

Puuhiiliuuni Metos X3 S/S, grillilaatikko avautuu vasemmalle puolelle

Metos X-Oven -puuhiiliuunit on suunniteltu vaativalle grillaajalle - kypsentämiseen, jossa luonnolliset maustehoukutellaan esille samalla, kun tuotteen rakenne ja koostumus saadaan juuri halutunlaisiksi. Uunin avulla lihat, kalat, kasvikset ja äyriäiset valmistuvat aidoilla puuhiilillä nopeasti ja aina tasalaatuisina. 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. Tässä X3-mallissa on kolme, uunin vasemmalle puolelle avautuvaa laatikkoa ja oma jalusta.

Puuhiiliuuni Metos X-Oven X3 tarjoaa monipuoliset ruoanvalmistusmahdollisuudet; grillaten, gratinoiden, paahtoen, savustaen tai paistaen. Uunin savunpoistiventtiiliä säätämällä voidaan helposti vaikuttaa ruoan makuun: sulkemalla saadaan hiillosta enemmän kammioon, avaamalla tuotetaan enemmän makua. Myös hiilien laadulla voidaan vaikuttaa lopputulokseen. Neutraalit hiilet korostavat raaka-aineiden omia makuja. Lisäämällä hiilien joukkoon esansseja tai tuoksuja, voidaan ruokiin varioida erilaisia makuja.

Puuhiiliuunilla valmistettaessa kova lämpötila sulkee raaka-aineen pinnan säilyttäen mineraalisuolat, mehukkuuden, pehmeiden ja koostumuksen. Hallitulla prosessilla saadaan esiin ruoan luonnolliset maustehoukut, 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.

Puuhiihiuuni 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 puuhiihiuunin käytön sekä ulko- että sisätiloissa.

- omalla jalustalla varustettu puuhiihiuuni
- jalustan siirtopyörät (2 kpl) helpottavat uunin siirtämistä
- kolme GN1/1 grillauslaatikkoa, avautuu vasemmalle
- rst-ritilä 370×540 mm
- hiililuukussa ikkuna ja lämpömittari
- kromattu kattoritilä
- käyttölämpötila 280/380°C
- suositeltu hiilimäärä 8 kg, kulutus 1 kg/tunnissa
- keskimääräinen tuotantotasoa (300 g annoksella) 150 annosta/tunti
- keskimääräinen käyttöaika 6-8 tuntia (ensimmäiset 4-5 tuntia maksimilämpötilalla, viimeiset 2-3 tuntia laskussa)
- kipinäkaappari
- rakenne ruostumatonta terästä

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- yksi 150 mm grillauslaatikko
- kaksi 100 mm grillauslaatikkoa
- teräsharja
- hiiliharja
- kipinäkaapparin puhdistusharja
- lämmönkestävät uunikäsineet
- teleskooppijohteet (lisäparin)
- elintarvikekäyttöinen rasva (250 ml)

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- rst avojalusta
- hiilipussi 8 kg
- ekologinen sytytyspala 20 kpl/pussi 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.

Puuhiihiuuni 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 puuhiihiuunin käytön sekä ulko- että sisätiloissa.

- omalla jalustalla varustettu puuhiihiuuni
- jalustan siirtopyörät (2 kpl) helpottavat uunin siirtämistä
- kolme GN1/1 grillauslaatikkoa, avautuu vasemmalle
- rst-ritilä 370×540 mm
- hiililuukussa ikkuna ja lämpömittari
- kromattu kattoritilä
- käyttölämpötila 280/380°C
- suositeltu hiilimäärä 8 kg, kulutus 1 kg/tunnissa
- keskimääräinen tuotantotasoa (300 g annoksella) 150 annosta/tunti

- keskimääräinen käyttöaika 6-8 tuntia (ensimmäiset 4-5 tuntia maksimilämpötilalla, viimeiset 2-3 tuntia laskussa)
- kipinäkaappari
- rakenne ruostumatonta terästä

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- yksi 150 mm grillauslaatikko
- kaksi 100 mm grillauslaatikkoa
- teräsharja
- hiiliharja
- kipinäkaapparin puhdistusharja
- lämmönkestävät uunikäsineet
- teleskooppijohteet (lisäparin)
- elintarvikekäyttöinen rasva (250 ml)

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- rst avojuhlusta
- hiilipussi 8 kg
- ekologinen sytytyspala 20 kpl/pussi

Puuhiliuuni Metos X3 S/S, grillilaatikko avautuu vasemmalle puolelle

Tuotteen kapasiteetti	150 x 300gr. annosta/tunti
Tuotteen leveys mm	585/960
Tuotteen syvyys mm	840/1240
Tuotteen korkeus mm	1748
Pakkauksen tilavuus	1,134
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	1,134 m3
Pakkauksen leveys	70
Pakkauksen syvyys	90
Pakkauksen korkeus	180
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	70x90x180 cm
Nettopaino	310
Nettopaino	310 kg
Bruttopaino	320
Pakkauksen paino	320 kg
Painon yksikkö	kg
Lisähuomio (kaasu)	Poistoilma: 1500 m3/tunnissa