Kombigryte Metos Proveno 4G 150S



Produktdata

Varenummer	4224328
Produktnavn	Kombigryte Metos Proveno 4G 150S
Dimensjoner	1360 × 920 × 900/1535 mm
Vekt	305,000 kg
Kapasitet	150 liter
Teknisk informasjon	230 V, 20 A, 3,9 kW, 1NPE, 50/60 Hz KV: R1/2" VV: R1/2"

Beskrivelse

Kapacitet, Proveno 150: Bruttovolym 169 liter, nettovolym 150 liter
Grytan som blandar och har många andra smarta funktioner, är tillverkad i Finland. Tillredningen sköts automatiskt, utan ständig övervakning och tillsyn. Programmering och bevakning av recepten är nu lätt och överskådligt. Metos Proveno 4G kan anpassas efter användarens behov. Optimerad ergonomi, enkel användning och rengöring, hygienisk samt energieffektiv är egenskaper som utmärker Metos Proveno 4G
Grytan kan monteras fast i golvet eller fristående på fot (tillval).
Karakteristiskt för Metos Provenogrytan är den synliga kontrollpanelen, som är upphöjd och skyddad från stötar och ånga . Alla delar som smutsas ner under den dagliga användningen är utrustade med snabblåsning och kan därmed lätt avlägsnas och rengöras i diskmaskin. Skrapvingarna på omröraren är också enkla att lösgöra för rengöring. Det robusta säkerhetsgallret i locket är i rostfritt stål och underlättar för användaren att tillsätta råvaror under blandning. Kontrollpelaren har

ett GN1/1 stort, slätt utrymme som fungerar bra som bordsyta. Automatisk mantelpåfyllning som standard. Metos Proveno 4G grytan kan installeras som grupp, fastmonterad eller fristående på fot med övriga Metos 4G grytor. Även vid fast installation som grupp kan Proveno 4G grytor kombineras med Proveno 2G och 3G. Vid gruppinstallation används inte stödpelare mellan grytorna, vilket sparar gott om utrymme. Metos Proveno 4G grytans tippningshöjd från hällpipens underkant till golvet är 600 mm. En separat förhöjd monteringsplint eller ingjutningsram kan tillverkas enligt önskad höjd (tillval).
I LEVERANSEN INGÅR

- en effektiv rostfri omrörare, för all sorts omrörning, utrustad med skrapvingar som är enkla att ta loss och lätta att rengöra. Heavy Duty omrörare som standard i grytor för 300 och 400 liter.
- ett rostfritt robust lock med säkerhetsgaller och avtagbart gallerlock, lätt att lösgöra och tål maskindisk. Locket kan också rengöras i upplyft läge tack vare lockets roterande mekanism.
- rostfri mätsticka
- stödpelare
- tillbehörskrok
  FABRIKSOPTIONER (bör beställas tillsamman med grytan)
- elektrisk eller direkt ångdriven modell
  "- handdusch, tre olika alternativ
  indragbar
- grytsensor för trådlös Metos IoLiving -egenkontroll (HACCP)
- automatisk nedkylning C2, C3i och C5i, beskrivs längre ner i texten
- tömning av kylvattnet med tryckluft för C3i/C5i -kylning
- fotpedal möjliggör omrörning under pågående tippning
- tömningskran och bottentömningsrör D1 och D2
- alternativa driftspänningar
- dubbel vattenanslutning, beskrivs längre ner i texten
- eluttag bakom kontrollpanelen för tillbehör 230V 10A
- för högre hygienkrav finns svetsat fog löst ytterhölje. Grytdelen är då alltigenom uretanvärmeisolerad, vilket garanterar en robust konstruktion samt en utmärkt energieffektivitet
- High Performance värme element, kräver kraftigare säkringar A
  INSTALLATIONS ALTERNATIV (tillval)
- fast installation: monteringspaket med monteringsplint
- fast installation: monteringspaket med ingjutningsram
- för fast installation kan valfri höjd av monteringspaketen tillverkas
- fristående installation: monteringsram på fot
- för fristående installation: skyddsräcke 1
- för fristående installation: skyddsräcke 2
- för alla överstående alternativ kan grupp monteringspaket fås
- fristående gryta på fot kan vid behov fixeras med installationsring. Installationsringen penetrerar inte golvytan och grytan kan lätt flyttas vid behov
  TILLBEHÖR
- trådlöst IoLiving-egenkontrollprogram
- omrörare med IoLiving sensorn
- silplåt

- silplåt extra tilläggsdel för 300-400 liters grytor
- tömningspip
- vispningsgaller
- rengöringsverktyg
- Heavy Duty omrörare för grytor 150-200 liter
- puré set för grytor 40-100 liter
- stort utbud av ytterligare tillbehör finns att tillgå
  MATERIAL
  Grytans konstruktion är tillverkad i rostfritt stål. Innermanteln är av syrabeständigt rostfritt stål. Konstruktionen kan fås som svetsat fog löst ytterhölje, hygienisk och vattentät. Grytdelen är då alltigenom uretanvärmeisolerad, vilket garanterar en robust konstruktion samt utmärkt energieffektivitet. Skyddsklass IPX5.
  KONTROLLPANELEN
- stor, upphöjd kontrollpanel, som är separerad från pelaren
- nödstopp
- panelen är placerad så att den skyddas från externa stötar och ångan som stiger upp ur grytan
- informativ och guidande pekskärm
- enbart de aktiva funktionerna syns
- audiovisuella signaler för användaren
- infomeddelande och felrapporter
- tydlig status som är synlig från långt håll
- de statusspecifika bruksanvisningarna är läsbara från displayen
- IP68-skyddad USB-anslutning på panelens bakdel
- grytans mjukvara kan uppdateras via USB
- programmen kan nedladdas och sparas via USB
- HACCP-data kan sparas via USB
- tillgång till olika behörighetsnivåer, t.ex. för redigering av program kräver inloggning
- eluttag bakom kontrollpanelen för tillbehör 230V 10A
  MULTIFUNKTIONSTIMER
- möjlighet att ställa in flera olika tider
- med timern kan önskade funktioner ställas in
- cook&hold - med justerbar värmehållning
- äggklocksfunktion
- koktid med timer
- omrörningstid med timer
- avtappning av vatten som stått i vattenledningen
- vattenpåfyllning
  PROGRAMMERING
- programmering som standard
- färdiga recept för husmanskost och rengöringsprogram
- programmering och redigering direkt på skärmen
- obegränsat antal program och programsteg
- egna favoritsidor för program som används ofta
- kontrollpunkter med varningssignaler
- förinställning av programmets starttid dag/vecka/månad
  RENGÖRINGSPROGRAM
- färdiga rengöringsprogram och möjlighet att spara egna program

- möjlighet att snabb montera rengöringsverktyg för automatisk rengöring.
  SMART UPPVÄRMINGSFUNKTION
  ProTemp-temperaturkontrollen styr i realtid den faktiska temperaturen för maten och grytans mantel eller på basen av skillnaden (delta-T) mellan mantel och mat. Realtids temperaturdisplay för såväl maten som manteln. Smart effektkontroll, med vilken du kan ställa in skonsam uppvärmning eller snabb upphettning med full effekt. Delta-T, tillredning på låg värme, Sous vide, jäsning, temperering. Temperaturområdet är från 0°C till +120°C, inställningsnoggrannhet och temperaturdisplayens-noggrannhet är 1°C. Det maximala arbetstrycket i systemet är 1,0 bar, vilket motsvarar +120°C på grytans inre yta. Optimalt utnyttjande av energi under alla omständigheter.
  AUTOMATISK VATTENPÅFYLLNING
  Automatisk vattenpåfyllning är standard i grytan. Vattenpåfyllningen sker med knapparna på pekskärmen. Öppna/stäng vattentappen eller fyll på önskad mängd vatten.
  Vattnets påfyllningsrör är placerat vid grytkanten, så vatten erhålls i grytan även då den är tippad och i kök, där vattentrycket är lågt. Påfyllning av vatten i delvis tippat läge är mycket användbart tex. vid spolning /kylning av pasta.
  AUTOMATISK MANTELPÅFYLLNING
  Ångmanteln fylls automatiskt med rätt mängd vatten för optimal effekt
  OMRÖRNINGSFUNKTIONER
  Reverserande integrerad, multifunktionell omrörare, med automatisk vändning av roteringsriktning. Omröraren blandar jämt, även vid låg hastighet, utan att ha sönder produkterna.
  Steglöst inställbar omrörningshastighet på 15-140 varv per minut. Power mix med ett knapptryck, t.ex. vid påfyllning av råvaror eller kryddor. Omrörningen kan fortsätta under tippningen, genom att trycka på knappen. Nio färdiga helautomatiska omrörningsprogram för mångsidig matlagning, testade och planerade av professionella kökschefer. Dessutom har användaren möjlighet att skapa egna omrörningsprogram.
- Omrörning med paus
- Finfördelning
- Mosning
- Soppa
- Köttfärs
- Potatismos
- Efterrätt
- Gröt
- Deg
  ****
  Omrörningen stannar på mindre än en sekund ifall locket öppnas. Omrörningen minskar betydligt på uppvärmnings- och nedkylningstider, följaktigen minskar energiförbrukningen.
  TIPPNINGSFUNKTIONER
  Kraftig och hållbar elektrisk 40-150L/ hydraulisk 200-400L tippningsmekanism. Enligt arbetarskyddsföreskrifterna är tippningen av "grytan möjlig endast med ett ""dödmansgrepp""."

Tippningens tillbakadragsfunktion är en liten returrörelse då tippningsknappen frigörs, för att minimerar riskmomenten då het mat hanteras. Ergonomisk tippningshöjd, 600 mm från golvet till tömningspipen, möjliggör tömning av grytan direkt i stora kärl. För fast installation kan valfri höjd av monteringspaketen (grytans höjd) tillverkas (tillval)
EGENKONTROLL
Inbyggd egenkontroll. Egenkontrolluppgifterna kan sparas på USB-minne och överföras till PC. Alternativt kan grytan kopplas till det trådlösa egenkontrollsystemet Metos IoLiving.
ENERGIMÄTNING
Den eluppvärmda grytans energiförbrukning kan avläsas från displayen. Uppgiften sparas även i grytans minne varifrån de kan överföras till USB minnet.
MÄTNING AV VATTENFÖRBRUKNING
Vattenförbrukningen kan avläsas från displayen. Displayen visar vattenförbrukningen som används vid matlagning, by-passflöde och manteln samt den totala förbrukningen.
SERVICE OCH FELDIAGNOSTISERING
Grytans feldiagnostik samlar in data från användningen, t. ex. driftstimmar och hur omröraren använts. Diagnostikanvändargränssnittet underlättar och påskyndar serviceåtgärderna.
DUBBELVATTENSANSLUTNING (tillval)

- kranvatten för maten
- behandlat vatten för tekniken. Dubbelvattensanslutning gör att annat vatten kan användas i grytans tekniska vattensystem. Till exempel om ett filtreringssystem används. Detta minskar samling av föroreningar och kalk, som minskar även servicekostnaderna.

ARBETSSÄKERHET
Programvaran förhindrar farliga situationer som kan ske pga oavsiktliga knapptryckningar och för höga blandarhastigheter. Omröraren stannar på en sekund ifall locket öppnas. Automatisk kondensering /kylning av ångan sker före öppnandet av tappventilen för ångmanteln vid kylning (option). Skyddsfunktion för eventuella vatten- och strömavbrott informerar användaren ifall tillredningen försenas och hur mycket. Programvaran informerar hur långt strömavbrottet var och vilka funktioner och program som var aktiva, samt matens temperatur före och efter strömavbrottet. Kokprocessen startar inte ifall vattenflödet är stoppat.
Öppnandet av locket mitt under omrörning orsakar alarm och displayen informerar om en aktiverad timer. Omröraren kan endast användas om "locket är på eller ""dödmansgreppet"" är aktiverar av användaren, vilket" följer arbetsskyddslagstiftningen. Grytan påminner då säkerhetsventilen skall testas (halvautomatiskt säkerhetsventiltest).
UNDERVISNINGSFUNKTION
Utbildning av hur grytan skall användas kan ske på ett säkert sätt, utan att funktionerna aktiveras.
Grytans funktioner kan även laddas i pekskärm eller telefon
AUTOMATISK KYLNING MED KRANVATTEN (C2)
Helautomatisk kylning med en knapptryckning till önskad temperatur. Kylfunktionen ser till att matens temperatur inte ändras,

temperaturjustering är möjlig. Automatisk tömning av kylningsvattnet sker efter kylningen eller kylförvaringen. Automatisk övergång till hold-funktion efter nedkylningen såvida produkten inte kyls mera (energibesparing). Mattemperaturen är synlig i displayen under hela nedkylningen. Automatisk ångkondensering i början av nedkylningen, möjlighet att avbryta nedkylningen och möjlighet att ändra på önskad sluttemperatur under nedkylningprocessen.
NEDKYLNING MED ISVATTEN (C3i)
Grytan är utrustad med anslutningar för separat isbanksnedkylning. Isbanken (offereras separat) kyler vattnet som används för nedkylningen till nästan noll grader. Matens nedkylning startas från grytans kontrollpanel. Helautomatisk nedkylning med en knapptryckning till önskad temperatur.
Kylfunktionen ser till att matens temperatur inte ändras, temperaturjustering är möjlig. Automatisk tömning av nedkylningsvattnet efter nedkylningen eller kylförvaringen. Automatisk övergång till hold-funktion efter nedkylningen, såvida produkten inte kyls mera (energibesparing). Mattemperaturen är synlig i displayen under hela nedkylningen. Automatisk kondensering /kylning av ångan sker före öppnandet av tappventilen för ångmanteln.Möjlighet att avbryta nedkylningen och möjlighet att ändra på önskad sluttemperatur under nedkylningsprocessen.
TVÅFASNEDKYLNING MED KRANVATTEN OCH ISVATTEN (C5i)
Grytan är utrustad med anslutningar för separat isbanksnedkylning. Isbanken (offereras separat) kyler vattnet som används för nedkylningen till nästan noll grader. Matens nedkylning startas från grytans kontrollpanel. Helautomatisk nedkylning med ett knapptryck, direkt till önskad mattemperatur, nedkylningsfunktionen ser till att produktens temperatur inte ändras. Cool & hold-temperaturens justering är möjlig. Nedkylningen påbörjas med kranvatten, då temperaturskillnaden är som störst. Då temperaturskillnaden minskat fortsätts nedkylningen med isvatten. Isvattnet cirkulerar mellan grytan och isbanken. Automatisk kylvattentömning efter nedkylningen och hold-funktionen. Automatisk övergång till hold-funktion efter nedkylningen, såvida produkten inte kyls mera (energibesparing). Mattemperaturen är synlig i displayen under hela nedkylningen. Automatisk kondensering /kylning av ångan sker före öppnandet av tappventilen för ångmanteln. Möjlighet att avbryta nedkylningen och möjlighet att ändra på önskad sluttemperatur under nedkylningsprocessen.
TÖMNING AV KYLVATTEN MED TRYCKLUFT(PA) FÖR C3i/C5i-KYLNING
Tömning av kylvatten med tryckluft påskyndar tömningen av mantel och sparar på nedkylt isvatten.