

Ismaskin Metos Ready Chef

Glassmaskinen Metos Ready Chef är en riktig multifunktionsenhet för att göra desserter. Den bordsmonterade enhetens stora kapacitet garanterar tillräcklig volym även med stora kundantal. Enhetens 32 färdiga program täcker tillagningsbehov från glass till sorbet, dessertsåser och olika fyllningar.

Det intelligenta Hard-O-Tronic®-systemet övervakar massans struktur och justerar enhetens funktioner därefter. Användaren kan enkelt ändra inställningarna med piltangenterna och därmed få önskad struktur för produkterna. När det färdiga programmet startas, vägleder displayen användaren angående rätt temperatur, tillsättning råvaror och andra arbetsmoment.

Blandarens blad är tillverkade av slitstark POM-plast och ger glassen exakt rätt struktur. Självjusterande blad hjälper till att bibehålla den optimala temperaturen under hela processen. Bladen är lätta att ta bort för rengöring. Efterkylning, som startar när cylindern töms, förhindrar att produkterna blir varma. Efter tömning övervakar och justerar rengöringsprogrammet automatiskt cylindertemperaturen. Detta förbättrar hygienen när det finns ett avbrott mellan på varandra följande satser och apparaten inte rengörs däremellan. Cylinders uppvärmningsfunktion kan användas för att underlätta rengöringen för att avlägsna fett.

- 32 färdiga program för att tillverka glass, sorbet och olika dessertkomponenter
- LCD-skärmen vägleder användaren och visar arbetsskedens förlopp och vilka arbetsskeden som ska utföras
- när temperaturen på de produkter som tillreda överstiger 52°C, ändras



bakgrundsfärgen på LCD-skärmen till röd för att påminna användaren om säker hantering av heta produkter

- automatisk detektering av strömavbrott säkerställer att produktionen kan fortsätta säkert även vid tillfälliga störningar
- komponenternas rundade hörn förbättrar arbetssäkerheten och underlättar rengöringen
- leverans inkluderar en receptbok för efterrätter
- dörrens öppningsbegränsare underlättar doseringen av sorbet och liknande produkter
- rengöringsprogrammet övervakar och justerar cylindertemperaturen efter tömning av enheten
- blandaren och dess löstagbara blad är lätta att rengöra
- doseringshyllan kan justeras till en förvaringsposition och till två doseringspositioner beroende på skålens storlek
- luftkondensor

FÖRPROGRAMMERADE PROGRAM: Ice cream and other cold desserts

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

Choklad och bakverk

- 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
- Yoghurt
- Cooking
- Inverted Sugar
- Egg pasteurization

KAPACITET MED OLIKA PRODUKTER MIN / MAX (Beräknad med genomsnittlig konsistens vid 25°C rumstemperatur)

- glass 3 kg / 5,5 kg
- blandade kalla produkter 2 kg / 4 kg
- temperrad choklad 2 kg / 4,5 kg
- sorbet 2 kg / 4 kg
- slush is produkter 2 kg / 4 kg
- yoghurt t 1,5 kg / 4,5 kg

bakgrundsfärgen på LCD-skärmen till röd för att påminna användaren om säker hantering av heta produkter

- automatisk detektering av strömavbrott säkerställer att produktionen kan fortsätta säkert även vid tillfälliga

störningar

- komponenternas rundade hörn förbättrar arbets säkerheten och underlättar rengöringen
- leverans inkluderar en receptbok för efterrätter
- dörrens öppningsbegränsare underlättar doseringen av sorbet och liknande produkter
- rengöringsprogrammet övervakar och justerar cylindertemperaturen efter tömning av enheten
- blandaren och dess löstagbara blad är lätta att rengöra
- doseringshyllan kan justeras till en förvaringsposition och till två doseringspositioner beroende på skålens storlek
- luftkondensor

FÖRPROGRAMMERADE PROGRAM: Ice cream and other cold desserts

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

Choklad och bakverk

- 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

KAPACITET MED OLIKA PRODUKTER MIN / MAX (Beräknad med genomsnittlig konsistens vid 25°C rumstemperatur)

- glass 3 kg / 5,5 kg
- blandade kalla produkter 2 kg / 4 kg
- temperrad choklad 2 kg / 4,5 kg
- sorbet 2 kg / 4 kg
- slush is produkter 2 kg / 4 kg
- yoghurt t 1,5 kg / 4,5 kg

Ismaskin Metos Ready Chef

Produktkapacitet	1,5-4,5kg/ cykel
Bredde mm	455
Dyp mm	580
Høyde mm	765
Pakkevolum inkl. emballasje	0,286
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,286 m ³
Lengde på forpakning	50
Bredde på forpakning	65
Høyde på forpakning	88
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	50x65x88 cm
Netto vekt	142
Net weight with unit	142 kg
Bruttovekt	162
Vekt inkl. emballasje	162 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	3
Sikringsstørrelse A	25
Spenning V	230
Antall faser	1NPE
Frekvens Hz	50
Rengjøring	Vaskeprogram
Tankvolum liter	4,5
Programmerbarhet	Ferdige programmer
Kjøleenhet	Med kjøleenhet