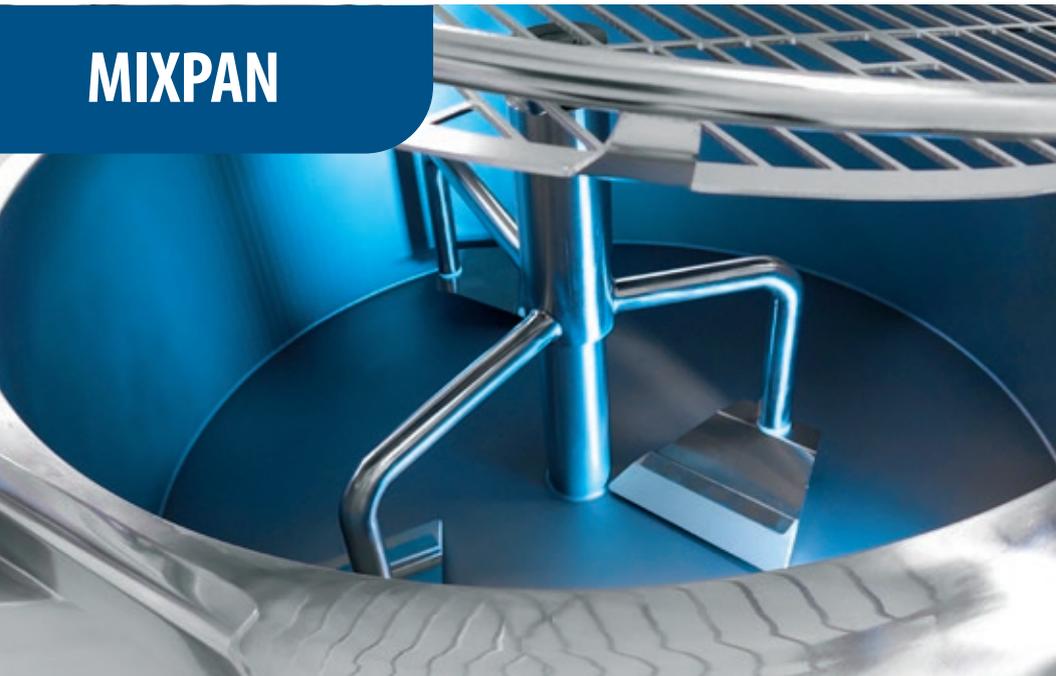


metos
kitchen intelligence®

NOUVEAU

Metos Viking MixPan Sauteuse Ronde à Racleurs

MIXPAN



**Haute
Performance**



Saisir, rissoler, braiser et brasser dans la même sauteuse...



Outil de brassage amovible à trois bras avec racleurs pour une couverture complète de la surface de chauffe



Metos Viking MixPan – Sauteuse Ronde à Racleurs

La sauteuse ronde à racleurs Metos Viking MixPan vient compléter la gamme d'appareils de cuisson polyvalents Metos. La Metos Viking MixPan reprend les mêmes caractéristiques de design que la gamme des Marmites Metos. Ainsi, il est donc facile de créer des lignes de cuisson sauteuse – marmite en gagnant de l'espace et avec une identité visuelle unique. La sauteuse Viking MixPan dispose d'une surface de cuisson épaisse (25 mm) en acier inoxydable AISI 430 et d'éléments de chauffe spécifiques assurant une température rapide et homogène.

La combinaison du brassage et de la température (jusqu'à 250°C) permet d'obtenir un résultat de marquage optimum, rapide et ultra ergonomique. Le couvercle démontable est entièrement équilibré et équipé d'une grille de sécurité favorisant l'extraction des vapeurs de cuisson et l'ajout d'ingrédients pendant le brassage.

La Metos Viking MixPan est dotée d'une structure en acier inoxydable AISI 304 et d'un basculement électrique d'une hauteur de 600 mm permettant un débarrassage facile et rapide de la cuve.

Applications multiples: Caramel, confiture, sauté, mijoté...



**Haute
Performance**

Coloration et brassage homogène grâce à la combinaison d'une grande performance de chauffe et d'un brasseur à trois bras avec racleurs



Les racleurs ergonomiques en inox ou thermo polymère empêchent les aliments de coller en assurant des colorations et des mélanges homogènes

Sauter et brasser facilement et en grande quantité avec une température de surface maximale de 250°C et le brasseur à trois bras ergonomique

Caractéristiques techniques:

- Sauteuse ronde à fond en AISI 430 avec racleurs
- Capacités utiles 150L - 50 dm² ou 250L - 78 dm²
- Structure en inox AISI 304
- Chauffe directe électrique
- Epaisseur du fond 25 mm
- Température de cuisson 50°C à 250°C
- Basculement à hauteur ergonomique de 600 mm
- Basculement progressif par vérin électrique
- Vitesse de brassage de 10 à 40 tours/min
- Outil de brassage amovible à trois bras
- 2 programmes de brassage à vitesse variable
- Position de brassage autoreverse
- Racleurs thermo polymère
- Panneau de commandes déporté
- Couvercle amovible en inox 304 équilibré

- Grille de sécurité couvercle pour extraction des vapeurs de cuisson et ajout d'aliments pendant le brassage
- Protection IPX5

Options

- Socles à poser ou à noyer avec possibilité de hauteurs spécifiques
- Socle à poser sur pieds
- Installation combinée y compris avec Marmites Metos
- Remplissage eau
- Remplissage volumétrique
- Trémie de filtration
- 3 modèles de douchettes au choix
- Racleurs de l'outil de brassage en inox
- Brasseur avec racleur sur le côté de la cuve



Une montée en température rapide et puissante, couplée d'un brassage doux et régulier



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



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

