

## Träkolsugn Metos X2 S/S, grill lådan öppnas till höger

Metos X-Oven-kolugnar är planerade för den krävande grillaren - för matlagning, där naturliga smaker lockas fram medan matens konsistens och struktur blir precis som önskat. Med hjälp av ugnen tillagas kött, fisk, grönsaker och skaldjur med riktigt träkol snabbt och alltid i enhetlig kvalitet. Särskild uppmärksamhet har fästs vid arbetsergonomi och användarvänlighet vid utformningen av enheten. I Metos X-Oven-ugnarna flyttas produkterna som ska grillas ovanpå de utdragbara grillådorna. Detta möjliggör ergonomiska arbetsställningar samt håller förbränningsgaser och värme bättre inne i ugnen och hjälper till att förhindra brännskador. Denna X2-modell på eget stativ har två lådor som öppnas till höger om ugnen.

Metos X-Oven X2 kolugn erbjuder ett brett utbud av matlagningsalternativ; grilla, gratinera, rosta, röka eller steka. Genom att justera ugnens rökutloppsventil kan matens smak lätt påverkas: stäng ventilen för att få mer glöd i ugnskammaren, öppna ventilen ger mer smak. Kolkvaliteten kan också påverka resultatet. Neutralt kol framhäver råvarornas egna smaker. Genom att lägga till essenser eller dofter i kolet kan livsmedlens smak varieras.

När maten tillverkas i en kolugn sluter den hårda temperaturen matens yta samtidigt som den bibehåller mineralsalter, saftighet, mjukhet och konsistens. Den kontrollerade processen tar fram de naturliga smakerna i maten utan risk för att bränna ytan. Luftcirkulationen i den stängda ugnskammaren är utformad för att ge tillräckligt med syre för att hålla glöden vid liv men undvika utveckling av okontrollerade lågor.



På detta sätt kan temperaturen hållas stabil och produkterna blir enhetliga. Den kontrollerade, energieffektiva förbränningsprocessen optimerar användningen av kol och minskar produktionen av spillvärme

Kolugnen är enkel, bekväm och säker att använda. Grillådan är isolerad från de glödande kolen och är således inte i direkt kontakt med värmekällan. Ugnsskorstenen har ett integrerat gnistskydd som förhindrar att gnistor eller fasta partiklar släpps ut i rökkanalen. Detta gör att kolugnen kan användas både utomhus och inomhus.

- träkolsugn på eget stativ
- två GN1 / 1 grillådor, öppnas till höger
- 370×540 mm galler i rostfritt stål
- kollucka med fönster och termometer
- värmehållningsgaller
- arbetstemperatur 280/380°C
- rekommenderad mängd träkol 6 kg, konsumtion 0,85 kg / timme
- genomsnittlig produktion (300g / portion) 100 portioner /timme
- genomsnittlig användningstid 5-7 timmar (första 3-4 timmar maximal värmeintensitet, följande 2-3 timmar avtagande)
- gnistskydd
- konstruktion i rostfritt stål

#### LEVERANSEN INKLUDERAR:

- grillåda 150 mm
- grillåda 100 mm
- grillborste
- borste för gnistskyddet
- eldgaffel
- värmebeständiga handskar
- teleskopgejder (extra par)
- livsmedelssäkert fett (250 ml)

#### TILLBEHÖR (beställs separat):

- träkol 8 kg påse
  - ekologiska tändblock 20 st. / påse
- På detta sätt kan temperaturen hållas stabil och produkterna blir enhetliga. Den kontrollerade, energieffektiva förbränningsprocessen optimerar användningen av kol och minskar produktionen av spillvärme

Kolugnen är enkel, bekväm och säker att använda. Grillådan är isolerad från de glödande kolen och är således inte i direkt kontakt med värmekällan. Ugnsskorstenen har ett integrerat gnistskydd som förhindrar att gnistor eller fasta partiklar släpps ut i rökkanalen. Detta gör att kolugnen kan användas både utomhus och inomhus.

- träkolsugn på eget stativ
- två GN1 / 1 grillådor, öppnas till höger
- 370×540 mm galler i rostfritt stål
- kollucka med fönster och termometer
- värmehållningsgaller
- arbetstemperatur 280/380°C
- rekommenderad mängd träkol 6 kg, konsumtion 0,85 kg / timme
- genomsnittlig produktion (300g / portion) 100 portioner /timme
- genomsnittlig användningstid 5-7 timmar (första 3-4 timmar maximal värmeintensitet, följande 2-3 timmar avtagande)
- gnistskydd
- konstruktion i rostfritt stål

LEVERANSEN INKLUDERAR:

- grillåda 150 mm
- grillåda 100 mm
- grillborste
- borste för gnistskyddet
- eldgaffel
- värmebeständiga handskar
- teleskopgejder (extra par)
- livsmedelssäkert fett (250 ml)

TILLBEHÖR (beställs separat):

- träkol 8 kg påse
- ekologiska tändblock 20 st. / påse

## Träkolsugn Metos X2 S/S, grill lådan öppnas till höger

Produktkapasitet	100 x 300gr. portioner/timme
Bredd mm	585/960
Djup mm	840/1240
Höjd mm	1668
Paketvolym	1,52
Volymenhet	m3
Paketvolym	1,52 m3
Längd på förpackning	77
Bredd på förpackning	105
Höjd på förpackning	188
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	77x105x188 cm
Nettovikt	285
Nettovikt med ental	285 kg
Bruttovikt	366
Vikt inkl. emballage	366 kg
Viktenhet	kg
Remarks (gas)	Gasflöde: 1500 m3/timme