

SelfCooking Center Metos MSCC 5Senses 101

Metos SelfCooking Center® 5Senses® on täysautomaattinen kypsennyskeskus, joka tekee juuri sellaisen lopputuloksen kuin sinä haluat. Laite oppii keittiön toimintatavoille ja tuo yhden painalluksen taakse ne toiminnot, joita sinä työssäsi tarvitset. Metos SelfCooking Center ohjaa käyttäjää optimaaliseen lopputulokseen. Laite kypsentää tasaisesti myös täysillä täytöksillä. Saat aina haluamasi tuloksen riippumatta tuotteiden lähtölämpötilasta, koosta tai muista muuttuvista tekijöistä.

- Täydellinen, tasalaatuinen lopputulos saavutetaan hallitun, kyllästetyn höyryn avulla. Kypsennysnopeus jopa 30% suurempi kuin aiemmin
- Energiatehokkaat pesuohjelmat, joissa veden- ja pesuaineen kulutus minimoitu.
- Helppokäyttöinen ja käyttäjää opastava laite, joka kontrolloi hallitusti eri ruokalajien samanaikaista kypsennystä sekä kypsennysaikoja eri johdetasoilla (iLC) HiDensity Control®
- Kosteudenhallinta: paine-eroon, lämpötilaan ja puhaltimen nopeuteen perustuva teknologia, joka mittaa automaattisesti 1%:n tarkkuudella (60 krt/min) uunikammion todellista kosteutta. Ohjausjärjestelmä pitää olosuhteet halutun mukaisina lisäten tuoretta, kyllästettyä höyryä tai



vähentäen kypsennystilan kosteutta automaattisen höyrynpöistiventtiilin kautta.

- Ruoasta vapautuvan kosteuden huomiointi.

Uunikammion todellinen

kosteus nähtävissä laitteen toimintopaneelista reaaliajassa.

iCC IntelligentCooking Control®

- 92 täysautomaattista älykästä

kypsennysprosessia

- Asetukset automaattisesti ruoan ominaisuuksien ja halutun

lopputuloksen perusteella

- Automaattinen kypsennysolosuhteiden

(lämpötila, aika, kosteus,

puhaltimen nopeus) säätö optimaalisen

lopputuloksen saavuttamiseksi.

- iCC Cockpitin avulla käyttäjä voi seurata

järjestelmän toimintaa. Se

kertoo uunikammiossa vallitsevat olosuhteet sekä

jäljellä olevan

valmistusajan, todellisen sisälämpötilan sekä

asetetun sisälämpötilan.

iCC Monitor kertoo käyttäjälle kun uuni on

saavuttanut asetetut arvot ja

kun prosessi on optimoitu.

- Record-toiminnon avulla käyttäjä voi helposti tallentaa

suosikkiprosessin myöhempää käyttöä varten

ilman paistomittaria.

- Itseoppiva käyttö; laitteen muistiin jääneet,

nimetyt

kypsennysprosessit otettavissa käyttöön koska tahansa.

- TOP-10 -suosikkivalikosta valittavissa aina

kymmenen käytetyintä

prosessia.

- Käyttöympäristön valinta raaka-aineen tai

valmistustavan mukaan:

linnut, lihat, kalat, munaruoat/jälkiruoat,perunat/

lisäkkeet /



kasvikset, leivonnaiset, Finishing®

- Monipuoliset toiminnot kypsennyksen jälkeen:

lämpösäilytys,

jälkikypsennys ja uusi eräpaisto

Prosessikirjasto

- 1200, max. 12 vaiheista ohjelmaa omille

kypsennysohjelmille

- Ohjelman tallennus muistiin ennen kypsennystä,

sen aikana tai sen

jälkeen.

iLC Intelligent LevelControl®

- Kontrolloi hallitusti eri ruokalajien samanaikaista

kypsennystä sekä

kypsennysaikoja eri johdetasoilla

- Yksittäisten kypsennystasojen selkeä esitys ja

hallinta

- Valmiiden kypsennysprosessien valinta

kirjastosta

- Prosessien sijoittaminen kypsennystasoille

kosketusnäytössä (drag

& drop)

- Näyttää, mitä ruokia voidaan kypsentää yhdessä

- Sovittaa kypsennysajan täyttömäärään sekä

ovien avaamisen lukumäärään

ja kestoon

- Eri käyttötarkoitukseen suunniteltuja valmiita

iLC®-ohjelmia

- Käyttösuuntautuneet tuotekorit

Manuaalinen käyttö

- Höyrykypsennys: +30 °C - +130 °C

- Yhdistelmäpaisto (kosteaa lämpö + kuiva lämpö):

+30 °C - +300 °C,

kosteudensäätö 0-100%, asteen tarkkuudella

- Kiertoilmapaisto: +30 °C - +300 °C,

lisäkostutusmahdollisuus

- Lisäksi mm. matalalämpökypsennys,

yönylikypsennys, Delta-T sekä

lämpösäilytystoiminto

Höyryntuotanto omalla integroidulla

höyrynkehittimellä

- Tasalämpöinen, puhdas ja kylläinen höyry nopeasti ja varmasti
- Ei kalkkiongelmia kypsennystilassa
- Tehokas höyrinsäätely
- Säilyttää ruoan laadun myös alle 100 °C:n höyrytyksellä, estää herkkienkin tuotteiden kuivumisen
- Paistomittari
- Kuusi mittauspistettä
- Kypsennyksen automaattinen mittaus alhaisimman mittauspisteen mukaan
- Mittausalue 0 °C - +300 °C
- Uunikammiossa mittarinpidike sekä erillinen mittarituki tuotteille, jotka sisältävät paljon nestettä
- Kypsennysajastin
- Paistoajastin (valittavana tunnit/ minuutit tai minuutit/sekunnit) sekä ohjelmoitu käynnistys (päivämäärä, tunnit, minuutit)
- Efficient CareControl® - täysautomaattinen kypsennystilan puhdistusratkaisu
- Pesu, huuhtelu ja kuivaus täysin automaattisesti
- laite voidaan jättää pesemään itsekseen esim. yöksi
- Turvatoiminnot mm. sähkökatkon ja vedensaantiongelmien varalle
- Pesu- ja huuhtelutabletit
- Ei veden eikä pesuaineen suihkutusta
- Seitsemän valmista puhdistusohjelmaa
- Käyttäjää ohjaava näyttöpaneeli: oikean pesuohjelman ja pesutabletin määrän valinta uunin likaisuuden mukaan sekä pesun tarpeen ilmaisu
- Kypsennystilan automaattinen jäähdytys ennen pesuprosessia
- Ei liikkuvia osia tai pesuvarsia
- Optimaalinen puhdistusaineiden ja veden kulutus
- Automaattinen kalkkinpoisto höyrykehittimestä ja uunikammiosta



jokaisen puhdistuskerran yhteydessä

Puhallin

- 5-nopeuksinen puhallin
- Tarpeen mukaan muuttuva puhallinnopeus
- Automaattinen suunnanvaihto
- Puhallin pysähtyy välittömästi oven aukaisun tai kypsennyksen päättymisen jälkeen

- Innovatiivinen ilmankierto ja puhallin poistavat rasvan viemäriin

ilman erillistä pestävää rasvasuodatinta

Näyttö ja ohjaus

- Helppokäyttöinen TFT -kosketusnäyttö
- Yli 60 käyttökieltä
- Värinäyttö MyDisplay-toiminnolla
- Liukusäädin
- Näytön koko 8,5-tuumaa
- Kypsennysvaiheiden esitys
- Käytön helppo muokkaus valintavalikon kautta
- Käyttäjää ohjaava näyttö
- Sisäänrakennetut käyttö- ja kypsennysohjeet
- Erilaisia oikeuksia eri käyttäjille (esim. salasanalukitus)
- Hälytysäänet, eri äänivaihtoehtoja.

Ohjelmoitavissa myös eri

kypsennysohjelmavaiheiden väliin

Johteet

- Irrotettava johdepari
- Työturvallisuutta parantavat U-johteet, joilta astiat eivät putoa
- Ergonominen nostokorkeus vakiojalustalla ylimmälle johteelle vain

1600mm

Tiedonsiirtomahdollisuudet ja omavalvonta

- Uudet ohjelmaversiot päivitettävissä USB-muistikulla myös jo aiemmin hankittuihin Metos SelfCooking Center® 5Senses-uuneihin.

- Kypsennysprosessien ja -ohjelmien siirtäminen USB-muistikulla

laitteesta toiseen, ketjun toimipisteestä toiseen, kehitysosastolta asiakaspisteisiin tai Metokselta asiakkaalle tai päinvastoin

- Omavalvonta/ HACCP (10 edellisen päivän tiedot siirrettävissä USB-tikulla keittiön PC:lle ilman erillistä ohjelmaa tai kaapeleita)

Muita ominaisuuksia

- Integroitu käsisuihku, jossa automaattinen sisäänkelaus
- Uunikammion automaattinen esilämmitys ja jäähdytys
- Ilmajäähdytetty kaksoislasiovi
- Ulkopinnan lämpötila alle +45 °C
- Ovessa valumavesikaukalo
- ½-energiatoiminto

Lisävarusteet

- Erilaiset johteet
- Siirtojohteikot ja vaunut
- Jalustat
- Bankettiratkaisun osat
- Puhdistusaineet
- Omien ohjelmien ja HACCP:n hallinnointi Kitchen management system
- Monipuolinen valikoima eri käyttötarkoituksiin suunniteltuja kypsennysastioita

Tuotenumero	4242050
Tuotteen nimi	SelfCooking Center Metos MSCC 5Senses 101
Mitat (mm) (Leveys * Syvyys * Korkeus)	847 * 771 * 1042
Paino	135,000 KG
Kapasiteetti	10xGN 1/1-65 tai 1/1-40
Tekniset tiedot	400 V, 32 A, 18,6 kW, 3NPE, 50 Hz KV: 3/4", Poisto: ø 50 mm