



***Metos MixPan – stekbord med omrörning
för effektiv matproduktion i storkök***





***Ett mångsidigt,
ergonomiskt och
effektivt stekbord för
professionella kök.***



Metos MixPan översikt

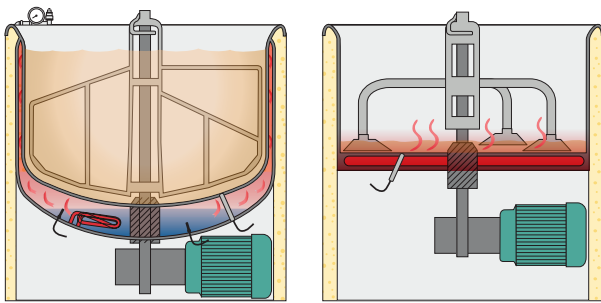
En enhet för stekning, tillagning och blandning

Metos MixPan är ett stekbord med integrerad omrörare, byggt på den väl beprövade konstruktionen hos Metos kokgrytor. Den är utvecklad för effektiv matproduktion med minimal övervakning.

MixPan kombinerar fördelarna med ett stekbord och en gryta med omrörare. Maten kan stekas, tillagas och blandas samtidigt i samma enhet, vilket förenklar arbetsprocessen och sparar tid.

Omröraren bygger på den teknik som används i våra kokgrytor, men har utvecklats helt på nytt för att optimera stekning. Den plana stekytan tillsammans med en omrörare som når hela tillagningsområdet säkerställer ett jämnt och konsekvent i hela satsen.

Metos gryta + MixPan = maximal effektivitet i köket



Tvärsnittsbild av grytan till vänster, MixPan-konstruktion till höger. MixPan har direktvärmeelement i botten, medan grytan värms upp med ånga i manteln.

**Bryn, stek,
bräsera och
blanda – allt i
samma panna**



Optimal värmeöverföring och jämn omrörning



Direktuppvärmning med hög effekt möjliggör effektiv bruning.



MixPan för effektiv matproduktion

MixPan är utvecklad för krävande tillagningsprocesser där höga temperaturer kombineras med kontrollerad omrörning för att säkerställa jämn kvalitet i varje sats.

- Maximal yttemperatur på upp till 250 °C för effektiv stekning och bryning
- Tjock stekyta i rostfritt stål med aluminiumkärna säkerställer jämn värmefördelning
- Direkt uppvärmning i kombination med omrörning möjliggör snabb uppvärmning och kokning
- Temperaturområde 50–250 °C

Resultatet är jämn kvalitet från sats till sats, även vid stora produktionsvolym

Blandningsverktyg med tre armar och avtagbara skrapor.



De lätt avtagbara skraporna och blandarverktyget kan maskindiskas.



Rykande het panna.



Bryn kött i stora mängder.



Omröraren och skraporna sköter omrörningen.



Den upphöjda kontrollpanelen är tydligt synlig och enkel att använda. Placeringen skyddar dessutom panelen mot stötar och stänk



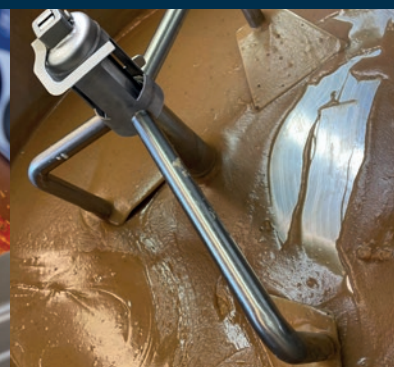
Temperatur och omröringshastighet kan enkelt justeras via kontrollpanelen. MixPan erbjuder två omrörningsprogram: ett för långsam sjudning och ett för snabb bryning, där omröraren automatiskt växlar rotationsriktning för ett jämnt resultat.



Bräsera i sås utan ständig uppsikt.



Enkelt med automatisk omrörning!



Såserna tillagas utan tungt manuellt arbete.

Utvecklad för effektivt och säkert arbete i storkök

MixPan är utvecklad för effektivt och säkert arbete i hektiska storkök

- Den ergonomiska konstruktionen underlättar användning och rengöring.
- Den upphöjda kontrollpanelen är skyddad mot stänk och stötar.
- Löstagbara delar kan rengöras utan specialverktyg och diskas i diskmaskin.
- Tack vare skyddsgallret kan ingredienser tillsättas medan maskinen är i drift.
- Omröraren stannar omedelbart när locket öppnas.
- Konstruktionen är IPX5-klassad vattentålighet

Automatisk omrörning samt automatisk dosering av ingredienser och vatten förbättrar hygien och minskar behovet av manuellt arbete.

Integrerad omrörare för exakt processkontroll

- Jämnt tillagningsresultat över hela stekytan.
- Tre omrörararmar når från stekytans centrum ända ut till kanterna.
- Livsmedelsgodkända skrapor säkerställer effektiv och noggrann omrörning.
- Justerbar omrörningshastighet från 5 till 40 varv per minut.
- Två förprogrammerade omrörningsprogram med automatisk riktningsväxling.
- Robust och driftsäker omrörningsmekanism.

Omrörningen förbättrar värmeöverföringen och förkortar tillagningstiden, vilket bidrar till en mer energieffektiv produktion.



Påfyllningskran för vatten på pannans kant.

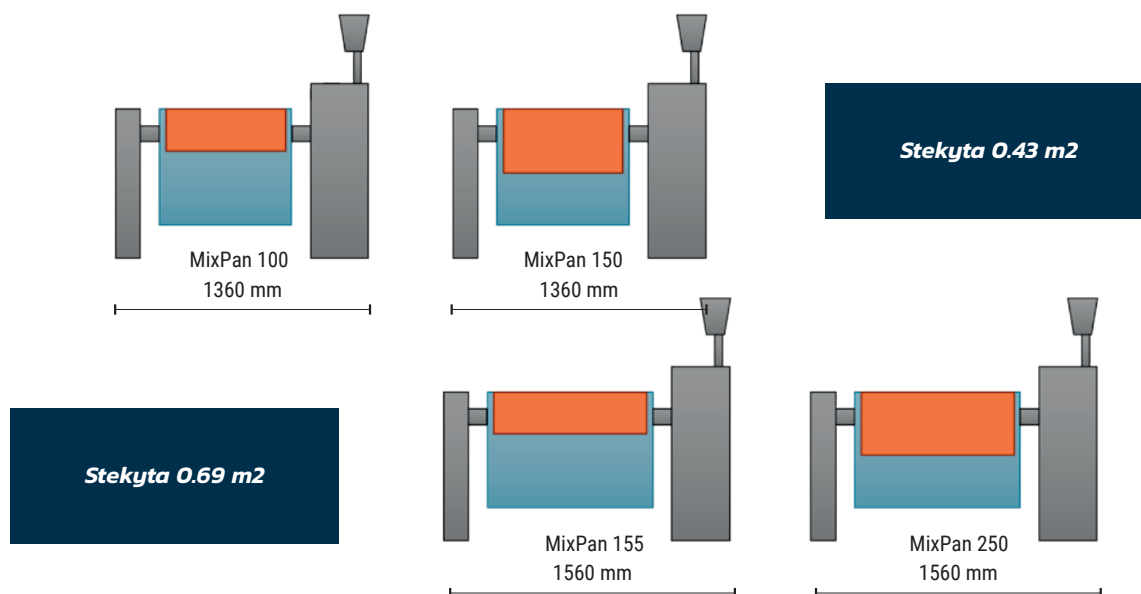


Lock med säkerhetsgaller för säker drift.

**Kraftfull
prestanda för
matlagning i
storkök**



Flexibel konfiguration för olika behov



Metos MixPan	Art.nr	Mått mm	Stekyta	Kapacitet	Elanslutningar	Vattenanslutningar
Mixpan 100	4224270	1360x1060x900/1535	0.43 m ²	109/100L	400V 3/N/PE 26.2kW 50A	CW: R½" HW: R½"
Mixpan 150	4224272	1360x1060x900/1535	0.43 m ²	163/150L	400V 3/N/PE 26.2kW 50A	CW: R½" HW: R½"
MixPan 155	4224274	1560x1200x900/1535	0.69 m ²	174/155L	400V 3/N/PE 38.3kW 63A	CW: R½" HW: R½"
MixPan 250	4224276	1560x1200x900/1535	0.69 m ²	261/250L	400V 3/N/PE 38.3kW 63A	CW: R½" HW: R½"

Standard funktion

- Stekbord med integrerad omrörare
- Temperaturkontroll mellan 50 °C och 250 °C"
- Steglös omrörningshastighet 10-40 rpm
- Två blandningsprogram, autoreverse
- Upphöjd kontrollpanel
- Elektrisk tippning med tryckknapp
- Tippningshöjd 600 mm
- Lock med säkerhetsgaller
- Integrerad omrörare med tre armar
- Omrörningsverktygets skrapor av livsmedelsgodkänt material

Tillval

- Installationsramar för fast installation (specialhöjder på begäran)
- Fristående ramar på ben och installationsring
- Gruppinstallation, även med Metos grytor
- Alternativa driftspänningar
- Vattenpåfyllning, manual eller automatisk
- Handdusch - Standard, Roll-in eller Heavy Duty
- Anslutning till tömningsventil D2-B/AUS

Tillbehör

- Silplåt

Material

- Rostfritt stål EN1.4301, EN1.4016
- Skyddsklass IPX5



Heavy Duty dusch.

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava, Finland

tel. +358 204 3913

metos.finland@metos.com

metos.com



metos
kitchen intelligence®