinpannu Metos Viking MixPan 150

Tuotteen leveys mm	1360
Tuotteen syvyys mm	920
Tuotteen korkeus mm	900/1535
Pakkauksen tilavuus	2,579
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	2,579 m3
Pakkauksen leveys	1470
Pakkauksen syvyys	1020
Pakkauksen korkeus	1720
Pakkausmitan yksikkö	mm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	1470x1020x1720 mm
Nettopaino	290
Nettopaino	290 kg
Bruttopaino	290
Pakkauksen paino	290 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	26,2
Sulakkeen koko A	50
Liitäntäjännite V	400/230
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50/60
Käynnistysvirta A	43,7
IP-luokitus	X5