

**metos**  
kitchen intelligence<sup>®</sup>

## Metos Marvel – Le cuiseur vapeur



**Cuisson plus rapide avec pression**

# Metos Marvel – Le cuiseur vapeur

**Le cuiseur vapeur Metos Marvel** cuit, décongèle et régénère tous les types de produits alimentaires, y compris les articles délicats. Grâce à ses générateurs de vapeur dédiés, le Metos Marvel cuit à la vapeur à des températures définies par l'utilisateur jusqu'à 120 ° C (1 bar). Le Metos Marvel dispose d'une chambre en acier inoxydable résistant aux acides, permettant de cuire 4 bacs GN 1/1 65 mm ou 3x GN 1/1 100 mm. Une sonde de température à cœur pour la cuisson delta T ou les produits sous vide est une option.

La poignée de porte à prise facile est conçue pour une utilisation d'une seule main et elle s'ouvre même sous pression. Équipé d'une grande interface à écran tactile, le Metos Marvel permet aux clients de créer et de stocker leurs recettes préférées en quelques secondes. Un choix de 12 alarmes actives informe le chef des étapes de cuisson terminées et des zones à code couleur sur l'écran permettent à l'utilisateur d'identifier visuellement les étapes de préchargement, de cuisson et de dépressurisation des processus de cuisson.

Le Metos Marvel est complété par un rinçage automatique de la chaudière et un rappel de test de soupape de sécurité automatisé. Il y a un port USB pour la mise à jour du logiciel.

Le Marvel peut être installé sur un support GN avec 2 x 7 rails GN. La douchette à main en option permet aux utilisateurs de se déplacer librement sans s'emmêler au sol ou sur les chariots qui passent.

Avec Metos Marvel, vous pouvez répondre rapidement à l'évolution de la demande et réduire les pertes. Vous pouvez faire simultanément des plats différents, car les goûts et les arômes ne seront pas transférés d'un aliment à l'autre.



*Metos Marvel TE1 avec support GN avec 2 x 7 rails GN*



*Metos Marvel TE1 Duo*



*La poignée de porte à prise facile est conçue pour une utilisation d'une seule main*



*Vous pouvez faire simultanément différents plats, cuire 4 bacs GN 1/1 65 mm ou 3x GN 1/1 100 mm.*



*Les rails de guidage GN facilement amovibles aident à nettoyer la chambre. La douchette à rappel intégrée est une option.*

# Metos Marvel – Le cuiseur vapeur



Interface à écran tactile multilingue

## Caractéristiques standards

- Interface utilisateur à écran tactile numérique
- Chauffage électrique, générateur de vapeur 22,5kW
- Pression de service jusqu'à 1 bar
- Soupape de sécurité pression 1,5 bar
- Réglage de température variable 40-120 °C
- Réglage de la température avec une précision de 1 °C
- Option de synchronisation 0-99 heures avec 1 seconde de précision
- Glissières GN amovible et léger
- 4xGN1 / 1-65 mm ou 3xGN1 / 1-100 mm
- Port USB pour les mises à jour logicielles
- Programmes de cuisson définis par l'utilisateur
- Espace mémoire pour 10 000 programmes
- Menu favori rapide
- Processus de cuisson Delta T
- Buzzer d'alarme
- Système de verrouillage de sécurité de porte
- Grande poignée ergonomique
- Chambre intérieure ronde pour un nettoyage facile
- Joint de porte en silicone remplaçable
- Rinçage automatique de la chaudière
- Détartrage de chaudière par des techniciens de service
- Rappel automatisé de test de soupape de sécurité
- Préchauffage avant le premier cycle

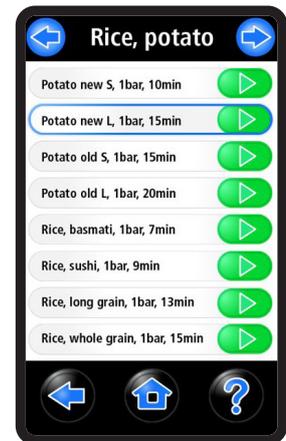
## Matériaux

- Construction en acier inoxydable
- Chambre intérieure en acier inoxydable résistant aux acides
- Classe de protection IPX5

Standard times	0 bar	0,5 bar	1 bar
Pomme de terre	40 min	20 - 25 min	15 min
Brocoli	10 - 12 min	5 - 6 min	3 - 4 min
Petit pois (surgelés)	4 - 5 min	2 - 3 min	1 - 2 min
filet de cabillaud	10 min	7 - 8 min	5 - 7 min
Terrine de fruits de mer	35 min	25 min	20 min
Pâtes	15 - 16 min	10 min	8 min
Riz	15 - 16 min	12 min	8 min
Chou braisé	75 min	35 min	20 min
Bœuf bourguignon (régénéré)	65 min	35 min	20 min

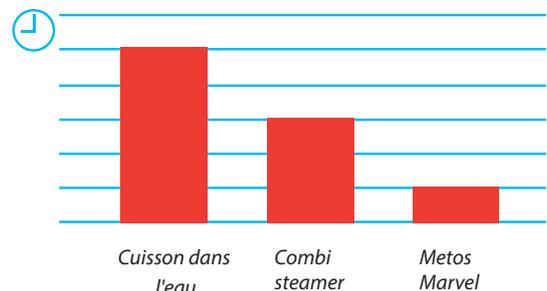


Sonde de température à cœur en option pour une cuisson précise.



Les recettes préférées peuvent être enregistrées pour une utilisation facile.

Cuisiner avec moins de temps permet d'économiser de l'énergie globale et de réduire la consommation d'eau



- + La cuisson à la vapeur sous pression est 2 à 5 fois plus rapide que la cuisson à l'eau ou à la vapeur sans pression
- + Un écran tactile facile à utiliser
- + Facile à nettoyer
- + Rails de guidage GN amovibles
- + La porte est sûre, rapide et facile à ouvrir et à fermer à l'aide d'une poignée à une poignée
- + Cuisiner avec moins de temps permet d'économiser de l'énergie et de la consommation d'eau

Metos Marvel TE1	Code
Marvel TE1 à poser	4222860
Marvel TE1 avec support à glissières 2x7 GN1/1	4222861
Options	Code
Marvel Duo boîte de dérivation	4222863
Marvel Support seul 2 x 7 GN1/1	4222864
Marvel Support Duo (pour 2 Marvel à superposer)	4222865
Marvel Support Universel (pour 1 four à superposer sur 1 Marvel)	4222862
Marvel Douchette	4222866
Marvel Sonde de température à cœur	4222867
Marvel Double alimentation eau adoucie/eau dure	4222868

**metos**  
kitchen intelligence®

**Metos France**  
40 bd de Nesles  
77420 Champs sur Marne  
Tél. +33 1 64 11 45 45  
accueil@metosfrance.com  
www.metos.com

1. Électricité
2. Connection l'eau froide G1/2" M
- 2B. Connection l'eau supplémentaire G1/2" M
4. Sortie de condensat Ø32 mm, minimi d25mm

