

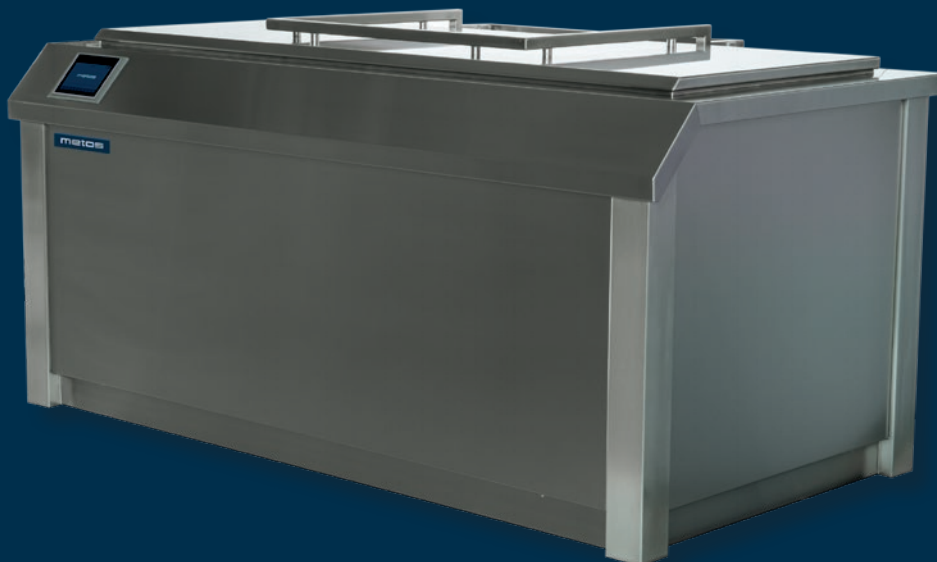


Metos Sous Vide -bassänger
Kundanpassade sous vide -lösningar



mcs.metos.com

Metos sous vide –tillagningsmetoden



Kundanpassade sous vide –lösningar

Sous-vide-matlagning har många fördelar i storkök. Vi är specialiserade på tillverkning av kundanpassade sous-vide-utrustning i borstat rostfritt stål för enkel rengöring.

Matlagningen sker under vakuum, vilket bevarar produktens kvalitet och smak. Med den användarvänliga pekskärmen kan du enkelt styra maskinens alla funktioner.

Hur fungerar det?

- Sous vide-tillredning består i att tillaga en vakuumförpackad produkt.
- Maten förbereds och vakuumförpackas. Produkten tillagas sedan i ett vattenbad tills önskad temperatur uppnåtts.
- Kött som kräver en krispig yta måste stekas eller bakas antingen före eller efter sous vide-tillagningen.

Fördelar

- Även om sous vide-tillagningsmetoden utvecklades i laboratorier finns det inget konstgjort med mat tillagad i sous vide.
- Vakuumförpackade produkter har längre hållbarhet
- Vakuumpåsarna bevarar både arom och matens kvalitet, vilket ger en full smakupplevelse.
- Dessutom säkerställer sous vide-tillagning maximal mörhet i alla typer av köttstycken.

Med sous vide är smaken vinnaren:

- Köttet blir mörkt och saftigt
- Aromer och matens helhetskvalitet bevaras
- Förlänger hållbarheten
- Minskar krympning vid tillagning

Kundanpassade sous vide -lösningar

Dubbelt helautomatiskt sous vide enhet

- 2-i-1 sous vide enhet
- Båda bassänger är självständiga
- Kan användas för kokning
- Kan användas för kylning
- Separat datalogg för självövervakning
- Lagring av recept
- Möjlighet att lyfta direkt från varmt till kylbad för kylning



Sous vide systemet har en lyft anordning som reducerar behovet av tunga lyft

Fördelar i köket

- I professionella kök är sous vide avgörande för att uppnå unika driftsfördelar.
- Tack vare sous videtillagningsmetoden, som möjliggör storskalig produktion, är den även en personalkonserverande tillagningsmetod.
- Produkternas förlängda hållbarhet ger möjlighet att separera förberedelse och servering i tid, vilket erbjuder stor flexibilitet i produktionsplaneringen.
- Tack vare den lufttåta förpackningen uppstår ingen kontaminering vid hantering av produkterna.
- Den tillagade maten kyls i samma bad, eller vid riktigt stor produktion används separata värmebad och kylbad, där korgarna flyttas från tillagningsbadet till kylbadet efter tillagning.
- Detta sparar både vatten och tid som annars krävs för att ändra badets temperatur.
- Baden kan också beställas som endast kylbad, vilket innebär att de hela tiden producerar kallt vatten.
- Baden kopplas till isbanks- eller kylsystem, som producerar isvatten för kylning

Sous vide's ursprung

- Baserat på resultat som går tillbaka till 1799 började amerikanska och franska ingenjörer på mitten av 1960-talet utveckla sous vide-metoden för att förlänga hållbarheten hos tillagad mat.
- 1974 upptäckte den franske kocken Georges Pralus att foie gras behöll sitt fett och sin textur när den tillagades under vakuum.
- Under 1970-talet förfinades metoden och viktiga faktorer såsom tillagningstid och temperatur fastställdes.

Fördelar med sous vide -systemet:

- Tidsbesparande
- Flexibelt
- Minimerar personalbehov
- Enkelt arbetsflöde
- Ökad hygien

Metos Sous-vide – vattenbad för kokning och kylning

Kött, fisk, kyckling och annat fjäderfä samt grönsaker vakuumförpackas och placeras i korgarna. Enheten tillagar och kyler produkten automatiskt. Levereras komplett med utdragbara korgar, lyftanordning, korgvagn och fjärrstyrt kylaggregat. Observera att nödvändiga rörledningar inte ingår i leveransen.

Sous vide -vattenbad för kokning/kylning 126kg

MG4001406	Sous vide -vattenbad för kokning/kylning Metos 126
MG4001424	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 126
MG4001433	Lyftanordning för Metos sous vide bassäng 126

Sous vide -vattenbad för kokning/kylning 2x126kg

MG4001407	Sous vide -vattenbad för kokning/kylning Metos 2x126
MG4001425	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 2x126
MG4001434	Lyftanordning för Metos sous vide bassäng 2x126

Sous vide -vattenbad för kokning/kylning 190kg

MG4001408	Sous vide -vattenbad för kokning/kylning Metos 190
MG4001426	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 190
MG4001435	Lyftanordning för Metos sous vide bassäng 190

Sous vide -vattenbad för kokning/kylning 250kg

MG4001409	Sous vide -vattenbad för kokning/kylning Metos 250
MG4001427	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 250
MG4001436	Lyftanordning för Metos sous vide bassäng 250

Sous vide -vattenbad för kokning/kylning 300kg

MG4001410	Sous vide -vattenbad för kokning/kylning Metos 300
MG4001428	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 300
MG4001437	Lyftanordning för Metos sous vide bassäng 300

Sous vide -vattenbad för kokning/kylning 378kg

MG4001411	Sous vide -vattenbad för kokning/kylning Metos 378
MG4001429	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 378
MG4001438	Lyftanordning för Metos sous vide bassäng 378

Sous vide -vattenbad för kokning/kylning 450kg

MG4001412	Sous vide -vattenbad för kokning/kylning Metos 450
MG4001430	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 450
MG4001439	Lyftanordning för Metos sous vide bassäng 450

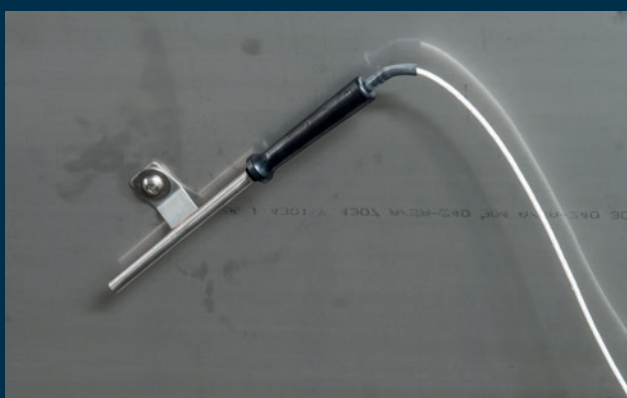
Sous vide -vattenbad för kokning/kylning 500kg

MG4001413	Sous vide -vattenbad för kokning/kylning Metos 500
MG4001431	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 500
MG4001440	Lyftanordning för Metos sous vide bassäng 500

Sous vide -vattenbad för kokning/kylning 1000kg

MG4001414	Sous vide -vattenbad för kokning/kylning Metos 1000
MG4001432	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 1000
MG4001441	Lyftanordning för Metos sous vide bassäng 1000

Det VVS-arbete som krävs måste beställas separat.



Metos vattenbad för kylning

Enheterna kyler produkten automatiskt. Flytande och halvflytande produkter fylls i påsar och förseglas sedan. Påsarna läggs i korgar. Kompletterat med utdragbara korgar, lyftanordning, korgvagn och fjärrstyrd kylaggregat. De rörledningar som krävs ingår inte i leveransen.

Vattenbad för kylning 126kg

MG4001416	Vattenbad för kylning 126 kg med utdragbara korgar
MG4001424	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 126
MG4001442	Lyftanordning för Metos bassäng 126

Vattenbad för kylning 190kg

MG4001417	Vattenbad för kylning 190kg med utdragbara korgar
MG4001426	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 190
MG4001443	Lyftanordning för Metos bassäng 190

Vattenbad för kylning 250kg

MG4001418	Vattenbad för kylning 250kg med utdragbara korgar
MG4001427	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 250
MG4001444	Lyftanordning för Metos bassäng 250

Vattenbad för kylning 300kg

MG4001419	Vattenbad för kylning 300kg med utdragbara korgar
MG4001428	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 300
MG4001445	Lyftanordning för Metos bassäng 300

Vattenbad för kylning 378kg

MG4001420	Vattenbad för kylning 378kg med utdragbara korgar
MG4001429	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 378
MG4001446	Lyftanordning för Metos bassäng 378

Vattenbad för kylning 450kg

MG4001421	Vattenbad för kylning 450kg med utdragbara korgar
MG4001430	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 450
MG4001447	Lyftanordning för Metos bassäng 450

Vattenbad för kylning 500kg

MG4001422	Vattenbad för kylning 500kg med utdragbara korgar
MG4001431	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 500
MG4001448	Lyftanordning för Metos bassäng 500

Vattenbad för kylning 1000kg

MG4001423	Vattenbad för kylning 1000kg med utdragbara korgar
MG4001432	Fjärrstyrd kylaggregat för bassäng 1000
MG4001449	Lyftanordning för Metos bassäng 1000

Det VVS-arbete som krävs måste beställas separat.





The Spirit of Excellence

Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, 04220 Kerava, Finland

tel. +358 204 3913

mcs@metos.com

mcs.metos.com



metos
kitchen intelligence®