

## Träkolsugn Metos XBM RT, grill lådor öppnas till höger

Metos X-Oven Burger Machine är en kolugn planerad för hamburgare, som gör det möjligt att steka biffar och värma hamburgerbröd med en och samma enhet. När både biff och bröd är färdiga samtidigt är förberedelserna effektiva och hela processen kontrolleras enkelt av kocken. Denna Burger Machine-modell har två grilllådor som öppnas till höger om ugnen och är dimensionerade för att steka hamburgerbiffar. Nivån ovanpå ugnen ger ett snabbt sätt att värma de krispiga hamburgerbröden. Trots sin lilla storlek är ugnen en verkligt effektiv produktionsenhet, med vilken riktiga kolgrillade hamburgare snabbt kan stekas precis enligt kockens önskemål. Kapaciteten når upp till 100 hamburgare per timme.

Metos X-Oves träkolsugnar är planerade för krävande användare - för tillredning där naturliga smaker tas fram medan produktens struktur och sammansättning blir precis enligt önskan. Särskild uppmärksamhet har ägnats åt arbetsergonomi och användarvänlighet vid utformningen av enheten. I X-Oven-ugnen placeras produkterna som ska grillas ovanpå utdragbara grilllådor. Detta möjliggör ergonomiska arbetsställning, bättre kvarhållning av förbränningsgaser och värme inuti ugnen och hjälper till att förhindra brännskador. Bröden bereds på nivån ovanpå apparaten, som ligger på en ergonomisk höjd (ca 1200 mm) och väl synlig för kocken.

Genom att justera rökventilen i ugnen kan smaken på maten lätt påverkas: stäng ventilen för att få mer glöd i kammaren, öppna för att ge mer smak. I en kolugn "förseglar" hettan från glöden matens yta på samtidigt som mineralsalterna, saftigheten,



mjukheten och konsistensen bevaras. Den kontrollerade processen tar fram de naturliga smakerna i maten, utan rädsla för att ytan skall brännas. Luftcirkulationen i den stängda ugnskammaren är planerad för att tillföra en tillräcklig mängd syre för att hålla kolet vid liv och samtidigt förhindra utveckling av okontrollerade lågor. På detta sätt stabiliseras temperaturen och produkterna blir enhetliga. En kontrollerad, energieffektiv förbränningsprocess optimerar kolanvändningen och minskar värmeförluster. Kolugnen är enkel, bekväm och säker att använda. Grillådan är isolerad från de glödande kolen och är således inte i direkt kontakt med värmekällan. Ugnen har ett integrerat gnistsskåp som förhindrar att gnistor eller fasta partiklar tränger ut i skorstenen. Detta gör att kolugnen kan användas både utomhus och inomhus.

- tråkolsugn med stativ
- planerad för framställning av hamburgare
- två GN1 / 1 grillådor, öppnas till höger
- integrerad brödvärmare ovanpå enheten
- kapacitet 100 hamburgare per timme
- rostfritt stålgaller 370 × 540 mm
- kollucka med fönster och termometer
- arbetstemperatur 280/380°C
- rekommenderad mängd kol 6 kg, förbrukning 0,85 kg / timme
- genomsnittlig produktionsnivå (300 g per portion) 100 portioner / timme
- genomsnittlig drifttid 5-7 timmar (första 3-4 timmar maximitemperaturer, följande 2-3 timmar fallande)
- gnistsskåp
- justerbara fötter och två transporthjul
- konstruktion i rostfritt stål

#### LEVERANS INKLUDERAR:

- två 100 mm grillådor
- stålborste
- kolborste
- rengöringsborste för gnistsskåp
- värmebeständiga handskar
- teleskopgejder (extra par)
- matfett 250 ml, för livsmedelsbruk

#### TILLBEHÖR (beställs separat):

- kol
- ekologiska grilltändare 20 st. / påse mjukheten och konsistensen bevaras. Den kontrollerade processen tar fram de naturliga smakerna i maten, utan rädsla för att ytan skall brännas. Luftcirkulationen i den stängda ugnskammaren är planerad för att tillföra en tillräcklig mängd syre för att hålla kolet vid liv och samtidigt förhindra utveckling av okontrollerade lågor. På detta sätt stabiliseras temperaturen och produkterna blir enhetliga. En kontrollerad, energieffektiv förbränningsprocess optimerar kolanvändningen och minskar värmeförluster. Kolugnen är enkel, bekväm och säker att använda. Grillådan är isolerad från de glödande kolen och är således inte i direkt kontakt med värmekällan. Ugnen har ett integrerat gnistsskåp som förhindrar att gnistor eller fasta partiklar tränger ut i skorstenen. Detta gör att kolugnen kan användas både utomhus och inomhus.

- tråkolsugn med stativ
- planerad för framställning av hamburgare
- två GN1 / 1 grillådor, öppnas till höger
- integrerad brödvärmare ovanpå enheten
- kapacitet 100 hamburgare per timme
- rostfritt stålgaller 370 × 540 mm
- kollucka med fönster och termometer
- arbetstemperatur 280/380°C

- rekommenderad mängd kol 6 kg, förbrukning 0,85 kg / timme
- genomsnittlig produktionsnivå (300 g per portion) 100 portioner / timme
- genomsnittlig drifttid 5-7 timmar (första 3-4 timmar maximitemperaturer, följande 2-3 timmar fallande)
- gnistsskåp
- justerbara fötter och två transporthjul
- konstruktion i rostfritt stål

**LEVERANS INKLUDERAR:**

- två 100 mm grillådor
- stålborste
- kolborste
- rengöringsborste för gnistsskåp
- värmebeständiga handskar
- teleskopgejder (extra par)
- matfett 250 ml, för livsmedelsbruk

**TILLBEHÖR (beställs separat):**

- kol
- ekologiska grilltändare 20 st. / påse

## Träkolsugn Metos XBM RT, grill lådor öppnas till höger

Produktkapasitet	100 x 180gr. burger/timme
Bredd mm	585/960
Djup mm	840/1240
Höjd mm	1190/1490
Paketvolym	0,788
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,788 m3
Längd på förpackning	70
Bredd på förpackning	90
Höjd på förpackning	125
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	70x90x125 cm
Nettovikt	250
Nettovikt med ental	250 kg
Bruttovikt	280
Vikt inkl. emballage	280 kg
Viktenhet	kg
Remarks (gas)	Gasflöde: 1500 m3/timme