

Jäätelökone Metos Ready Chef

Metos Metos Ready Chef -jäätelökone on todellinen jälkiruokien valmistuksen monitoimilaite. Tason päälle asennettavan laitteen suuri kapasiteetti takaa volyymin riittävyyden suurillakin asiakasmäärillä. Laitteen 32 valmisohjelmaa kattavat valmistustarpeet aina jäätelöistä sorbetteihin, jälkiruokakastikkeisiin ja erilaisiin täytteisiin.

Älykäs Hard-O-Tronic® -järjestelmä tarkkailee massan rakennetta ja säätää laitteen toimintoja sen mukaan. Käyttäjä voi helposti muuttaa asetuksia nuolinäppäimillä ja saada näin tuotteille haluamansa rakenteen. Kun valmisohjelma käynnistetään, neuvoo näyttö käyttäjää oikeista lämpötiloista, raaka-aineiden lisäämisestä ja muista työvaiheista.

Melassa olevat, kestävä POM-muovia olevat terät antavat valmistettavalle tuotteelle tarkalleen oikean rakenteen. Itsesäätyvät terät auttavat säilyttämään optimilämpötilan koko prosessin ajan. Terät on helppo irrottaa puhdistusta varten. Sylinterin tyhjennyksessä käynnistyvä jälkijäähdytys takaa jäätelölle aina optimaalisen lämpötilan. Tyhjennyksen jälkeen puhdistusohjelma tarkkailee ja säätää sylinterin lämpötilaa. Tämä parantaa hygieniää silloin, kun peräkkäisten valmistuserien välille tulee tauko, eikä laitetta puhdisteta välillä. Sylinterin lämmitystoimintoa voidaan käyttää puhdistamisessa apuna rasvan irrottamiseksi.

- 32 valmista ohjelmaa jäätelön, sorbetin ja erilaisten jälkiruokakomponenttien valmistamiseen
- käyttäjää opastava LCD-näyttö kertoo työvaiheiden etenemistä ja suoritettavista työvaiheista
- kun valmistettavien tuotteiden lämpötila ylittää 52 °C,



vaihtuu LCD-näytön taustaväri punaiseksi muistuttaen käyttäjää kuumien tuotteiden turvallisesta käsittelystä
- sähkökatkojen tunnistusautomaatti takaa valmistuksen jatkumisen turvallisesti myös satunnaisten häiriöiden aikana

- komponenttien pyöristetyt kulmat parantavat työturvallisuutta ja helpottavat puhdistamista
- toimitus sisältää jälkiruokien reseptikirjan
- luukun avausrajoitin helpottaa sorbettien ja vastaavien tuotteiden annostelua
- puhdistusohjelma tarkkailee ja säättää sylinterin lämpötilaa laitteen tyhjentämisen jälkeen
- sekoitinmela ja sen irrotettavat terät voidaan poistaa helposti pesua varten
- annostelutaso säädettävissä säilytysasentoon ja kahteen annosteluasentoon kulhon koon mukaan
- ilmalauhdutin

VALMISOHJELMAT: Jäätelöt ja muut kylmät jälkiruoat

- Gelato
- Sorbert
- Gelato Hot
- Gelato Hot Age
- Gelato Hot&Cold
- Gelato Crystal - Fruit Crystal
- Ice Cream
- Sicilian Slush
- Fruit Cremolata
- Sauces and Toppings

Suklaa ja leivonnaiset

- Pastry Cram
- Fruit Cream
- Panna Cotta
- Bavarian Cream
- Tempered Dark, White, Milk Chocolate
- Tempered Chocolate Speed
- Canache Cream
- Spreadable Cream
- Melting Chocolate
- Semifreddo Base
- Poached Fruit
- Youghurt
- Cooking
- Inverted Sugar
- Egg pasteurization

KAPASITEETTI ERI TUOTTEILLA MIN/MAX (Laskettu keskimääräisellä koostumuksella 25 °C huonelämpötilassa)

- jäätelö 3 kg / 5,5 kg
- sekoitetut kylmätuotteet 2 kg / 4 kg
- temperoitu suklaa 2 kg / 4,5 kg
- sorbetit 2 kg / 4 kg
- hiletuotteet 2 kg / 4 kg
- jugurtit 1,5 kg / 4,5 kg vaihtuu LCD-näytön taustaväri punaiseksi muistuttaen käyttäjää kuumien tuotteiden turvallisesta käsittelystä
- sähkökatkojen tunnistusautomaatti takaa valmistuksen jatkumisen turvallisesti myös satunnaisten häiriöiden aikana
- komponenttien pyöristetyt kulmat parantavat työturvallisuutta ja helpottavat puhdistamista

- toimitus sisältää jälkiruokien reseptikirjan
- luukun avausrajoitin helpottaa sorbettien ja vastaavien tuotteiden annostelua
- puhdistusohjelma tarkkailee ja säätää sylinterin lämpötilaa laitteen tyhjentämisen jälkeen
- sekoitinmela ja sen irrotettavat terät voidaan poistaa helposti pesua varten
- annostelutaso säädettävissä säilytysasentoon ja kahteen annosteluasentoon kulhon koon mukaan
- ilmalauhdutin

VALMISOHJELMAT: Jäätelöt ja muut kylmät jälkiruoat

- Gelato
- Sorbert
- Gelato Hot
- Gelato Hot Age
- Gelato Hot&Cold
- Gelato Crystal - Fruit Crystal
- Ice Cream
- Sicilian Slush
- Fruit Cremolata
- Sauces and Toppings

Suklaa ja leivonnaiset

- Pastry Cram
- Fruit Cream
- Panna Cotta
- Bavarian Cream
- Tempered Dark, White, Milk Chocolate
- Tempered Chocolate Speed
- Canache Cream
- Spreadable Cream
- Melting Chocolate
- Semifreddo Base
- Poached Fruit
- Youghurt
- Cooking
- Inverted Sugar
- Egg pasteurization

KAPASITEETTI ERI TUOTTEILLA MIN/MAX (Laskettu keskimääräisellä koostumuksella 25 °C huonelämpötilassa)

- jäätelö 3 kg / 5,5 kg
- sekoitetut kylmätuotteet 2 kg / 4 kg
- temperoitu suklaa 2 kg / 4,5 kg
- sorbetit 2 kg / 4 kg
- hiletuotteet 2 kg / 4 kg
- jugurtit 1,5 kg / 4,5 kg

Jäätelökone Metos Ready Chef

Tuotteen kapasiteetti	1,5-4,5kg/ sykli
Tuotteen leveys mm	455
Tuotteen syvyys mm	580
Tuotteen korkeus mm	765
Pakkauksen tilavuus	0,286
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,286 m ³
Pakkauksen leveys	50
Pakkauksen syvyys	65
Pakkauksen korkeus	88
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	50x65x88 cm
Nettopaino	142
Nettopaino	142 kg
Bruttopaino	162
Pakkauksen paino	162 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	3
Sulakkeen koko A	25
Liitäntäjännite V	230
Vaiheiden määrä	1NPE
Taajuus Hz	50
Puhdistus	pesuohjelma
Allastilavuus L	4,5
Ohjelmoitavuus	valmiit ohjelmat
Koneikko	Koneikolla