

Puuhiiliuuni Metos X3 S/S, grillilaatikko avautuu oikealle puolelle

Metos X-Oven -puuhiiliuunit on suunniteltu vaativalle grillaajalle - kypsentämiseen, jossa luonnolliset maustehoukutteet 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. Metos 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 oikealle puolelle avautuvaa laatikkoa ja oma jalusta.

Puuhiiliuuni X-Oven Metos X3 tarjoaa monipuoliset ruoanvalmistusmahdollisuudet; grillaten, gratinoiden, paahtoen, savustuen 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, pehmeuden ja koostumuksen. Hallitulla prosessilla saadaan esiin ruoan luonnolliset maustehoukutteet, 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.

Puuhiiliuuni 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 puuhiiliuunin käytön sekä ulko- että sisätiloissa.

- omalla jalustalla varustettu puuhiiliuuni
- jalustan siirtopyörät (2 kpl) helpottavat uunin siirtämistä
- kolme GN1/1 grillauslaatikkoa, avautuu oikealle
- 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.

Puuhiiliuuni 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 puuhiiliuunin käytön sekä ulko- että sisätiloissa.

- omalla jalustalla varustettu puuhiiliuuni
- jalustan siirtopyörät (2 kpl) helpottavat uunin siirtämistä
- kolme GN1/1 grillauslaatikkoa, avautuu oikealle
- 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 oikealle 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 |