

## SelfCooking Center Metos MSCC 5Senses 201/20

### Tekniset tiedot

---

Tuotetunnus (SKU)	4242082
Tuotenimi	SelfCooking Center Metos MSCC 5Senses 201/20
Mitat	879 × 791 × 1782 mm
Paino	258,000 kg
Kapasiteetti	20 x GN 1/1-40
Tekniset tiedot	400 V, 63 A, 37 kW, 3NPE, 50 Hz KV: 3/4" Poisto: ø 50 mm

### Kuvaus

Metos SelfCooking Center® 5Senses® on täysautomaattinen kypsennyskeskus, joka tekee juuri sellaisen lopputuloksen kuin sinä haluat. Laite oppii keittiön toimintatavoille ja tuo yhden painalluksen taakse ne toiminnot, joita sinä työssäsi tarvitset. Metos SelfCooking Center ohjaa käyttäjää optimaaliseen lopputulokseen. Laite kypsentää tasaisesti myös täysillä täytöksillä. Saat aina haluamasi tuloksen riippumatta tuotteiden lähtölämpötilasta, koosta tai muista muuttuvista tekijöistä.

Huom: Tässä mallissa 20 johdeparia, johdeväli 63 mm

- Täydellinen, tasalaatuinen lopputulos saavutetaan hallitun, kyllästetyn höyryn avulla. Kypsennysnopeus jopa 30% suurempi kuin aiemmin
- Energiatohokkaat pesuohjelmat, joissa veden- ja pesuaineen kulutus minimoitu.
- Helppokäyttöinen ja käyttäjää opastava laite, joka kontrolloi hallitusti eri ruokalajien samanaikaista kypsennystä sekä kypsennysaikoja eri johdetasoilla (iLC)

HiDensity Control®

- Kosteudenhallinta: paine-eroon, lämpötilaan ja puhaltimen nopeuteen perustuva teknologia, joka mittaa automaattisesti 1%:n tarkkuudella (60 krt/min) uunikammion todellista kosteutta. Ohjausjärjestelmä pitää olosuhteet halutun mukaisina lisäten tuoretta, kyllästettyä höyryä tai vähentäen kypsennystilan kosteutta automaattisen höyrypoistovenkkiin kautta.
- Ruoasta vapautuvan kosteuden huomiointi. Uunikammion todellinen kosteus nähtävissä laitteen toimintopaneelista reaaliajassa.

iCC IntelligentCooking Control®

- 92 täysautomaattista älykäästä kypsennysprosessia
- Asetukset automaattisesti ruoan ominaisuuksien ja halutun

lopputuloksen perusteella

- Automaattinen kypsennysolosuhteiden (lämpötila, aika, kosteus, puhaltimen nopeus) säätö optimaalisen lopputuloksen saavuttamiseksi.
- iCC Cockpitin avulla käyttäjä voi seurata järjestelmän toimintaa. Se kertoo uunikammiossa vallitsevat olosuhteet sekä jäljellä olevan valmistusajan, todellisen sisälämpötilan sekä asetetun sisälämpötilan. iCC Monitor kertoo käyttäjälle kun uuni on saavuttanut asetetut arvot ja kun prosessi on optimoitu.
- Record-toiminnon avulla käyttäjä voi helposti tallentaa suosikkiprosessin myöhempää käyttöä varten ilman paistomittaria.
- Itseoppiva käyttö; laitteen muistiin jääneet, nimetyt kypsennysprosessit otettavissa käyttöön koska tahansa.
- TOP-10 -suosikkivalikosta valittavissa aina kymmenen käytetyintä prosessia.
- Käyttöympäristön valinta raaka-aineen tai valmistustavan mukaan: linnut, lihat, kalat, munaruoat/jälkiruoat, perunat/ lisäkkeet / kasvikset, leivonnaiset, Finishing®
- Monipuoliset toiminnot kypsennyksen jälkeen: lämpösäilytys, jälkikypsennys ja uusi eräpaisto

Prosessikirjasto

- 1200, max. 12 vaiheista ohjelmaa omille kypsennysohjelmille
- Ohjelman tallennus muistiin ennen kypsennystä, sen aikana tai sen jälkeen.

iLC Intelligent LevelControl®

- Kontrolloi hallitusti eri ruokalajien samanaikaista kypsennystä sekä kypsennysaikoja eri johdetasoilla
- Yksittäisten kypsennystasojen selkeä esitys ja hallinta
- Valmiiden kypsennysprosessien valinta kirjastosta
- Prosessien sijoittaminen kypsennystasoille kosketusnäytössä (drag & drop)
- Näyttää, mitä ruokia voidaan kypsentää yhdessä
- Sovittaa kypsennysajan täyttömäärään sekä ovien avaamisen lukumäärään ja kestoon
- Eri käyttötarkoitukseen suunniteltuja valmiita iLC®-ohjelmia
- Käyttösuuntautuneet tuotekorit

Manuaalinen käyttö

- Höyrykypsennys: +30 °C - +130 °C
- Yhdistelmäpaisto (kosteaa lämpö + kuiva lämpö): +30 °C - +300 °C, kosteudensäätö 0-100%, asteen tarkkuudella
- Kiertoilmapaisto: +30 °C - +300 °C, lisäkostutusmahdollisuus
- Lisäksi mm. matalalämpökypsennys, yönylikypsennys, Delta-T sekä lämpösäilytystoiminto

Höyryntuotanto omalla integroidulla höyrykehittimellä

- Tasalämpöinen, puhdas ja kylläinen höyry nopeasti ja varmasti
- Ei kalkkiongelmia kypsennystilassa
- Tehokas höyrynsäätely

- Säilyttää ruoan laadun myös alle 100 °C:n höyrytyksellä, estää herkkienkin tuotteiden kuivumisen

#### Paistomittari

- Kuusi mittauspistettä
- Kypsennyksen automaattinen mittaus alhaisimman mittauspisteen mukaan
- Mittausalue 0 °C - +300 °C
- Uunikammiossa mittarinpidike sekä erillinen mittarituki tuotteille, jotka sisältävät paljon nestettä

#### Kypsennysajastin

- Paistoajastin (valittavana tunnit/ minuutit tai minuutit/sekunnit) sekä ohjelmoitu käynnistys (päivämäärä, tunnit, minuutit)

#### Efficient CareControl® - täysautomaattinen kypsennystilan puhdistusratkaisu

- Pesu, huuhtelu ja kuivaus täysin automaattisesti - laite voidaan jättää pesemään itsekseen esim. yöksi
- Turvatoiminnot mm. sähkökatkon ja vedensaantiongelmien varalle
- Pesu- ja huuhtelutabletit
- Ei veden eikä pesuaineen suihkutusta
- Seitsemän valmista puhdistusohjelmaa
- Käyttäjää ohjaava näyttöpaneeli: oikean pesuohjelman ja pesutabletin määrän valinta uunin likaisuuden mukaan sekä pesun tarpeen ilmaisu
- Kypsennystilan automaattinen jäähdytys ennen pesuprosessia
- Ei liikkuvia osia tai pesuvarsia
- Optimaalinen puhdistusaineiden ja veden kulutus
- Automaattinen kalkinpoisto höyrykehittimestä ja uunikammioista jokaisen puhdistuskerran yhteydessä

#### Puhallin

- 5-nopeuksinen puhallin
- Tarpeen mukaan muuttuva puhallinnopeus
- Automaattinen suunnanvaihto
- Puhallin pysähtyy välittömästi oven aukaisun tai kypsennyksen päättymisen jälkeen
- Innovatiivinen ilmankierto ja puhallin poistavat rasvan viemäriin ilman erillistä pestävää rasvasuodatinta

#### Näyttö ja ohjaus

- Helppokäyttöinen TFT -kosketusnäyttö
- Yli 60 käyttökieltä
- Värinäyttö MyDisplay-toiminnolla
- Liukusäädin
- Näytön koko 8,5-tuumaa
- Kypsennysvaiheiden esitys
- Käytön helppo muokkaus valintavalikon kautta
- Käyttäjää ohjaava näyttö
- Sisäänrakennetut käyttö- ja kypsennysohjeet
- Erilaisia oikeuksia eri käyttäjille (esim. salasanalukitus)

- Hälytysäänet, eri äänivaihtoehtoja. Ohjelmoitavissa myös eri kypsennysohjelmavaiheiden väliin

#### Kypsennysvaunu

- Kapasiteetti 20 x GN1/1 40 mm tai 10 x GN1/1 65 mm
- Johdeväli 63 mm
- Työturvallisuutta parantavat U-johteet, joilta astiat eivät putoa
- Lukitustangot GN-astioille vaunun molemmissa päissä
- Nostokorkeus ylimmälle johteelle vain 1600 mm
- Neljä kevyesti ja äänettömästi rullaavaa kaksoispyörää, joista kaksi lukittavia
- Irrotettava työntökahva
- Valumavesikaukalo

#### Tiedonsiirtomahdollisuudet ja omavalvonta

- Uudet ohjelmaversiot päivitettävissä USB-muistikulla myös jo aiemmin hankittuihin Metos SelfCooking Center® 5Senses-uuneihin.
- Kypsennysprosessien ja -ohjelmien siirtäminen USB-muistikulla laitteesta toiseen, ketjun toimipisteestä toiseen, kehitysosastolta asiakaspisteisiin tai Metokselta asiakkaalle tai päinvastoin
- Omavalvonta/ HACCP (10 edellisen päivän tiedot siirrettävissä USB-tikulla keittiön PC:lle ilman erillistä ohjelmaa tai kaapeleita)

#### Muita ominaisuuksia

- Integroitu käsisuihku, jossa automaattinen sisäänkelaus
- Uunikammion automaattinen esilämmitys ja jäähdytys
- Ilmajäähdytetty kaksoislasiovi
- Ulkopinnan lämpötila alle +45 °C
- Ovessa valumavesikaukalo
- ½-energiatoiminto

#### Lisävarusteet

- Erilaiset johteet
- Siirtojohteikot ja vaunut
- Jalustat
- Bankettiratkaisun osat
- Puhdistusaineet
- Omien ohjelmien ja HACCP:n hallinnointi Kitchen management system
- Monipuolinen valikoima eri käyttötarkoituksiin suunniteltuja kypsennysastioita