

# Glassmaskin 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. Efter kylning, som startar när cylindern töms, förhindrar att produkterna blir varma. Efter tömning övervakar och justerar rengöringsprogrammet automatiskt cylindertemperaturen. Detta förbättrar hygienens 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 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
- luftkondensator

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 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
- luftkondensator

#### 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

## Glassmaskin Metos Ready Chef

Produktkapasitet	1,5-4,5kg/ cykel
Bredd mm	455
Djup mm	580
Höjd mm	765
Paketvolym	0,286
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,286 m3
Längd på förpackning	50
Bredd på förpackning	65
Höjd på förpackning	88
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	50x65x88 cm
Nettovikt	142
Nettovikt med ental	142 kg
Bruttovikt	162
Vikt inkl. emballage	162 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	3
Säkringsstorlek A	25
Spänning V	230
Antal fasar	1NPE
Frekvens Hz	50
Rengöring	Tvättprogram
Tankvolym L	4,5
Programerbarhet	Färdiga program
Kylenhet	Med kylenhet