

Rotisserie-grilli Metos Sensup 6 + itsepalvelulasikko V110 LS

Metos Sensup 6, on kestävä ja helppokäyttöinen rotisserie-grilli, jonka ulkoasua hallitsevat kookkaat, kolmelle sivulle ulottuvat lasipinnat ja mustista kehyksistä hyvin erottuvat kromatut yksityiskohdat. Nämä yhdessä punaisen sisäseinän kanssa saavat aikaan retrohenkisen vaikutelman ja tuovat myytävät tuotteet houkuttelevasti esille. Tässä mallissa grillin jalustana toimii kahdella hyllyllä varustettu Metos V110 LS -lämpölasikko. Grilli ja itsepalvelulasikko muodostavat yhdessä alle neliömetrin lattiapinta-alaa vievän tehokaksikon, joka sopii sekä grillituotteiden valmistamiseen että pakattujen tuotteiden itsepalvelumyyntiin.

Sensup 6 -mallissa on kuusi paistokoria ja sillä voidaan kypsentää kerrallaan 20-30 broileria. Pikavalintanäppäinten ja kookkaan näytön avulla laitteen käyttö on nopeaa ja helppoa. Sensup-sarjan grillit ovat läpiontomalleja, joissa on lasiovet molemmilla puolilla. Ratkaisu helpottaa tuotteiden lastaamista ja grillin puhtaanapitoa.

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 Sensup -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.

ROTISSERIE-GRILLI METOS



STEAMBOX

- kaksipuoleisilla ovilla varustettu rotisserie-grilli
- kapasiteetti: 20-30 broileria (painosta riippuen)
- kuusi kypsennyskoria
- nopea ja tasalaatuinen kypsennys kiertoilmahuoneen 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
- kookkaat lasit kolmella sivulla tuovat tuotteet hyvin esille
- punainen, 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
- myös ovet ovat helposti irrotettavissa puhdistusta varten
- tehokkaasti eristävät, kaksinkertaiset lasit ja tiiviisti sulkeutuvat ovet vähentävät hukkalämmön syntymistä
- digitaalinen termostaatti, lämpötilan säätöalue +70°C...+240°C
- virtajohdon pituus 2,5 m

ITSEPALVELULASIKKO METOS V110 LS

- pakattujen grillituotteiden itsepalvelumyyntiin tarkoitettu lämpölasikko
- toimii Metos Steambox-grillin jalustana
- kaksi lämmitettyä ruostumattomasta teräksestä valmistettua hyllyä
- ylempi hylly asetettuna taaemmas, mikä mahdollistaa tuotteiden helpon ottamisen
- kapasiteetti pakkausten koosta riippuen 16-20 broileria
- kookkaat sivulasit parantavat tuotteiden näkyvyyttä
- grillin väriin sopiva muotoilu ja musta väritys
- 4 pyörää, joista 2 jarrullista

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- lisäkorit ja kypsennysvartaat STEAMBOX
- kaksipuoleisilla ovilla varustettu rotisserie-grilli
- kapasiteetti: 20-30 broileria (painosta riippuen)
- kuusi kypsennyskoria
- nopea ja tasalaatuinen kypsennys kiertoilmahuoneen 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
- kookkaat lasit kolmella sivulla tuovat tuotteet hyvin esille
- punainen, 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
- myös ovet ovat helposti irrotettavissa puhdistusta varten
- tehokkaasti eristävät, kaksinkertaiset lasit ja tiiviisti sulkeutuvat ovet vähentävät hukkalämmön syntymistä
- digitaalinen termostaatti, lämpötilan säätöalue +70°C...+240°C
- virtajohdon pituus 2,5 m

ITSEPALVELULASIKKO METOS V110 LS

- pakattujen grillituotteiden itsepalvelumyyntiin tarkoitettu lämpölasikko
- toimii Metos Steambox-grillin jalustana
- kaksi lämmitettyä ruostumattomasta teräksestä valmistettua hyllyä
- ylempi hylly asetettuna taaemmas, mikä mahdollistaa tuotteiden helpon ottamisen
- kapasiteetti pakkausten koosta riippuen 16-20 broileria

- kookkaat sivulasit parantavat tuotteiden näkyvyyttä
- grillin väriin sopiva muotoilu ja musta väritys
- 4 pyörää, joista 2 jarrullista

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- lisäkorit ja kypsennysvartaat

Rotisserie-grilli Metos Sensup 6 + itsepalvelulasikko V110 LS

Tuotteen kapasiteetti	20-30 + 20-30 kanaa
Tuotteen leveys mm	1110
Tuotteen syvyys mm	960
Tuotteen korkeus mm	2040
Pakkauksen tilavuus	2,709
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	2,709 m ³
Pakkauksen leveys	120
Pakkauksen syvyys	105
Pakkauksen korkeus	215
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	120x105x215 cm
Nettopaino	230
Nettopaino	230 kg
Bruttopaino	250
Pakkauksen paino	250 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	14,79
Sulakkeen koko A	32
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50
Tyyppi	sähkö
Ohjaustyyppi	elektroninen