



Pánve

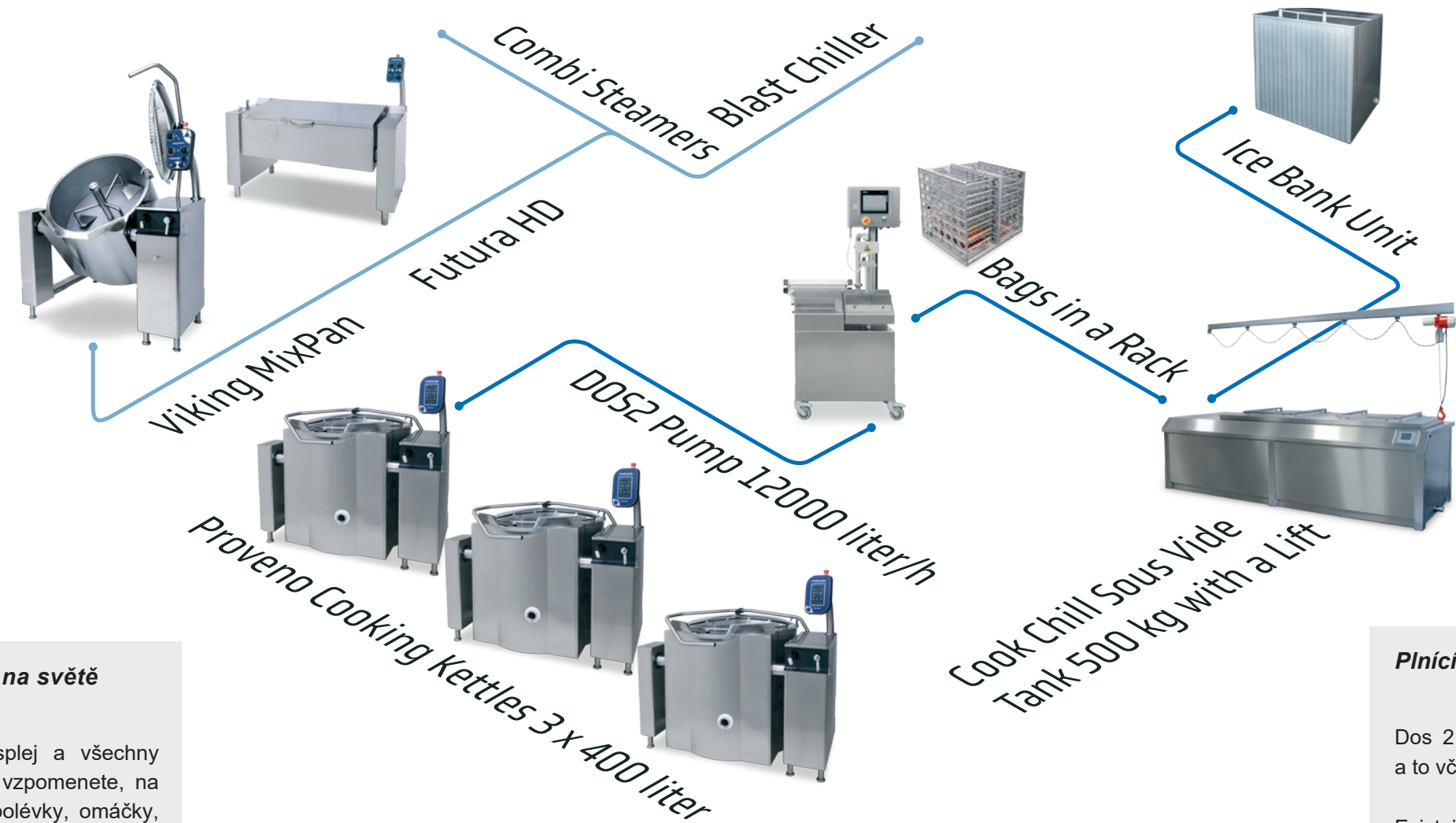
Restovací pánve pro přípravu základu

Pánve Metos dosahují teploty až 250°C. Robustní 25mm silné dno umožňuje rychlý a rovnoměrný přenos tepla při vsádkách až 100 kg na jeden cyklus (Mix Pan 250 litrů).

Míchací a sklopná pánev Viking MixPan může být propojena do sestavy s Metos kotli nebo pánvemi a šetří tak podlahovou plochu a redukuje velikost odsávacích zákrytů. Míchání umožňuje vaření bez neustálého dozoru.

Dostupné kapacity míchacích pánví jsou 150 nebo 250 litrů a jsou doplněny tradičními sklopnými pánvemi o objemu 100, 150 a 200 litrů.

Naše řešení jsou navržena tak, aby fungovala společně a sloužila co nejlépe



Vyrábíme nejlepší multifunkční kotle na světě

Metos Proveno má digitální dotykový displej a všechny myslitelné funkce a programy, na které si vzpomenete, na výrobu tekutých a polotekutých pokrmů - polévky, omáčky, vývary, kari, guláše, bramborové kaše, těsta a krémy atd.

V jednom kotli můžete ohřívat, míchat i chladit. Kotel lze přizpůsobit konkrétním potřebám zákazníka. Kotel můžete použít k mixování studených jídel, protože se nemusí zahřát, aby fungoval. Systém Diagaomix umožňuje v kotli Proveno míchat pod úhlem 90°, stejně jako v míchačce na beton.

Kotle se dodávají ve velikostech od 40 - 400 litrů.

To vše doplňuje rozsáhlé možnosti příslušenství a doplňků.



Multifunkční kotle

Sous-vide multifunkční kotel

Metos Proveno Sous-vide je míchací kotel doplněný o integrovaný jeřáb s klecí pro vaření Sous-vide. K dispozici je pouze ve velikosti 400 litrů. Získejte všechny funkce míchacího kotle Proveno, ale zároveň umožníte vaření Sous-vide. Záměrem je používat standardní míchací kotel během dne a vaření Sous-vide během noci. Kapacita Sous-vide je 100 kg na jednu vsádku.



Plnící zařízení

Plnící zařízení včetně všeho potřebného

Dos 2 je kompaktní pumpa pro čerpání tekutých pokrmů, a to včetně pokrmů obsahujících kousky o velikosti 38 mm.

Existuje široká škála příslušenství, které umožňuje nakonfigurovat pumpu přesně dle vašich potřeb. Např. plnění do GN nádob, sáčků (svářecí lišta pro uzavírání sáčků). Plnění pomocí pulsu nebo integrované váhy. Možno dokoupit poloautomatický čistící systém CIP, nebo využít standardní mycí program, který pumpu včetně veškerého interního vedení dokonale vyčistí.

Vhodné pro: Polévky a omáčky nebo bramborová kaše, kari, guláš, dušené maso, džemy atd.

Dos 3 - Plně automatická s vlastní výrobou sáčků. Pokud denně připravujete 1000 kg brambor a 1000 kg rajské polévky, je to pro vás to pravé řešení. Doplňeno poloautomatickým čistícím systémem CIP.



**Chladicí nádrže
Sous-vide**

Sous-vide / chladicí nádrže s jeřábem a košíky

Populární metoda vaření sous-vide ve velkém. Od 126 kg do 1000 kg na jednu vsádku. Vana je vybavená jeřábem pro snadnou manipulaci s nerezovými klecemi, které jsou vybaveny nerezovými zásuvnými košíky.

Zařízení má integrovaný chladicí systém, který umožňuje zcela automaticky po skončení varného cyklu pokrmy šokově zchladit. K dispozici jsou verze i s dvěma vanami, které můžete naprogramovat jako varnou a zchlazovací nebo obě varné nebo zchlazovací a při krátkých varných cyklech šetřit významné množství energie a vody.

Tyto chladicí nádrže jsou také používány na zchlazování pokrmů plněných metodou "hot fill".

Nádrže jsou připojeny k externí ledové bance nebo vlastní chladicí jednotce produkující ledovou vodu na chlazení.

Ledová banka

Ledová banka nebo externí průtokový chladič

Sous-vide a kotle s chlazením vyžadují dodávku chlazené vody tato může být zajištěna ledovou bankou nebo externím průtokovým chladičem. Obě řešení jsme vám schopni nabídnout na míru a nebo dodat parametry pro vašeho stávajícího dodavatele chladících systémů.