

**metos**  
kitchen intelligence®

**MSCC** Metos SelfCooking Center  
**MCM** Metos Combimaster



METOS SELFCOOKING CENTER®

---

# Uudistunut Metos SelfCooking Center® – kypsennyksen uusi aikakausi!



## Kaikki on nyt toisin. Valitse tuote, määrittele lopputulos – siinä kaikki!



Ei enää hankalaa ohjelmointia, lämpötilan, kypsennysajan tai kosteuden säätöä – Metos SelfCooking Center® tarjoaa täysin automaattiset kypsennysprosessit, jotka ohjautuvat kypsennettävän tuotteen ja täyttöasteen mukaan. Prosessin etenemistä seurataan sekunnin väliajoin, jotta lopputulos on juuri sellainen kuin Sinä haluat.

Todella helppoa – valitse tuote, määrittele lopputulos – siinä kaikki!

Nyt sinulla on taas **aikaa oleelliseen**. Metos SelfCooking Center® kypsentää noin 15% nopeammin kuin parhaat yhdistelmäunit. Innovatiivinen puhallinteknologia tuo tehokkuutta ruokatuotantoon.

Yhdeksän ruokalajiryhmää, joiden alla peräti 57 älykästä kypsennysprosessia. Valitse vain millaisen lopputuloksen haluat – siinä kaikki. Ylivoimaisen helppoa. Kaikki vakiovarusteena – myös oma-valvonta (HACCP). Oikeilla erillisillä ammattilaisten lisävarusteilla voit toteuttaa itseäsi ja näyttää osaamisesi.

Kypsennyksen jälkeen laitteen puhdistus tapahtuu luonnollisesti täysin automaattisesti kätevien puhdistustablettien avulla.





# Kaksi yhdessä

– maailman ensimmäinen Metos SelfCooking Center® ja paras Metos System Rational -yhdistelmäuuni valmiina käyttöön napin painalluksella.

## Metos SelfCooking Center®

Valitse tuote, määrittele lopputulos – siinä kaikki!

Nyt 9 ruokalajiryhmää kuvasymbolein.



Opastava suomenkielinen kosketusnäyttö, värein ja grafiikalla, opastaa käyttäjää kaikissa vaiheissa. Kätevä pikavalintakiekko.

## Päivitä SelfCooking Center®

Ennen 10/2006 hankittuun Metos SelfCooking Centeriin® voidaan päivittää kaikki viimeisimmät toiminnot (mm. uudet ruokalajiryhmät ja yli 60% lisää automaattisia kypsennysprosesseja). Kysy Metokselta.

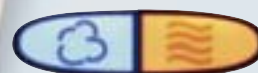
## Metos System Rational -yhdistelmäuuni



Kosteaa lämpö  
30...130°C.



Kuiva lämpö  
30...300°C.



Yhdistelmäkypsennys  
30...300°C.



Aseta haluamasi kosteustaso. Patentoitu teknologia mittaa ja säätää kypsennysolosuhteita.



Viisi eri nopeutta tarpeen mukaan. Helppokäyttöinen ohjelmakirjasto omille kypsennysohjelmille.



## Metos SelfCooking Center® 9 ruokalajiryhmää

### ■ Paistit

- > höyrytetty, paistetut, paistit,...
- > valitse väri ja kypsyyssaste
- > matalalämpökypsennys

### ■ Pannulla paistettavat

- > mm. paneroidut ja kaikki pienet grillatut – näyttävää ja herkullista naposteltavaa

### ■ Linnut

- > broileri, kalkkuna, anka, hanhi, kokonaiset tai palat – aina huippulaatu
- > valitse rapeus ja mehukkuus

### ■ Kalat ja äyriäiset

- > höyrytetty, grillattu, pannulla paistettu jne.
- > meren herkkuja vaivattomasti

### ■ Lisäkkeet

- > kasvikset, riisit, pastat, laatikot, gratiinit jne.

### ■ Perunaruokat

- > keitetyt, paistetut, uuniperunat, ranskalaiset jne.

### ■ Munaruokat, jälkiruokat

- > keitetyt, paistetut, kohokkaat, vanukkaat ym.

### ■ Leivonnaiset

- > suolaiset tai makeat leivonnaiset, pikkuleivät
- > nyt myös parhaat pizzat

### ■ Finishing®

- > jäädytettyjen annosten viimeisteleminen juuri ennen tarjoilua
- > à la carte vatitarjoilu tai lautasbanketti, jopa yli tuhannen asiakkaan tilaisuuksiin
- > eri kypsennysaika eri johdetasoille (LevelControl®)

## FINISHING® JA LEVELCONTROL®

Finishing® on oleellinen osa kypsennysprosessia juuri ennen tarjoilua. Tarkka prosessin-ohjaus viimeistelee ruuan huippulaatueksi. LevelControllin® avulla voit asettaa oman erillisen kypsennysajan useille johdetasoille, jolloin mm. à la carte -tuotantosi on helppoa, turvallista ja joustavaa. LevelControl® huomioi mm. kypsennystilan oven aukaisut.



## INNOVATIIVINEN PUHALLIN- TEKNOLOGIA

Automaattinen optimaalinen puhallinnopeuden asetus (prosessit) tai viisi itse valittavaa puhallinnopeutta. Koska suunnanvaihtoa ei tarvita, kypsennysaika on jopa 15% lyhyempi kuin parhaissa yhdistelmäuuneissa. Aikaa ja energiaa ei kuluteta suunnanvaihtoon tai hitaaseen jarrutukseen. Puhallin pysähtyy alle 5 sekunnissa – parempi työturvallisuus ja vähemmän lämpöhukkaa keittiöön.



## CLEANJET®

Täysin automaattinen puhdistusprosessi ilman liikkuvia osia. Ei pesuvarsiin kiinnitystä. Kätevät tabletit ja suljettu prosessi säästävät aikaa ja kustannuksia. Hohtavan puhtasta ja varma hygienia joka kerta.

## COMBIDUO

Lisää joustavuutta: kaksi Metos SelfCooking Centeriä® voidaan asentaa päällekkäin. Suuri kapasiteetti pieneen tilaan. Ylin nostokorkeus astioille edelleen vain 160 cm (standardi-ratkaisu).





### CombiGrill-paistoritilä

Kauniit paistoraidat ilman jatkuvaa valvontaa myös suurille määrille. Mehukkuus säilyy ensiluokkaisena.



### CombiFry®-paistokori

Normaalisti upporasvassa paistettavat tuotteet voidaan valmistaa Metos SelfCooking Centerissä® ilman lisärasvaa. Rapea lopputulos, suuri kapasiteetti, puhtaampi ympäristö.



### SuperSpike-kanaritilä

Täysi täytös grillattuja broilereita jopa alle 30 minuutissa. Nopea täyttää ja tyhjentää. Valmiit älykkäät kypsennysprosessit myös cook & chill -tuotantoon.



### Banketti

Helppokäyttöiset ja vahvat osat toimivat saumattomasti yhdessä. Jopa 1000 kaunistusta, mausta ja tasalaatuisuutta annosta vain muutamassa minuutissa. Ylitä asiakkaittesi odotukset.



### Valmista kotiruokaa – Home Meal Replacement

Älykkäät kypsennysprosessit ruualle, joka maistuu kuin kotona tehdyiltä. Monet kätevät lisävarusteet tekevät työskentelystä helppoa ja voit ansaita enemmän ja palvella paremmin asiakkaitasi.



### Leivonnaiset

Älykkäät prosessit myös nostatuksella. Laadukkailla lisävarusteilla saat leivonnaisesi kuokistamaan ja juuri sellaiseksi kuin haluat: ilmavaksi, rapeaksi ja kauniin väriseksi ... Leivotaan enemmän!





## ■ Ovesa jäähdytetty, avattava kaksoislasi

Helppo avata ja pitää puhtana

## ■ Puhaltimessa tehokas jarrumekanismi

Puhallin pysähtyy kokonaan alle 5 sekunnissa.

## ■ Innovatiivinen ilmankierto

Ei suunnanvaihtoa, jolloin aikaa ja energiaa säästyy. Kypsentää noin 15% nopeammin kuin parhaat yhdistelmäuunit, joissa suuntaa vaihtava puhallin.

## ■ Innovatiivinen puhallin

Edistyksellinen ilmankierto -saumaton kypsennystila, pyöristetyt kulmat.

## ■ Rasvanerotin ilman rasvasuodatinta

Ei työaikaa suodattimien puhdistamiseen tai vaihtoon. Aina puhdas kypsennysilma.

## ■ Irrottavat johteet

Nopeat vaihtaa itse mm. tilapäisen lisäkapasiteetin saamiseksi.

## ■ Integroitu pesusuihku

## ■ Valumavesikaukalo

Jatkuva automaattinen tyhjennys. Laitteen edusta pysyy kuivana.



## Kypsennysmittari

Kuusi mittauspistettä mittaa lämpötilan tarkasti. Kypsennysmittarin tuki auttaa asettamaan mittarin oikein vaikka pehmeään taikinaan tai nestemäisiin tuotteisiin. Automaattiset turvatoiminnot, jos mittari on asetettu huonosti – ei turhaa hävikkiä.



## Integroitu tiivistyslevy

Tiivistää lattiamalleissa kypsennytilan, kun kypsennysvaunu ei ole kypsennystilassa. Vaunua voidaan täyttää samalla, kun kypsennystilaa esilämmitetään.



## Kaasumalli:

Tehokas lämmönvaihdin ja vähäpäästöinen poltin. Erinomainen hyötysuhde, puhdas kypsennysilma.

# METOS SELFCOOKING CENTER® 61



Metos SelfCooking Center® 61

Ainutlaatuisen malliston pienin koko. Sopii 1/1-, 1/2-, 1/3-, 2/3- ja 2/8-GN-astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti vakiojohteilla 6xGN1/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen). Asennetaan usein lisävarusteena saatavalle jalustalle. Kaksi 61 -mallia tai yksi 61 ja yksi 101 (alapuolelle) voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo -asennussarjan avulla. AeroCat® eliminoi rasvakäryn ja savun, jota muodostuu grillattaessa – erinomainen myymäläpisteisiin.

- kypsennystila GN 1/1 (lyhyt sivu edellä)
- toimitus sisältää irrotettavat GN-johteet
- lisävaruste: johteet 5 x GN 1/1-65 mm, johdeväli 85 mm

#### AeroCat®

AeroCat® poistaa tuokset, käryn ja savun, jota muodostuu grillattaessa korkeissa lämpötiloissa. Erinomainen yhdessä UltraVent® -huuvan kanssa.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä
SCC® 61	4214003	847x771x757	400V 3N~ 10 kW 16A
SCC® 61 AeroCat®	4214469	847x771x757	400V 3N~ 10 kW 16A
SCC® 61 G (kaasu)	4214081	847x771x757	230V 1N~ 0,3 kW 16A

Kaasutyyppi ilmoitettava tilattaessa.

# METOS SELFCOOKING CENTER® 101



Metos SelfCooking Center® 101

Sopii 1/1-, 1/2-, 1/3-, 2/3- ja 2/8-GN-astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti vakiojohteilla 10 x GN1/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen). Asennetaan usein lisävarusteena saatavalle jalustalle. Kaksi 61-mallia tai yksi 61 ja yksi 101 (alapuolelle) voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo -asennussarjan avulla. AeroCat® eliminoi rasvakäryn ja savun, jota muodostuu grillattaessa – erinomainen myymäläpaistopisteisiin.

- kypsennystila GN 1/1 (lyhyt sivu edellä)
- toimitus sisältää irrotettavat GN-johteet
- lisävaruste: johteet 8 x GN 1/1-65 mm, johdeväli 85 mm

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä
SCC® 101	4214035	847x771x1017	400V 3N~ 19 kW 32A
SCC® 101 AeroCat®	4214476	847x771x1017	400V 3N~ 19 kW 32A
SCC® 101 G (kaasu)	4214103	847x771x1017	230V 1N~ 0,35 kW 16A

Kaasutyyppi ilmoitettava tilattaessa.

# METOS SELFCOOKING CENTER® 201



Metos SelfCooking Center® 201

GN 1/1 -kypsennysvaunu omilla pyörillä, sopii 1/1-, 1/2-, 1/3-, 2/3- ja 2/8-GN-astioille. Johdeväli 63 mm tai 85 mm. Kapasiteetti 20-johteinen 20 x GN1/1-40 mm tai 10 x GN1/1-65 mm ja 15-johteinen 15 x GN1/1-65 mm. Yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen. Vaunussa tuplapyörät, joista kahdessa lukitus, irrotettava työntökahva sekä valumavesikaukalo.

- kypsennystila GN 1/1 (lyhyt sivu edellä)
- yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen
- astioiden lukitustangot edessä ja takana
- johdeväli 63 mm (20-johteinen) tai 85 mm (15-johteinen)

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä
SCC® 201/20	4214067	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC® 201/15	4214483	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC® 201/20 G (kaasu)	4214123	879x791x1782	230V 1N~ 0,8 kW 16A
SCC® 201/15 G (kaasu)	4214525	879x791x1782	230V 1N~ 0,8 kW 16A

Kaasutyyppi ilmoitettava tilattaessa.



# METOS SELF-COOKING CENTER® 62



Uusi koko ainutlaatuiseseen tuotesarjaan. Sopii GN 2/1- tai GN1/1-astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti 6 x GN2/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen) tai 12 x GN1/1 (40 mm tai 65mm tuotteesta riippuen). Asennetaan usein lisävarusteena saatavalle jalustalle. Kaksi 62-mallia tai yksi 62 ja yksi 102 (alapuolelle) voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo -asennussarjan avulla.

- kypsennystila GN 2/1 (pitkä sivu edellä)
- toimitus sisältää irrotettavat johteet
- lisävaruste: johteet 5 x GN 2/1 65 mm, johdeväli 85 mm

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä
SCC® 62	4214028	1069x971x757	400V 3N~ 21 kW 32A
SCC® 62 G (kaasu)	4214099	1069x971x757	230V 1N~ 0,35 kW 16A

Kaasutyypin ilmoitettava tilattaessa.



Metos SelfCooking Center® 62

# METOS SELF-COOKING CENTER® 102

Sopii GN 2/1- tai GN1/1-astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti 10 x GN2/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen) tai 20 x GN1/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen). Asennetaan usein lisävarusteena saatavan jalustan päälle. Kaksi laitetta voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo-asennussarjan avulla. Yhdistelmävaihtoehdot: yläpuolelle: 62, alapuolelle 62 tai 102.

- kypsennystila GN 2/1 (pitkä sivu edellä)
- toimitus sisältää irrotettavat johteet
- lisävaruste: johteet 8 x GN 2/1 65 mm, johdeväli 85 mm

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä
SCC® 102	4214042	1069x971x1017	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC® 102 G (kaasu)	4214116	1069x971x1017	230V 1N~ 0,45 kW 16A

Kaasutyypin ilmoitettava tilattaessa.



Metos SelfCooking Center® 102

# METOS SELF-COOKING CENTER® 202

GN 2/1-kypsennysvaunu omilla pyörillä, sopii GN 2/1- tai GN1/1-astioille. Johdeväli 63 mm tai 85 mm. Kapasiteetti 20-johteinen 20 x GN2/1-40 mm tai 10 x GN2/1-65 mm tai 40 x GN1/1-40 mm tai 20 x GN1/1-65 mm; 15-johteinen 15 x GN2/1-65 mm tai 30 x GN1/1-65 mm. Yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen. Vaunussa tuplapyörät, joista kahdessa lukitus, irrotettava työntökahva sekä valumavesikaukalo.

- kypsennystila GN 2/1 (pitkä sivu edellä)
- yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen
- astioiden lukitustangot edessä ja takana
- johdeväli 63 mm (20-johteinen) tai 85 mm (15-johteinen)

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä
SCC® 202/20	4214074	1084x996x1782	400V 3N~ 62 kW 100A
SCC® 202/15	4214518	1084x996x1782	400V 3N~ 62 kW 100A
SCC® 202/20 G (kaasu)	4214148	1084x996x1782	230V 1N~ 1,0 kW 16A
SCC® 202/15 G (kaasu)	4214532	1084x996x1782	230V 1N~ 1,0 kW 16A

Kaasutyypin ilmoitettava tilattaessa.



Metos SelfCooking Center® 202

# METOS SYSTEM RATIONAL -JALUSTAT

Metos-jalusta johteilla tai tasolevyllä. Kahden päällekkäin asennetun (61+61 tai 62+62) laitteen alla voidaan käyttää matalaa jalustaa (CombiDuo). CombiDuo-jalustan korkeus on 260 mm. Yksittäisen laitteen alle voidaan asennata myös lämpökaappi, joka toimii samalla jalustana. Lämpökaapin lämpötila +30 ...+80°C. Jos asennat laitteen pöydälle, on asennuksen soveltuvuus tarkistettava etukäteen.

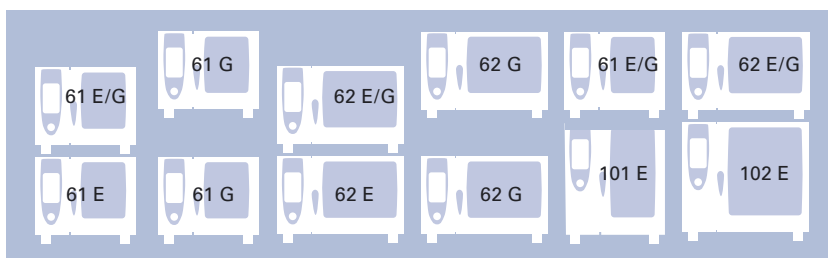


Jalusta RS-14/61-101

Jalustat	Koodi	
Jalusta RS-14/61-101	4215286	GN-johteet
Jalusta RS-14/62-102	4215293	GN-johteet
Jalusta RS-1/61-101	4215511	Hylly
Jalusta RS-1/62-102	4215529	Hylly
Jalusta RS Combi-Duo 61+61	4215303	
Jalusta RS Combi-Duo 62+62	4215328	
Lämpökaappijalusta	Koodi	Sähköliitäntä
61/101	4215254	230V 1N~ 1,3 kW 16A
62/102	4215261	230V 1N~ 1,3 kW 16A



Jalusta RS-1/61-101



CombiDuo-vaihtoehdot E=sähkömalli, G=kaasumalli

CombiDuo-varustepaketti sisältää kaikki asennukseen tarvittavat osat sekä laitteiden väliin että alemman laitteen alle. Kolme vaihtoehtoa alemman laitteen alle: rullat (std), 150 mm jalat tai pyörät. Pinottaessa kahta 6-johteista laitetta, suosittelemme alle 260 mm korkeaa CombiDuo-jalustaa. Tällöin on valittava CombiDuo-paketti 150 mm jaloilla.



Lämpökaappi

CombiDuo-paketti	Koodi
61E/G (yllä) 61/101E (alla) std (rullat)	4214758
62E/G (yllä) 62/102 E (alla) std (rullat)	4214765
61G (yllä) 61G (alla) std (rullat)	4214772
62G (yllä) 62G (alla) std (rullat)	4214797
61E/G (yllä) 61/101E (alla), 150mm jalat	4215335
62E/G (yllä) 62/102E (alla), 150mm jalat	4215367
61G (yllä) 61G (alla), 150mm jalat	4215381
62G (yllä) 62G (alla), 150mm jalat	4215409

## CLEANJET® JA HOITOTUOTTEET



Painesuihkupullo



Puhdistus- ja huuhteluainetabletit

Metos	Koodi
Puhdistusainetabletti 100 kpl	4214701
Huuhteluainetabletti 50 kpl	4214719
Grillinpuhdistusaine 10 l	4194477
Erikoishuuhteluaine 10 l	4194484
Kalkinpoistoaine 10 l	4215504
Pumppu kalkinpoistoaineelle	4214691
Painesuihkupullo	4131903

# KYPSENNYSSVAUNUT, SIIRTOVAUNUT JA OHJAINKISKOT

Johdeväli 20-johteisessa vaunussa on 63 mm ja 15-johteisessa vaunussa 85 mm. Kypsennysvaunussa irrotettava työntökahva, jonka avulla täysinäistä vaunua on helppo liikutella. Vaunu on helppo työntää kypsennystilaan ohjainkiskojen avulla. Lattiamallisissa vaunuissa on valumavesikaukalo, joka estää nesteiden valumisen lattialle.

Ohjainkiskot tarvitaan kypsennysvaunujen 61, 101, 62 ja 102 kanssa. Kypsennysvaunupaketti (vain tehdastilauksena laitteen kanssa) sisältää kypsennysvaunun ja ohjainkiskot.

Kypsennysvaunuissa 201 ja 202 on neljä kaksoispyörää, joista kaksi on lukittavia, irrotettava työntökahva, valumavesikaukalo sekä lukitustangot astioille edessä ja takana.

Metos	Koodi	Mitat mm
Kypsennysvaunu 61	4215007	johdeväli 64 mm
Kypsennysvaunu 61/5	4215253	johdeväli 80 mm
Kypsennysvaunu 101	4215021	johdeväli 64 mm
Kypsennysvaunu 101/8	4215176	johdeväli 80 mm
Kypsennysvaunu 62	4215039	johdeväli 64 mm
Kypsennysvaunu 102	4215046	johdeväli 64 mm
Kypsennysvaunu 201/20	4214645	johdeväli 63 mm 522x774x1718
Kypsennysvaunu 201/15	4214652	johdeväli 85 mm 522x774x1718
Kypsennysvaunu 202/20	4214677	johdeväli 63 mm 772x938x1717
Kypsennysvaunu 202/15	4214684	johdeväli 85 mm 772x938x1717
Kypsennysvaunupaketti 61*	4215423	johdeväli 64 mm
Kypsennysvaunupaketti 101*	4215448	johdeväli 64 mm
Kypsennysvaunupaketti 62*	4215455	johdeväli 64 mm
Kypsennysvaunupaketti 102*	4215462	johdeväli 64 mm
Ohjainkiskot 61/101	4215053	
Ohjainkiskot 62/102	4215078	

\*vain tehdastilaus laitteen kanssa



Kypsennysvaunu 201/15



Kypsennysvaunu 101, siirtovaunu 61/101 ja lautasvaunu 101.

## Siirtovaunu 61, 101, 62, 102 kypsennysvaunuille

Siirtovaunu 61/101	4215085
Siirtovaunu 62/102	4215092
Siirtovaunu CombiDuo 61/101	4215102
Siirtovaunu CombiDuo 62/102	4215127



Siirtovaunu 61/101



Kypsennysvaunu 101

## ERIKOISJOHTEET

### Erikoisjohteet 61, 101, 62, 102

Johteet 5 x GN 1/1 65 mm	4215487	mallille 61, johdeväli 85 mm
Johteet 8 x GN 1/1 65 mm	4215494	mallille 101, johdeväli 85 mm
Johteet 5 x GN 2/1 65 mm	4222028	mallille 62, johdeväli 85 mm
Johteet 8 x GN 2/1 65 mm	4222029	mallille 102, johdeväli 85 mm



Ohjainkiskot

# LAUTASVAUNUT BANKETTIIN



Lautasvaunu 201

Lautasvaunujen avulla valmiit näyttävät annokset voidaan viimeistellä ja lämmittää lautasilla. Viimeistelyn (Finishing®) jälkeen vaunu peitetään lämpöhupulla ja siirretään tarjoilupisteeseen. Lautasten maksimihalkaisija 31 cm. Kysy myös muita kapasiteettivaihtoehtoja. Lautasvaunu on saatavilla kaikkiin kokoluokkiin. Malleja 61, 101, 62 ja 102 siirretään siirtovaunun avulla. Varmista aina lautasten sopivuus lautasvaunuun.

Metos	Koodi	Kapasiteetti	Max. annoksen korkeus mm
Lautasvaunu 61 (15)	4215179	15 lautaselle	72
Lautasvaunu 61 (20)	4214892	20 lautaselle	53
Lautasvaunu 101 (32)	4214902	32 lautaselle	53
Lautasvaunu 101 (26)	4222013	26 lautaselle	70
Lautasvaunu 101*(24)	4214927	24 lautaselle	70
Lautasvaunu 62 (24)	4215180	24 lautaselle	82
Lautasvaunu 62 (34)	4214934	34 lautaselle	63
Lautasvaunu 102 (42)	4215181	42 lautaselle	82
Lautasvaunu 102 (52)	4214941	52 lautaselle	65

\*kuvuille, max. halkaisija 265 mm, kork. 50 mm

Metos	Koodi	Mitat mm	Kapasiteetti	Max. annoksen korkeus mm
Lautasvaunu 201 (60)	4214959	522x774x1718	60 lautaselle	55
Lautasvaunu 201 (50)	4214966	522x774x1718	50 lautaselle	70
Lautasvaunu 202 (120)	4222014	772x938x1711	120 lautaselle	55
Lautasvaunu 202 (100)	4214973	772x938x1711	100 lautaselle	68
Lautasvaunu 202 (84)	4214998	772x938x1711	84 lautaselle	82



Lautasvaunu 101

## LÄMPÖHUPUT

Lämpöhuppu pitää lautasannokset kuumana vähintään 20 minuuttia, GN-astiat huomattavasti kauemmin. Lämpöhuppu tekee kypsennys- tai lautasvaunusta siirrettävän lämpökaapin. Helppo pitää puhtaana, vie säilytettäessä vähän tilaa.

Metos	Koodi
Lämpöhuppu 61	4214821
Lämpöhuppu 101	4214839
Lämpöhuppu 62	4214846
Lämpöhuppu 102	4214853
Lämpöhuppu 201	4214878
Lämpöhuppu 202	4214885

## FINISHING® -PAKETIT

Finishing® -paketti 61, 101, 62, 102: lautasvaunu, lämpöhuppu ja siirtovaunu. Huom! Ohjainkiskot tilattava erikseen. Finishing® -paketti 201, 202: lautasvaunu ja lämpöhuppu.

Finishing® -paketti	Koodi
61 (20)	4215864
101 (26)	4215182
101 (32)	4215871
62 (34)	4215889
102 (52)	4215896
201 (50)	4215183
201 (60)	4215906
202 (100)	4215913



Lämpöhuppu 201



UltraVent® -huuva 61E/101E (Self-Cooking Center® 101:n päällä). Kuvan SelfCooking Center® varustettu integroidulla rasvaviemärillä, ja-lustassa rasvankeräysastiapaketti (2xGN1/1-200, kannet ja letku).

# ERIKOISASTIAT JA MUUT LISÄVARUSTEET

Metos	Koodi	
Graniittimaloitu GN 2/1 20 mm	4222020	
Graniittimaloitu GN 2/1 40 mm	4222021	
Graniittimaloitu GN 2/1 60 mm	4222022	
Graniittimaloitu GN 1/1 20 mm	4154851	
Graniittimaloitu GN 1/1 40 mm	4154869	
Graniittimaloitu GN 1/1 60 mm	4154876	
Graniittimaloitu GN 1/2 20 mm	4193804	
Graniittimaloitu GN 1/2 40 mm	4193794	
Graniittimaloitu GN 1/2 65 mm	4193787	
Muffinssivuoka GN 1/1	4215177	silikoni
Muffinssivuoka GN 2/1	4215178	silikoni
CombiFry®-paistokori 1/1 50 mm	4193829	
CombiFry®-paistokori 1/2 50 mm	4193811	
CombiGrill-ritilä GN 1/1	4193995	
Ribs-ritilä GN 1/1	4215189	
Rei'itetty leivontapelti GN 1/1	4214726	alumiini, Teflon
Leivonta- ja ruskistuspelti GN 1/1	4214733	alumiini, Teflon
Leivonta- ja ruskistuspelti GN 2/1	4222023	alumiini, Teflon
Uuniperunaritilä GN 1/1	4215175	alumiini, non-stick
Grillaus- ja pizzapelti GN 1/1	4215309	
Annospaistopelti Multibaker	4215310	
Pizzanpaistoalusta Pizza dish	4215311	
Superspike-kanaritilä H8	4157732	8 broilerille



CombiFry®-paistokori GN1/1



CombiGrill-ritilä GN1/1



Graniittimaloidut GN-astiat



Muffinssivuokat



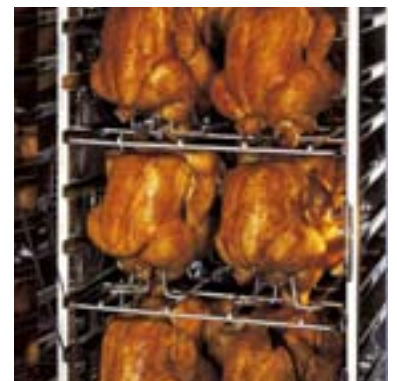
Annospaistopelti  
Multibaker



Grillaus- ja pizzapelti (sama pelti – kaksi paistopuolta)



Pizzanpaistoalusta  
Pizza dish



Superspike-kanaritilä

Metos	Koodi	Sähkölitäntä
UltraVent®-huuva mallille 61E/101E	4215134	230V 1N~ 0,45kW 16A
UltraVent®-huuva CombiDuo 61E/101E	4215159	230V 1N~ 0,45kW 16A
UltraVent®-huuva mallille 201E	4215991	230V 1N~ 0,45kW 16A
UltraVent®-huuva mallille 62E/102E	4215938	230V 1N~ 0,45kW 16A
Integroitu rasvaviemäri SCC61/101*	4215215	
Integroitu rasvaviemäri SCC62/102*	4215222	
Rasvankeräysastiapaketti	4194741	

\* tehdastilaus

## HACCP

Metos	Koodi
CombiLink-ohjelma	4215166
USB-muistitikku kypsennysprosessien ja lämpötilatietojen siirtämiseen	5744612



Ribs-ritilä

# METOS COMBIMASTER



Maailman suurimman valmistajan klassinen yhdistelmäuuni, jonka laatu ja toimivuus on laajalti tunnettu ja tunnustettu. Tehokas ilmankierto uudella puhaltimella takaa tasaisen kypsennystuloksen ja minimoi energiahävikin. Suuri kypsennyskapasiteetti hämmästyttävään pieneen tilaan.



- **Viisi kypsennystoimintoa: höyry-, kiertoilma-, yhdistelmäkypsennys, säädettävä höyrykypsennys (+30...+99°C) ja Finishing®-viimeistely**
- **Lämpötila-alue** (kiertoilma- ja yhdistelmäkypsennys) +30...+300°C takaa riittävän esilämmityskapasiteetin
- **Paistomittari 0...+99°C**
- **Ajastin 0-24 h tai jatkuva-toiminto**
- **Kypsennystilan pikajäähdytys**
- **Puhdistusohjelma**
- **Höyrykehittimen SelfClean-puhdistusautomaatiikka**
- **Rasvanpoisto ilman rasvasuodatinta**
- **U-profiili johteet** (työturvallisuus: astiat eivät kallistu ulosvedettäessä)
- **Ovessa kaksoislasi, automaattisesti tyhjäntyvä tippuvesi-kaukalo**
- **Molempiin suuntiin käännettävä kahva ja sulkeminen kahvaa kääntämättä** (61,101,62,102)
- **Sisäänkelautuva pesusuihku** (HS-mallit)

# METOS COMBIMASTER

## ■ Jäähdytetty kaksoislasi

Alhainen pintalämpötila, helppo puhdistaa

## ■ Puhaltimen jarrumekanismi

Puhallin pysähtyy 5 sekunnissa

## ■ Innovatiivinen ilmankierto

Puhallin ei vaihda suuntaa (energian säästö)

## ■ Ihanteellinen ilmankierto

Pyöreä, saumaton kypsennystila

## ■ Rasvanpoisto ilman rasvasuodatinta

Puhdas kypsennysilma, ei työaikaa suodattimien puhdistukseen

## ■ Irrotettavat U-johteet

Turvalliset, helppo pitää puhtaana

## ■ Pesusuihku (sisäänkelautuva)

HS-mallissa

## ■ Valumavesikaukalo

Jatkuva tyhjennys oven ollessa auki tai kiinni



**Kammiossa pyöreät kulmat,**  
jotka ovat helpot ja hygieniset puhdistaa.



**Yksiotekahva**  
Iso tukeva kahva, ovi on helppo ja nopea sulkea.



**Sisäänrakennettu käsisuihku,**  
jossa sisäänkelautuva letku (HS-mallissa).

# METOS COMBIMASTER 61



Metos CombiMaster 61

Kypsennystilan mitoitus GN1/1, sopii 1/1-, 1/2-, 1/3-, 2/3- ja 2/8-GN-astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti vakiojohteilla 6xGN1/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen). Asennetaan usein lisävarusteena saatavalle jalustalle. Kaksi 61 -mallia tai yksi 61 ja yksi 101 (alapuolelle) voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo- asennussarjan avulla.

- kypsennystila GN 1/1 (lyhyt sivu edellä)
- toimitus sisältää irrotettavat GN-johteet
- lisävaruste: johteet 5 x GN1/1 65 mm, johdeväli 85 mm
- HS-malli varustettu pesusuihkulla

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä
CM 61	4214155	847x771x757	400V 3N~ 10 kW 16A
CM 61 HS	4214317	847x771x757	400V 3N~ 10 kW 16A
CM 61 G (kaasu)	4214229	847x771x757	230V 1N~ 0,3 kW 16A
CM 61 HS G (kaasu)	4214388	847x771x757	230V 1N~ 0,3 kW 16A

Kaasutyyppi ilmoitettava tilattaessa.

# METOS COMBIMASTER 101



Metos CombiMaster 101

Sopii 1/1-, 1/2-, 1/3-, 2/3- ja 2/8 GN-astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti vakiojohteilla 10 x GN1/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen). Asennetaan usein lisävarusteena saatavalle jalustalle. Kaksi 61-mallia tai yksi 61 ja yksi 101 (alapuolelle) voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo-asennussarjan avulla.

- kypsennystila GN 1/1 (lyhyt sivu edellä)
- toimitus sisältää irrotettavat GN-johteet
- lisävaruste: johteet 8 x GN 1/1-65 mm, johdeväli 85 mm
- HS-malli varustettu pesusuihkulla

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä
CM 101	4214187	847x771x1017	400V 3N~ 19 kW 32A
CM 101 HS	4214331	847x771x1017	400V 3N~ 19 kW 32A
CM 101 G (kaasu)	4214243	847x771x1017	230V 1N~ 0,35 kW 16A
CM 101 HS G (kaasu)	4214405	847x771x1017	230V 1N~ 0,35 kW 16A

Kaasutyyppi ilmoitettava tilattaessa.

# METOS COMBIMASTER 201



Metos CombiMaster 201 HS

GN 1/1 -kypsennysvaunu omilla pyöriillä, sopii 1/1-, 1/2-, 1/3-, 2/3- ja 2/8-GN -astioille. Johdeväli 63 mm tai 85 mm. Kapasiteetti 20-johteinen 20 x GN 1/1-40 mm tai 10 x GN 1/1-65 mm ja 15-johteinen 15 x GN 1/1-65 mm. Yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen. Vaunussa tuplapyörät, joista kahdessa lukitus, irrotettava työntökahva sekä valumavesikaukalo.

- kypsennystila GN 1/1 (lyhyt sivu edellä)
- yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen
- astioiden lukitustangot edessä ja takana
- johdeväli 63 mm (20-johteinen) tai 85 mm (15-johteinen)
- HS-malli varustettu pesusuihkulla

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä
CM 201/20	4214204	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A
CM 201/20 HS	4214356	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A
CM 201/15	4214557	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A
CM 201/15 HS	4214564	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A
CM 201/20 G (kaasu)	4214275	879x791x1782	230V 1N~ 0,8 kW 16A
CM 201/20 HS G (kaasu)	4214444	879x791x1782	230V 1N~ 0,8 kW 16A
CM 201/15 G (kaasu)	4214596	879x791x1782	230V 1N~ 0,8 kW 16A
CM 201/15 HS G (kaasu)	4214606	879x791x1782	230V 1N~ 0,8 kW 16A

Kaasutyyppi ilmoitettava tilattaessa.



# METOS COMBIMASTER 62

Uusi koko tuotesarjaan. Sopii 2/1- ja 1/1-GN -astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti 6 x GN2/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen) tai 12 x GN1/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen). Asennetaan usein lisävarusteena saatavalle jalustalle. Kaksi 62-mallia tai yksi 62 ja yksi 102 (alapuolelle) voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo-asennussarjan avulla.

- kypsennystila GN 2/1 (pitkä sivu edellä)
- toimitus sisältää irrotettavat johteet
- lisävaruste: johteet 5 x GN 2/1-65 mm, johdeväli 85 mm
- HS-malli varustettu pesusuihkulla

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä
CM 62	4214162	1069x971x757	400V 3N~ 21 kW 32A
CM 62 HS	4214324	1069x971x757	400V 3N~ 21 kW 32A
CM 62 G (kaasu)	4214236	1069x971x757	230V 1N~ 0,35 kW 16A
CM 62 HS G (kaasu)	4214395	1069x971x757	230V 1N~ 0,35 kW 16A

Kaasutyyppi ilmoitettava tilattaessa.



Metos CombiMaster 62

# METOS COMBIMASTER 102

Sopii 2/1- ja 1/1-GN-astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti 10 x GN2/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen) tai 20 x GN1/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen). Asennetaan usein lisävarusteena saatavan jalustan päälle. Kaksi laitetta voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo-asennussarjan avulla. Yhdistelmävaihtoehdot: yläpuolelle: 62, alapuolelle 62 tai 102.

- kypsennystila GN 2/1 (pitkä sivu edellä)
- toimitus sisältää irrotettavat johteet
- lisävaruste: johteet 8 x GN 2/1 65 mm, johdeväli 85 mm
- HS-malli varustettu pesusuihkulla

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä
CM 102	4214194	1069x971x1017	400V 3N~ 37 kW 63A
CM 102 HS	4214349	1069x971x1017	400V 3N~ 37 kW 63A
CM 102 G (kaasu)	4214412	1069x971x1017	230V 1N~ 0,45 kW 16A
CM 102 HS G (kaasu)	4214437	1069x971x1017	230V 1N~ 0,45 kW 16A

Kaasutyyppi ilmoitettava tilattaessa.



Metos CombiMaster 102

# METOS COMBIMASTER 202

GN 2/1-kypsennysvaunu omilla pyörillä, sopii 2/1- tai 1/1-GN-astioille. Johdeväli 63 mm tai 85 mm. Kapasiteetti 20-johteinen 20 x GN2/1-40 mm tai 10 x GN 2/1-65 mm tai 40 x GN 1/1-40 mm tai 20 x GN 1/1-65 mm; 15-johteinen 15 x GN 2/1-65 mm tai 30 x GN 1/1-65 mm. Yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen. Vaunussa tuplapyörät, joista kahdessa lukitus, irrotettava työntökahva sekä valumavesikaukalo.

- kypsennystila GN 2/1 (pitkä sivu edellä)
- yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen
- astioiden lukitustangot edessä ja takana
- johdeväli 63 mm (20-johteinen) tai 85 mm (15-johteinen)
- HS-malli varustettu pesusuihkulla

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä
CM 202/20	4214211	1084x996x1782	400V 3N~ 62 kW 100A
CM 202/20 HS	4214363	1084x996x1782	400V 3N~ 62 kW 100A
CM 202/15	4214571	1084x996x1782	400V 3N~ 62 kW 100A
CM 202/15 HS	4214589	1084x996x1782	400V 3N~ 62 kW 100A

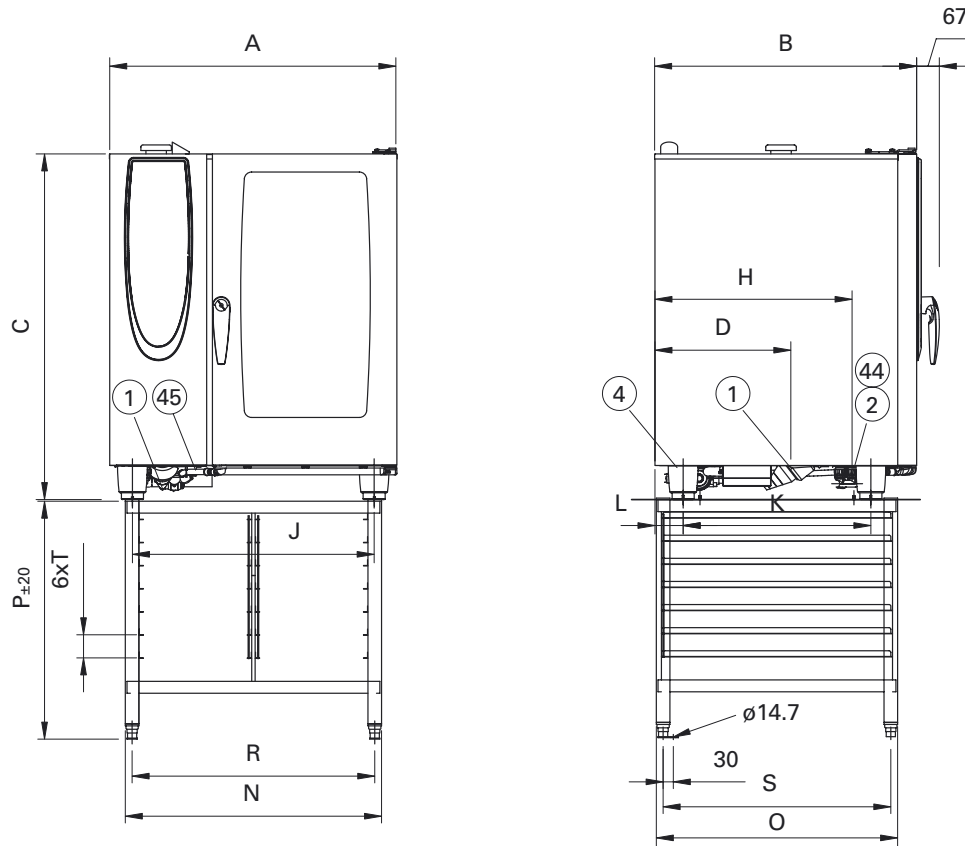
CM 202/20 G (kaasu)	4214282	1084x996x1782	230V 1N~ 1,0 kW 16A
CM 202/20 HS G (kaasu)	4214451	1084x996x1782	230V 1N~ 1,0 kW 16A
CM 202/15 G (kaasu)	4214613	1084x996x1782	230V 1N~ 1,0 kW 16A
CM 202/15 HS G (kaasu)	4214638	1084x996x1782	230V 1N~ 1,0 kW 16A

Kaasutyyppi ilmoitettava tilattaessa.



Metos CombiMaster 202 HS

# METOS MSCC/MCM



## MERKKIEN SELITYS

- 1 Sähköliitântä
- 2 Kylmävesiliitântä
- 3 Lämminvesiliitântä
- 4 Tyhjennys
- 8 Höyryn poisto kammiosta
- 29 Lämpölaite
- 30 Huoltotila
- 44. Pehmennetty vesi
- 45. Tietoliikennekaapelointi (HACCP), varattava min. 20 mm putkitus

Päämitat: Ax BxC = leveys x syvyys x korkeus

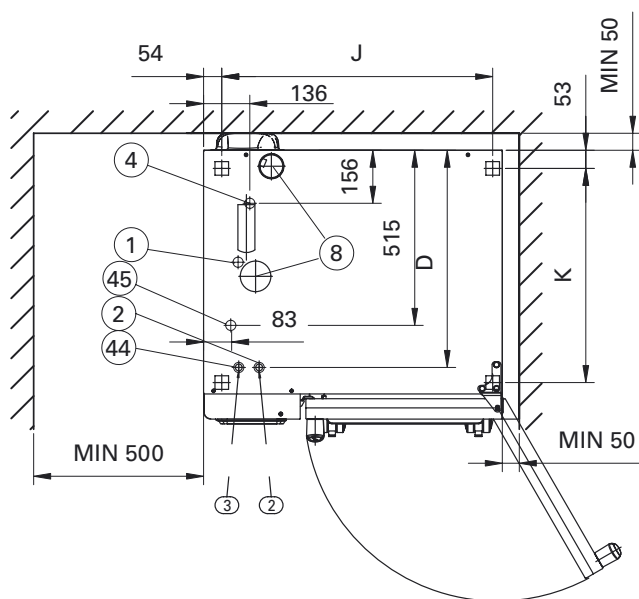
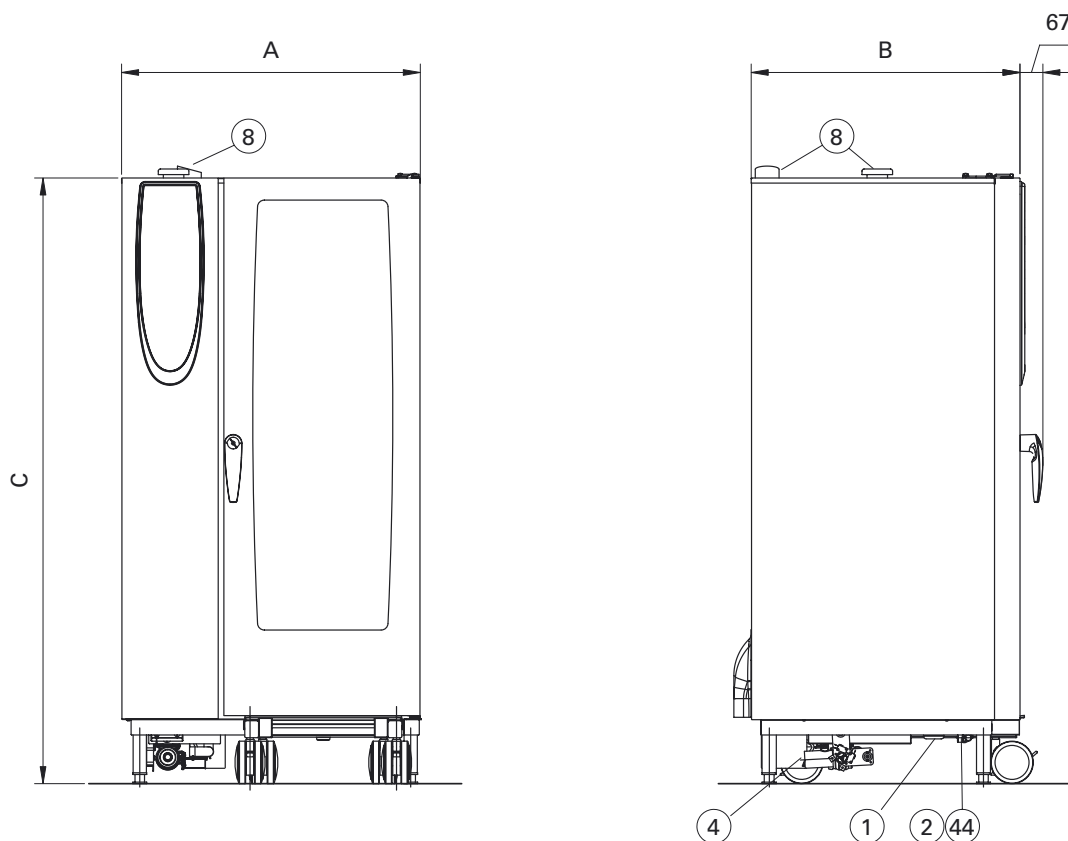
② 3/4", 300 kPa

④ DN 50, ④2

Metos	A	B	C	D	G	H	J	K	L	M
MSCC / MCM 61	847	771	757	400	546	580	711	552	84	515
MSCC / MCM 101	847	771	1017	400	546	580	711	552	84	515
MSCC / MCM 62	1069	971	757	500	776	745	893	764	76	415
MSCC / MCM 102	1069	971	1017	500	776	745	893	764	76	415

Metos	N	O	P	R	S	T
RS-1T / 61-101	754	710	700	714	670	-
RS-14T / 61-101	754	710	700	714	670	68
RS-COMBIDUO / 61-61	754	710	260	714	670	-
RS-1T / 62-102	960	922	700	920	882	-
RS-7+7T / 62-102	960	922	700	920	882	68
RS-COMBIDUO / 62-62	960	922	260	920	882	-

# METOS MSCC/MCM



② 3/4", 300 kPa

④ DN 50, ④2

Metos	A	B	C	D	J	K
MSCC / MCM 201	879	796	1782	639	797	630
MSCC / MCM 202	1084	996	1782	844	1002	835



**metos**  
kitchen intelligence®

**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

puh. 0204 3913

faksi 0204 39 4360

[www.metos.com](http://www.metos.com)

e-mail: [metos.finland@metos.com](mailto:metos.finland@metos.com)