

Stekpanna Metos Viking

MixPan 150

Metos Viking MixPan är en panna, som har en integrerad mixfunktion. MixPan är tillverkad i Finland. Den pålitliga automatiseringen i MixPan tar hand om rutinmässig livsmedelsproduktion utan ständig övervakning. Användaren kan röra om och laga mat samtidigt. Lutningshöjden till golvet är 600 mm.

Tack vare den optimerade ergonomin är pannan lätt att använda, lätt att rengöra och hygienisk. Metos Viking MixPan är en användarvänlig, säker och energieffektiv professionell köksmaskin. Enheten kan fästas säkert på golvet (tillval) eller installeras fristående (tillval), vilket möjliggör snabb och enkel leverans till kunden. MixPan uppfyller alla nationella och EU säkerhetsstandarder. Apparatens skyddsklass är IPX5.

Kontrollpanelen på Metos Viking MixPan är förhöjd, vilket gör att den är lätt att rengöra. Delar som blir smutsiga vid dagligt bruk kan enkelt tas bort utan specialverktyg och kan rengöras i diskmaskin. Det avtagbara blandningsverktyget har avtagbara, lättrenjorda termoplastiska specialsrapor. Det rostfria locket har ett avtagbart säkerhetsgaller som gör det lättare att tillsätta vätskor och råvaror. Ett brett utbud av valfria funktioner och tillbehör finns tillgängliga för Metos Viking MixPan.

- Elektrisk lutning
- Temperaturjustering 50°C - 250 °C
- Stor och tydlig kontrollpanel
- Blandning i två riktningar, 10–40 rpm
- 2 förprogrammerade blandningsprogram
- Kan kombineras och gruppmonteras med andra Viking och Metos pannor för att spara utrymme
- Bruttovolym 175 l
- Nettovolym 150 l



STANDARD LEVERANSEN INGÅR:

- Viking MixPan med 2 mixningsprogram
- Elektronisk lutning
- Förhöjd kontrollpanel
- Nödstopp
- Tillbehörskrokar
- Blandningsverktyg
- Säkerhetsgaller
- Stöpelare

Rostfritt stål, kropp EN1.4301, EN1.4016. Pannan är helt isolerad.

KONTROLLPANEL: Den stora kontrollpanelen är ergonomiskt upphöjd för användaren. Den elektromekaniska kontrollpanelen har temperatur- och blandningsverktyg kontroller och en nödstoppsknapp.

Tillvalsfunktioner kan installeras på fabriken mot en extra kostnad: vattenpåfyllning, automatisk vattenpåfyllning, valbara S1, S2 och S3 handduschar.

VÄRMEFUNKTION:

- Temperaturen kan ställas in till 50°C - 250 °C

INSTALLATION: Viking MixPan kan monteras direkt på golvet med en ytlig monteringsram (tillval) eller på en ingjutningsram. Den kan även beställas som en fristående FS-modell (tillval). Detta möjliggör snabb och enkel leverans och installation, vilket minskar arbetskostnaderna och skadar inte golvet. Metos Viking MixPan kan även grupperas i fristående enheter eller kombineras med Metos 4G-grytor, vilket minskar den erforderliga golvytan.

MIXFUNKTIONER:

- Stark, underhållsfri, självvärdande mixer för alla blandningar
- Termoplast specialsrapor av livsmedelskvalitet
- Finns även med en skrapa i rostfritt stål (tillval)
- Omrörningshastighet 10–40 rpm

Tvåvägsmixern med automatisk reversering är bottenmonterad och blandar produkterna noggrant även vid låga hastigheter. Omröraxeltätningarna förblir ovanför livsmedelsprodukter, vilket säkerställer att det inte finns några läckor i motorn och inga dyra byten krävs. Mixern är avtagbar och har en lätt rengörbar skrapa. Mixern stannar på mindre än en sekund om locket öppnas. Blandning minskar betydligt tiden för uppvärmning, vilket sparar energi. MixPan har två förkonfigurerade blandningsprogram designade och testade av livsmedelsproffs.

- P1 är till omrörning under tillagning. Den har en pausad mix med justerbar pauslängd. Blandningen är alltid lika lång.
- P2 är avsett för blandning under tillagning och det är möjligt att justera intensiteten på blandningen, blandningshastigheten, blandningens längd och pausens längd.

LUTNINGSFUNKTION:

- Effektiv och hållbar lutning sker med elektrisk eller

hydraulisk utrustning beroende på pannans storlek

- Lutningshöjden är 600 mm, vilket gör den perfekt för användning med MPT 450 multifunktionsvagn

ARBETSSÄKERHET:

- Mixern stannar på mindre än en sekund om locket öppnas
- MixPan lutar endast när knappen trycks in
- Blandning med öppet lock förhindras i enlighet med säkerhetsföreskrifter

VATTENPÅFYLLNING (tillval):

- Manuell matvattenpåfyllning sker genom att vrida på omkopplaren
- I samband med automatisk matvattenpåfyllning släpper automatiken ut önskad mängd matvatten
- Vattendysan och locket är utformade så att matvattnet fylls på utan att det skyddande locket behöver öppnas

HANDDUSCH (tillval):

- S1 - standard handdusch
- S2 - kraftig handdusch
- S3 - återspolningsbar handdusch

... more details on our web pages

Stekpanna Metos Viking MixPan 150

Bredd mm	1360
Djup mm	920
Höjd mm	900/1535
Paketvolym	2,579
Volymenhet	m3
Paketvolym	2,579 m3
Längd på förpackning	1470
Bredd på förpackning	1020
Höjd på förpackning	1720
Förpackningsstorlek	mm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	1470x1020x1720 mm
Nettovikt	290
Nettovikt med ental	290 kg
Bruttovikt	290
Vikt inkl. emballage	290 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	26,2
Säkringsstorlek A	50
Spänning V	400/230
Antal fasor	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Max strömförbrukning A	43,7
Kapslingsklass (IP)	X5