



***Metos MixPan – sekoittava paistinpannu
suurkeittiöiden tehokkaaseen ruoantuotantoon***





***Monipuolinen,
ergonominen ja
tehokas paistinpannu
ammattikeittiöihin.***



Metos MixPan

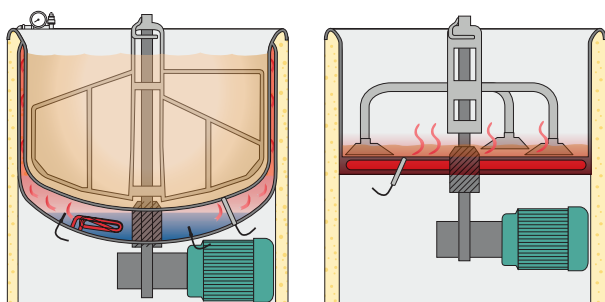
Yksi laite paistamiseen, kypsentämiseen ja sekoittamiseen

Metos MixPan on padan runkorakenteeseen toteutettu paistinpannu, jossa on integroitu sekoitin. Se on suunniteltu tehokkaaseen ruoanvalmistukseen ilman jatkuvaa valvontaa.

MixPan yhdistää paistinpannun ja sekoittavan padan ominaisuudet. Ruoka voidaan kypsentää ja sekoittaa samanaikaisesti samassa valmistusastias-
sa. MixPanin sekoitin perustuu keittopadoissamme käytettyyn ratkaisuun, mutta se on suunniteltu kokonaan uudelleen erityisesti paistamista varten.

Pannun pohja on tasainen, ja sekoitin ulottuu koko paistopinnalle. Näin lop-
putulos on tasalaatuinen koko valmistuserässä.

Metos-pata + MixPan = tehokas tuotantoprosessi



Vasemmalla on padan halkileikkaus, oikealla MixPan-paistinpannun rakenne. MixPan-pannun pohjassa on suoraan lämmityselementit, kun taas pata lämmitetään höyryvaipalla.

***Paista, ruskista,
hauduta ja
sekoita – kaikki
samalla pannulla.***



Erinomainen lämmönsiirto ja hallittu sekoitus



Tehokas suora lämmitys mahdollistaa tasaisen ja onnistuneen ruskistamisen.



Kolmihaarainen sekoitin, jossa on irrotettavat kaapimet.

MixPan tehokkaaseen tuotantoon

MixPan on suunniteltu vaativiin ruoanvalmistusprosesseihin, joissa tarvitaan sekä korkeaa lämpötilaa että hallittua sekoittamista.

- Paistopinnan lämpötila jopa 250 °C tehokkaaseen paistamiseen ja ruskistamiseen
- Paksu ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistopinta, jonka alumiiniydin varmistaa tasaisen lämmön jakautumisen
- Nopea kuumennus ja paistaminen suoran lämmityksen ja sekoituksen ansiosta
- Laaja lämpötila-alue 50–250 °C

Lopputuloksena on tasalaatuinen ruoka erästä toiseen – myös suurilla tuotantomäärillä.



Helposti irrotettavat kaapimet ja sekoitintyökalu voidaan pestä astianpesukoneessa.



Savuavan kuuma pannu.



Paista lihaa suuria määriä.



Integroidun sekoittimen ja kaavinten ansiosta paistaminen ja ruskistaminen on helppoa.



Korotettu ohjauspaneeli on selkeästi näkyvissä ja helposti käytettävissä. Sijoittelu suojaa paneelia myös kolhuilta ja roiskeilta.



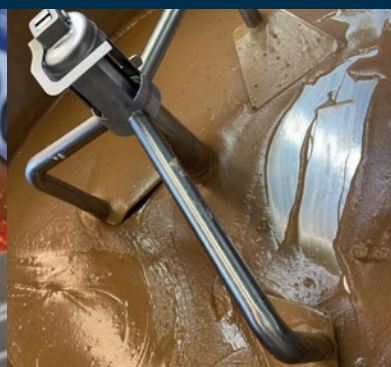
Lämpötilaa ja sekoitusnopeutta voidaan säätää ohjauspaneelista. Kaksi sekoitusohjelmaa, joista ensimmäinen on hidasta hauduttamista varten ja toinen nopeaa paahtamista varten automaattisella suunnanvaihdolla.



Hauduta vaivattomasti ilman jatkuvaa valvontaa.



Helppoa automaattisella sekoituksella!



Kastikkeet helposti ilman raskasta käsin sekoittamista.

Suunniteltu päivittäiseen ammattikäyttöön

MixPan on suunniteltu tehokkaaseen ja turvalliseen työskentelyyn kiireisissä ammattikeittiöissä

- Ergonominen rakenne helpottaa käyttöä ja puhdistusta
- Korotettu ohjauspaneeli on suojassa roiskeilta ja kolhuilta
- Irrotettavat osat voidaan puhdistaa ilman erikoistyökaluja ja pestä astianpesukoneessa
- Turvakannen ansiosta raaka-aineita voidaan lisätä laitteen ollessa käynnissä
- Sekoitin pysähtyy välittömästi, kun kansi avataan
- IPX5-luokiteltu rakenne on suojattu vesisuihkuilt

Automaattinen sekoitus sekä raaka-aineiden ja veden automaattinen annostelu parantavat hygieniää ja vähentävät manuaalisen työn tarvetta.

Integroitu sekoitin prosessin tarkkaan hallintaan

- Tasainen kypsennystulos koko paistopinnan alueella
- Kolme sekoitusvartta ulottuvat paistopinnan keskeltä sen reunoille saakka
- Elintarvikekelpoiset kaapimet varmistavat perusteellisen sekoittumisen
- Säädetty sekoitusnopeus 5–40 kierrosta minuutissa
- Kaksi esiohjelmoitua sekoitusohjelmaa automaattisella suunnanvaiholla
- Kestävä ja huoltovapaa sekoitusmekanismi

Sekoitus tehostaa lämmönsiirtoa ja lyhentää kypsennysaikaa, mikä edistää energiatehokasta tuotantoa.



Ruokaveden täyttöhana sijaitsee pannun reunalla.

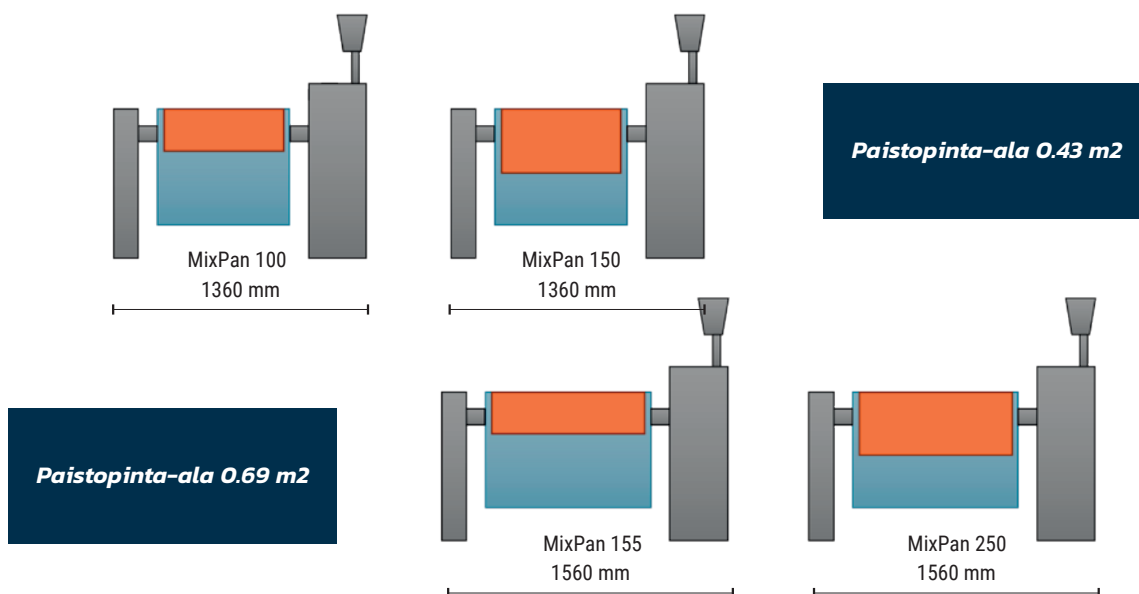


Turvaritiläkansi tekee käytöstä turvallista.

**Vahvaa
suorituskykyä
suurten
ruokamäärien
valmistukseen**



Kokoonpanovaihtoehdot erilaisiin tarpeisiin



Metos MixPan	Koodi	Mitat mm	Paistoala	Tilavuus	Sähköliitäntä	Vesiliitäntä
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"

Vakiovarusteet

- Paistinpannu integroidulla sekoittimella
- Lämpötilan säätö välillä 50°C - 250°C
- Portaaton sekoitusnopeus 5-40 rpm
- Kaksi sekoitusohjelmaa, automaattinen suunnanvaihto
- Korotettu ohjauspaneeli
- Sähköinen kallistus
- Kallistuskorkeus 600 mm
- Turvaritiläkansi
- Integroitu sekoitin, jossa on kolme sekoitusvartta
- Sekoitustyökalun kaapimet elintarvikelaatuista materiaalia

Optiot

- Asennuskehikset kiinteää asennusta varten (korkeus säädettävissä optiona)
- Vapaasti seisova kehys jaloilla, asennuslaipat lisävarusteena
- Ryhmäasennus, myös Metos-patojen kanssa
- Vaihtoehtoiset jännitteet
- Ruokaveden täyttö, manuaalinen tai automaattinen
- Käsisuihkuvaihtoehdot: S1 Standard, S2 sisäänkelauttava ja S3 Heavy Duty.
- Pohjatyhjennysputki D2-B/AUS

Lisävarusteet

- Siivilälevy

Materiaalit

- Ruostumaton teräs EN1.4301, EN1.4016.
- Suojausluokka IPX5



Heavy Duty suihku.

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

puh. 020 43913

metos.finland@metos.fi

metos.fi



metos
kitchen intelligence®