

Träkolsugn Metos X3 S/S, grill lådan öppnas till vänster

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 grilllådorna. Detta möjliggör ergonomiska arbetsställningar samt håller förbränningsgaser och värme bättre inne i ugnen och hjälper till att förhindra brännskador. Denna X3-modell på eget stativ har tre lådor som öppnas till vänster om ugnen.

Metos X-Oven X3 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
- hjulen i stativet (2 st.) gör det lättare att flytta ugnen
- tre GN1 / 1 grillådor, öppnas till vänster
- 370×540 mm galler i rostfritt stål
- kollucka med fönster och termometer
- värmehållningsgaller
- arbetstemperatur 280/380°C
- rekommenderad mängd träkol 8 kg, konsumtion 1 kg / timme
- genomsnittlig produktion (300g / portion) 150 portioner /timme
- genomsnittlig användningstid 6-8 timmar (första 4 - 5 timmar maximal värmeintensitet, följande, 2-3 timmar avtagande)
- gnistskydd
- konstruktion i rostfritt stål

DELIVERY INCLUDES:

- grillåda 150 mm
- två grillådor 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 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
- hjulen i stativet (2 st.) gör det lättare att flytta ugnen
- tre GN1 / 1 grillådor, öppnas till vänster
- 370×540 mm galler i rostfritt stål
- kollucka med fönster och termometer
- värmehållningsgaller
- arbetstemperatur 280/380°C
- rekommenderad mängd träkol 8 kg, konsumtion 1 kg / timme
- genomsnittlig produktion (300g / portion) 150 portioner /timme
- genomsnittlig användningstid 6-8 timmar (första 4 - 5 timmar maximal värmeintensitet, följande, 2-3 timmar avtagande)
- gnistskydd

- konstruktion i rostfritt stål

DELIVERY INCLUDES:

- grillåda 150 mm
- två grillådor 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 X3 S/S, grill lådan öppnas till vänster

| | |
|------------------------------------|------------------------------|
| Produktkapasitet | 150 x 300gr. portioner/timme |
| Bredd mm | 585/960 |
| Djup mm | 840/1240 |
| Höjd mm | 1748 |
| Paketvolym | 1,134 |
| Volymenhet | m3 |
| Paketvolym | 1,134 m3 |
| Längd på förpackning | 70 |
| Bredd på förpackning | 90 |
| Höjd på förpackning | 180 |
| Förpackningsstorlek | cm |
| Dimensioner på förpackning (LxBxH) | 70x90x180 cm |
| Nettovikt | 310 |
| Nettovikt med ental | 310 kg |
| Bruttovikt | 320 |
| Vikt inkl. emballage | 320 kg |
| Viktenhet | kg |
| Remarks (gas) | Gasflöde: 1500 m3/timme |