



Communiqué de presse Metos

Metos lance sa nouvelle gamme de Sauteuses rondes à racleurs Viking MixPan ! Disponibles en 150 L et 250 L, les Viking MixPan permettent de saisir, rissoler, braiser et brasser dans le même appareil et cela avec une température de cuisson allant jusqu'à 250°C !

Avec une empreinte au sol réduite et la possibilité de couplage avec les Marmites Metos Proveno et/ou Viking, cette nouvelle famille de matériels de cuisson améliore l'ergonomie de travail en cuisine en diminuant les risques de TMS, plus besoin de retourner manuellement les aliments avec des gestes répétitifs pendant les phases de marquage et de cuisson.

Les Viking MixPan conservent les mêmes caractéristiques que les Marmites Metos à savoir un panneau de commande déportés, un basculement électrique à 600 mm de hauteur, une hauteur de travail à 900 mm, un couvercle tout inox avec une grille de sécurité permettant l'ajout d'aliment pendant le brassage. La grille de sécurité couvercle permet également d'évacuer les vapeurs de cuisson et assure une qualité de marquage irréprochable.

Contact Presse :

Bénédicte COMPERE

benedicte.compere@metosfrance.com

01 64 11 45 45

<https://fr.metos.com/product-category/gamme-cuisson/sauteuses/sauteuses-viking-mixpan/>



Panneau de commandes déporté

Metos SAS

40, Bd de Nesles

77420 Champs sur Marne – France

Tél. : +33 (0)1 64 11 45 45

Fax : +33 (0)1 64 11 45 46

TVA N°: FR 15 412 644 015

N° siret: 412 644 015 00049 – APE 4669C



Sauteuse Ronde à Racleurs Metos Viking MixPan sur pieds autoportants avec commandes déportées

Metos SAS
40, Bd de Nesles
77420 Champs sur Marne – France
Tél. : +33 (0)1 64 11 45 45
Fax : +33 (0)1 64 11 45 46
TVA N°: FR 15 412 644 015
N° siret: 412 644 015 00049 – APE 4669C