

Puuhiiliuuni Metos XBM RT, grillilaatikot avautuvat oikealle puolelle

Metos X-Oven Burger Machine on hampurilaisille suunniteltu puuhiiliuuni, joka mahdollistaa pihvien kypsennyksen ja sämpylöiden lämmittämisen yhdellä ja samalla laitteella. Kun molemmat komponentit valmistuvat samanaikaisesti, on valmistaminen tehokasta ja koko prosessi helposti kokon hallittavissa. Tässä Burger Machine -mallissa on kaksi, uunin oikealle puolelle avautuvaa grillilaatikkoalaatikkoa, jotka on mitoitettu burgeripihvien paistamiseen. Uunin päällä oleva taso tarjoaa nopean tavan lämmittää pinnaltaan repeät hampurilaisämpylät. Pienestä koostaan huolimatta uuni muodostaa todellisen tehotuotantoyksikön, jolla aidot hiilellä grillatut burgerit paistuvat nopeasti juuri sellaisiksi kuin kokki ne haluaa. Kapasiteetti ylittää jopa 100 burgeriin tunnissa.

Metos X-Oven puuhiiliuunit on suunniteltu vaativalle grillaajalle - kypsennykseen, jossa luonnolliset maut houkutellessa esille samalla, kun tuotteen rakenne ja koostumus saadaan juuri halutunlaisiksi. Laitteen suunnittelussa on kiinnitetty erityistä huomiota työergonomiaan ja helppokäyttöisyyteen. 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. Sämpylän valmistuvat laitteen päällä olevalla tasolla, joka on ergonomisella korkeudella (n. 1200 mm) ja hyvin kokon nähtävillä.

Uunin savunpoistiventtiiliä säätämällä voidaan helposti vaikuttaa ruoan makuun: sulkemalla saadaan hiillosta enemmän kammioon, avaamalla tuotetaan



enemmän makua. Puuhiiliuunilla valmistettaessa kova lämpötila sulkee raaka-aineen pinnan säilyttäen mineraalisuolat, mehukkuuden, pehmeiden ja koostumuksen. Hallitulla prosessilla saadaan esiin ruoan luonnolliset maut, 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
- suunniteltu burgereiden valmistamiseen
- kaksi GN1/1 grillauslaatikkoa, avautuu oikealle
- integroitu sämpylälämmitin uunin katolla
- kapasiteetti 100 hampurilaista tunnissa
- rst-ritilä 370×540 mm
- hiililuukussa ikkuna ja lämpömittari
- käyttölämpötila 280/380°C
- suositeltu hiilimäärä 6 kg, kulutus 0,85 kg/tunnissa
- keskimääräinen tuotantotasoa (300 g annoksella) 100 annosta/tunti
- keskimääräinen käyttöaika 5-7 tuntia (ensimmäiset 3-4 tuntia maksimilämpötilalla, viimeiset 2-3 tuntia laskussa)
- kipinäkaappari
- säätöjalat ja kaksi kuljetuspyörää
- rakenne ruostumatonta terästä

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- kaksi 100 mm grillauslaatikkoa
- teräsharja
- hiiliharja
- kipinäkaapparin puhdistusharja
- lämmönkestävät uunikäsineet
- teleskooppijohteet (lisäparin)
- elintarvikekäyttöinen rasva (250 ml)

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- puuhiilet
- ekologinen sytytyspala 20 kpl/pussi enemmän makua. Puuhiiliuunilla valmistettaessa kova lämpötila sulkee raaka-aineen pinnan säilyttäen mineraalisuolat, mehukkuuden, pehmeiden ja koostumuksen. Hallitulla prosessilla saadaan esiin ruoan luonnolliset maut, 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
- suunniteltu burgereiden valmistamiseen
- kaksi GN1/1 grillauslaatikkoa, avautuu oikealle
- integroitu sämpylälämmitin uunin katolla
- kapasiteetti 100 hampurilaista tunnissa
- rst-ritilä 370×540 mm

- hiililuukussa ikkuna ja lämpömittari
- käyttölämpötila 280/380°C
- suositeltu hiilimäärä 6 kg, kulutus 0,85 kg/tunnissa
- keskimääräinen tuotantotasoa (300 g annoksella) 100 annosta/tunti
- keskimääräinen käyttöaika 5-7 tuntia (ensimmäiset 3-4 tuntia maksimilämpötilalla, viimeiset 2-3 tuntia laskussa)
- kipinäkaappari
- säätöjalat ja kaksi kuljetuspyörää
- rakenne ruostumatonta terästä

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- kaksi 100 mm grillauslaatikkoa
- teräsharja
- hiiliharja
- kipinäkaapparin puhdistusharja
- lämmönkestävät uunikäsineet
- teleskooppijohteet (lisäparin)
- elintarvikekäyttöinen rasva (250 ml)

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- puuhiilet
- ekologinen sytytyspala 20 kpl/pussi

Puuhiliuuni Metos XBM RT, grillilaatikot avautuvat oikealle puolelle

Tuotteen kapasiteetti	100 x 180gr. burgeria/tunti
Tuotteen leveys mm	585/960
Tuotteen syvyys mm	840/1240
Tuotteen korkeus mm	1190/1490
Pakkauksen tilavuus	0,788
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,788 m ³
Pakkauksen leveys	70
Pakkauksen syvyys	90
Pakkauksen korkeus	125
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	70x90x125 cm
Nettopaino	250
Nettopaino	250 kg
Bruttopaino	280
Pakkauksen paino	280 kg
Painon yksikkö	kg
Lisähuomio (kaasu)	Poistoilma: 1500 m ³ /tunnissa