

metos
kitchen intelligence[®]

***Metos Proveno – Patojen huippu tehokkaaseen
ja tarkkaan tuotantoon***



metos.fi



***Metos Proveno on
helposti lähestyttävä
ja selkeä, silti
pullollaan älyä.***

Metos Proveno -kombipata

Proveno-kombipadassa on suuri digitaalinen kosketusnäyttö ja kaikki kuviteltavissa olevat ominaisuudet ja ohjelmat nestemäisten ja pataruokien valmistukseen – keitot, kastikkeet, liemet, curryt, muhennokset, perunamuusit jne.

Provenossa voit lämmittää, sekoittaa ja vatkata ja siinä on mahdollisuus myös jäädyttää tehokkaasti suoraan padassa. Pataa voidaan käyttää kylmien ruokien sekoittamiseen, koska sen ei tarvitse lämmitä toimiakseen. Jäähdytystä voidaan käyttää ruoan kylmänä pitämiseen. Diagaomix-järjestelmän avulla voidaan sekoittaa tehokkaasti ja hellävaraisesti kallistetussa asennossa.

Tarkka ohjelmointi on vakio-ominaisuus Proveno-padoissa. Provenossa on valmiina erilaisia vakio-ohjelmia ruoanvalmistukseen. Niitä on helppo muokata ja tallentaa omaan käyttöön yhdessä tarvittavien ainesosatietojen kanssa.

- **Älykkäät ominaisuudet**
- **Luotettava automaatio**
- **Helppo ohjelmointi**
- **Optimoitu ergonomia**



Keittiön monitaituri

Ohjelmointi helposti ja tarkasti padan kosketusnäytöltä

Ohjelmointi on Provenossa vakio-ominaisuus. Ohjelmia voidaan tallentaa rajaton määrä ja niissä voi olla vaiheita rajaton määrä. Ohjelmointi tapahtuu helposti suoraan padan kosketusnäytöllä. Padassa on valmiina paljon perusohjelmia ruoan valmistukseen ja niitä on helppo itse muokata ja tallentaa omiksi versioiksi raaka-ainetietoineen.

Kaikki padan toiminnot voidaan viedä myös ohjelmiin. Advanced-ohjaus täsmällisesti sekä ruoan lämpötilan että vaipan lämpötilan mukaan, ja lisäksi niiden erotuksen mukaan – delta-T-kypsennys

Suosikkisivut ohjelmille, jotka voidaan jakaa myös esimerkiksi aihealueen mukaan, esim. perunaruokat.



Advanced-ohjaus

Kaikki padan toiminnot voidaan viedä ohjelmiin.

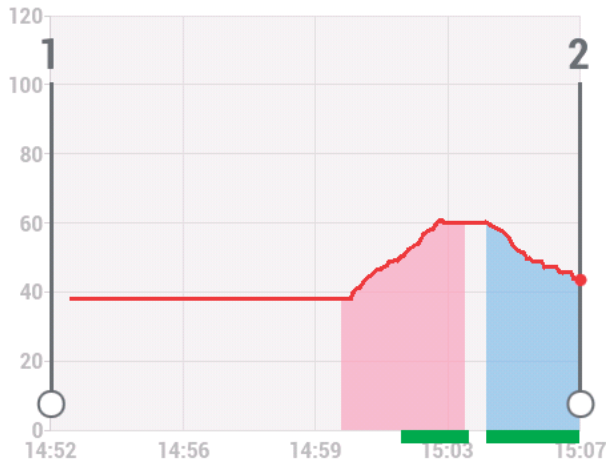
Paras ratkaisu tuotantokeittäisiin, joissa on tarkkaan ohjattu prosessi.





***Asenna Proveno-appi
sovelluskaupasta
tutustuaksesi kaikkiin
toimintoihin!***

Reaaliaikainen lämpötilan valvonta ja HACCP



ProTemp -lämpötilaohjaus auttaa sinua valmistamaan kaikkein hankalimmatkin ruokalajit vaivattomasti. Voit säätää ruoan lämpötilan, vaipan lämpötilan tai molempien lämpötilan.

Delta-T-kypsennyksen avulla vähennetään hävikkiä ja voidaan kypsentää sitkeät osat mureiksi pitkään hauduttamalla.

Näet ruoan ja vaipan todellisen lämpötilan reaaliaikaisesti koko ajan keittäessäsi ja jäädyttäessäsi. Kaikki lämpötilat kirjataan ja tallennetaan myöhempiä käyttöä varten. Lämpötilatietoja voidaan tarkastella suoraan padan näytöltä tai tiedot voidaan ladata USB-muistitikulle omavalvontaa varten.

Provenon automaattinen jäähdytys



Kylmävalmistus

Kylmät raaka-aineet ja jäähdytys päällä ruokaa valmistettaessa vähentää kylmien tilojen tarvetta.

Automaattinen jäähdytys: valitse ruoan tavoitelämpötila ja käynnistä jäähdytys – siinä kaikki. Automaattinen jäähdytysveden tyhjennys vaipasta jäähdytyksen jälkeen. Ruoan lämpötila on näytössä koko jäähdytyksen ajan, automaattinen höyrynlauhdutus jäähdytyksen alussa, jäähdytyksen keskeytys, lopetus ja tavoitelämpötilan muuttaminen jäähdytyksen aikana. Energian säästämiseksi automaattinen jäähdytyksen keskeytys, jos ruoka ei enää jäähdy. Kylmänäpito toiminto pitää tuotteen asetetussa lämpötilassa.

Jäähdytys verkostovedellä*

Automaattinen jäähdytys verkostovedellä C2 – avoin kierto
Valitse ruoan tavoitelämpötila ja käynnistä jäähdytys – siinä kaikki.

Jäähdytys jääpankilla*

Automaattinen jäävesijäähdytys C3i tai C3iPA – suljettu kierto
Jäävesi kiertää padan vaipassa ja jäävesilaitteen välillä (suljettu kierto). C3iPA:ssa on paineilmatyhjennys, joka säästää vettä jäävesikierrossa.

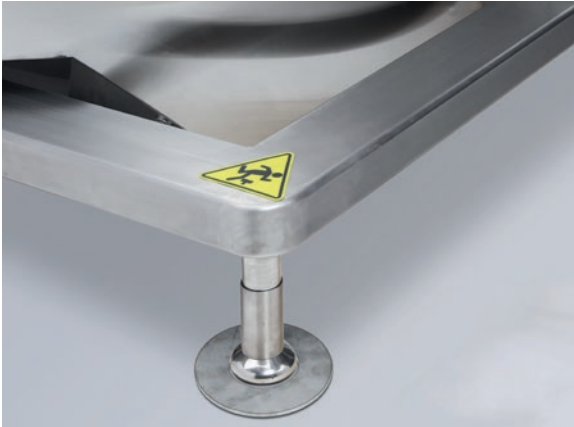
Automaattinen yhdistelmäjäähdytys C5i tai C5iPA
Jäähdytys aloitetaan verkostovedellä, kun lämpötilaero on suuri ja sitä jatketaan jäävedellä, kun lämpötilaero on pienentynyt. Jäävesi kiertää padan vaipassa ja jäävesilaitteen välillä. C5iPA:ssa on paineilmatyhjennys, joka säästää vettä jäävesikierrossa.

* Pata ei jäähdytä vettä. Vesijohtovettä kylmemmän lämpötilan saavuttamiseksi pata on liitettävä jääpankkiin tai muuhun jäävesijärjestelmään.

Proveno vapaasti seisovana asennuksena

Ainutlaatuisia ominaisuuksia

- Vapaasti seisovat padat voidaan asentaa tilaa säästään pataryhmään
- Höyrypadat voidaan asentaa ryhmään
- Jääpankkipadat voidaan asentaa ryhmään
- Asennuslaipat estävät pataa liikkumasta mutta eivät estä sen nostamista pois
- Proveno, CulinoPro ja Viking 4G -patoja voidaan asentaa samaan ryhmään, samoin Viking MixPan -paistinpannu minkä kokoinen tahansa pata voi olla millä paikalla vaan



Asennuslaipat

- ei reikiä lattiapintoihin
- padan voi nostaa pois tarvittaessa

Tilaa säästävät ryhmäasennukset



Kaikki koot 400-litraan asti sopivat vapaasti seisovaan asennukseen ja pataryhmään



***Metos Proveno
on täydellinen
tuotantoväline
suurille keittiöille.***

Yksityiskohtia ja varusteita

Kallistuskorkeus on yli 600 mm lattiasta. Pata on ergonominen ja helppo tyhjentää, kun monitoimivaunu mahtuu nokan alle.



Soseuta tukevasti ja turvallisesti. Sauvasekoitin asettuu tiukasti paikalleen ja erikoismela mahtuu pyörimään samaan aikaan. Soseutuskansi ja erikoismela on saatavana 40-100 litraisiin patoihin.

Diagomix-järjestelmän avulla ruoka voidaan sekoittaa kallistetussa asennossa. Tämä menetelmä on erittäin hellävarainen ja tehokas.



Monitienttiin avulla voit käyttää pumppua padan tyhjentämiseen tehokkaammin ja hyödyntää pumppua täysimääräisesti.

Vahva, huoltovapaa, kahteen suuntaan pyörivä monitoimisekoitin kaikkeen sekoitukseen, myös vispaus. Saatavana myös Heavy duty -sekoitin vielä raskaampaan käyttöön 150 ja 200-litraisiin patoihin. *300-400 L padat tulevat vakiona Heavy duty -sekoittimella.



Vedentäyttöhana padan reunalla toimii myös kallistettaessa. Säädettävä, ennen vedentäyttöä tapahtuva ohjauksutus viemäriin, jos "ensimmäistä" vettä ei haluta käyttää ruokatuantoon.

Pesutyökalu kiinnitetään padan normaaliin sekoittimeen. Padassa on valmiina pesuohjelma. Omia pesuohjelmia voidaan tallentaa tarpeen mukainen määrä.



Pesusuihkuvaihtoehtoja on useita. Sisäänkelautuva käsisuihku tai joku muu suihkuvaihtoehtoista. Käsisuihku on optio.

Tärkeitä ominaisuuksia

Vakio-ominaisuuksia

- Proveno integroidulla monitoimisekoittimella
- Sähkö- tai höyrylämmiteinen
- Portaaton sekoitusnopeus, kaikki koot 10-160 kierr./min automaattisella suunnanvaihdolla
- Korotettu ohjauspaneeli opastavalla 9" kosketusnäytöllä
- Audiovisuaaliset signaalit käyttäjälle
- Monipuoliset ajastustoiminnot
- Ohjelmointi padan näytöllä, ohjelmia ja ohjelmavaiheita rajaton määrä, suosikkisivut usein käytetyille ohjelmille
- Valmiit reseptit perusruoille ja ohjelmat pesulle
- Valmiit sekoituskuviot ja omien sekoituskuvioiden tallennus
- ProTemp – todelliseen lämpötilaan perustuva ohjaus, ruoan ja vaipan lämpötilat erikseen ohjattavissa. Älykäs tehonsäätö hellävaraisesta täyteen tehoon. Mahdollistaa mm. matalalämpökypsennyksen, sous-viden, nostatuksen, temperoinnin
- Delta-T-keitto – vaipan lämpötila nousee sitä mukaa kun ruoan lämpötila nousee, lämpötilaero määriteltävissä.
- Käyttöoikeustasot
- Turvaritiläkansi
- Automaattinen ruokavedentäyttö
- Sähköinen kallistus 40-150 litraiset padat
hydraulinen kallistus 200-400 litraiset padat
- Sekoitus kallistettaessa
- Kallistuksen automaattinen takaisinvento
- Graafinen näyttö HACCP-tiedolle ja tallennus
- Näytön kautta tapahtuva diagnostiikka huoltoa varten
- USB-portti ohjelmistopäivityksiin, ohjelmien siirtoon ja HACCP-tietojen tallennukseen
- Opetustila harjoitteluun
- Puhelinsovellus harjoitteluun
- Huollon diagnostiikkaohjelma
- Energian- ja vedenkulutusmittaus valitulta aikajaksolta
- Höyryvaipan automaattinen vedentäyttö
- Yläasennossa pyörítettävä kansi
- Mittatikki



Metos Proveno 150 L vapaasti seisova



Metos Proveno FS 400 L vapaasti seisova

Vakiona pata sisältää valitun asennusvaihtoehdon:
vapaasti seisova, pinta- tai valuasennus. Yksittäinen pata tai ryhmäasennus.

Eniten vakiona

| Metos Proveno ELECTRIC | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä |
|------------------------|-----------|----------------------|-----------------------|
| Metos Proveno 40E | MG4224600 | 1047x720x900/1535* | 400V 3N~ 12,5 kW 25A |
| Metos Proveno 60E | MG4224602 | 1047x720x900/1535* | 400V 3N~ 18,0 kW 32A |
| Metos Proveno 80E | MG4224604 | 1154x720x900/1535* | 400V 3N~ 22,0 kW 40A |
| Metos Proveno 100E | MG4224606 | 1154x720x900/1535* | 400V 3N~ 22,0 kW 40A |
| Metos Proveno 150E | MG4224608 | 1360x920x900/1535* | 400V 3N~ 27,6 kW 50A |
| Metos Proveno 200E | MG4224610 | 1360x920x900/1535* | 400V 3N~ 35,6 kW 63A |
| Metos Proveno 300E | MG4224612 | 1560x1100x900/1535* | 400V 3N~ 47,6 kW 80A |
| Metos Proveno 400E | MG4224614 | 1560x1100x1050/1535* | 400V 3N~ 62,0 kW 100A |

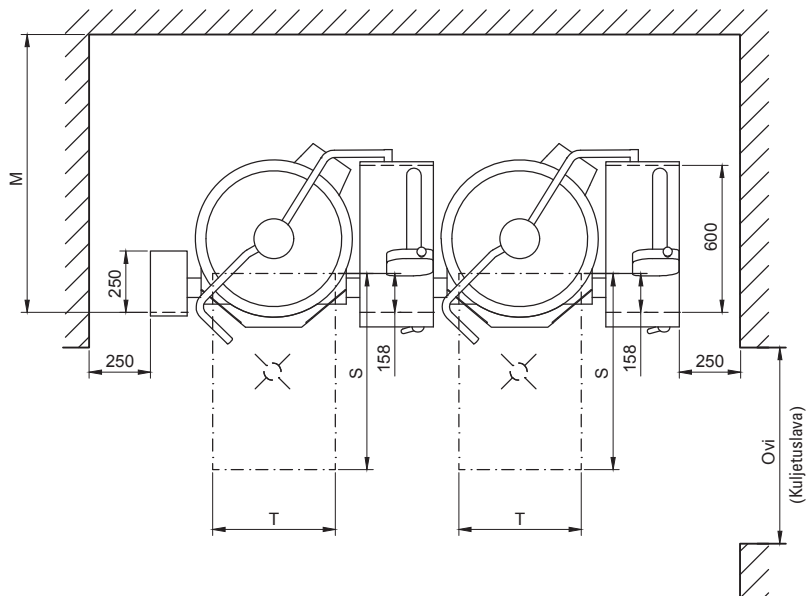
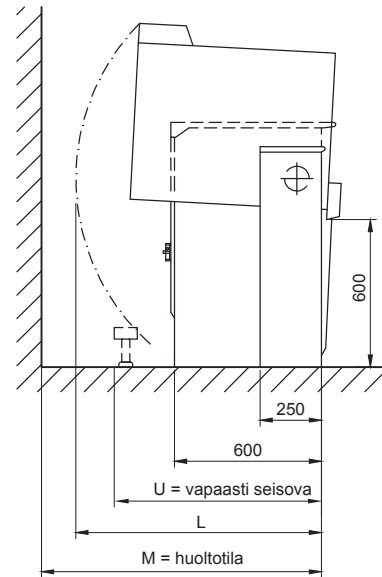
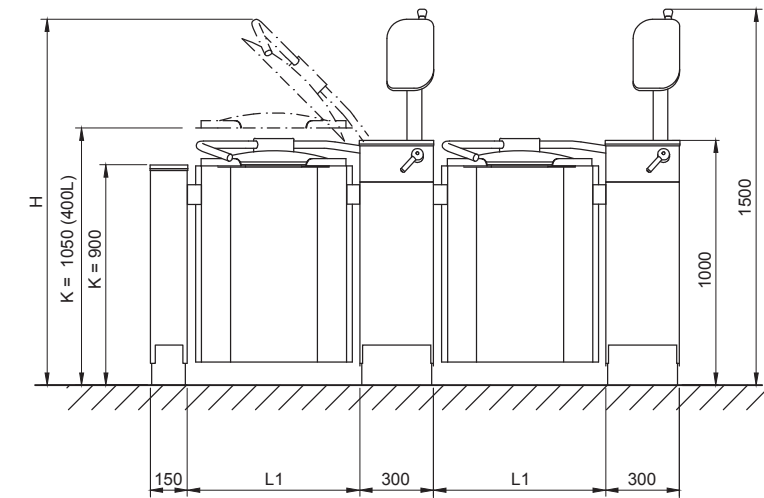
Myyös höyrylämmitteiset. **toimijalka/ohjauspaneeli

150, 200 ja 300 L padoista saatavana optiona myös tehokkaammat versiot

Lisäteho lämmitykseen MG4222992 150/200/300 padoille nostaa kokonaistehoa



Mittakuva



| Proveno | L1 (mm) | H (mm) | K (mm) | L (mm) | M (mm) | S (mm) | T (mm) | U (mm) | Ovi (mm) | (Kuljetuslava) vaihtelee asennustavan mukaan | Paino (kg) |
|---------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|--|------------|
| 40 | 594 | 1740 | 900 | 870 | 1055 | 800 | 400 | 860 | 800 | (900-1100) | 200 |
| 60 | 594 | 1740 | 900 | 955 | 1180 | 800 | 400 | 860 | 800 | (900-1100) | 210 |
| 80 | 704 | 1745 | 900 | 1010 | 1235 | 800 | 500 | 890 | 800 | (900-1100) | 230 |
| 100 | 704 | 1745 | 900 | 1010 | 1235 | 800 | 500 | 890 | 800 | (900-1100) | 265 |
| 150 | 910 | 1945 | 900 | 1075 | 1170 | 800 | 600 | 1110 | 1000 | (1100-1300) | 305 |
| 200 | 910 | 1945 | 900 | 1155 | 1285 | 800 | 600 | 1110 | 1000 | (1100-1300) | 345 |
| 300 | 1110 | 2110 | 900 | 1280 | 1320 | 1000 | 600 | 1010 | 1200 | (1300) | 415 |
| 400 | 1110 | 2080 | 1050 | 1280 | 1320 | 1200 | 600 | 1010 | 1200 | (1300) | 475 |

Padan asennuksessa on noudatettava kansallisia ja paikallisia direktiivejä.

Asennusvaihtoehdot

Yksittäinen pata Pataryhmä

Valuasennus



Pinta-asennus



Vapaasti seisova



Asennuslaippa



Metos Proveno optiot

| Tehtaalla asennettavat optiot | Koodi |
|---|-----------|
| Automaattinen jäähdytys verkostovedellä C2 | MG4222950 |
| Jäävesijäähdytys C3i, sis. jääpankkiliit | MG4222952 |
| Jäävesijäähdytys C5i, 2-vaiheinen | MG4222954 |
| Yhdistelmäjäähdytys C3i PA sis. jääpankkiliit. + paineilmatyhjennys* | MG4222956 |
| Yhdistelmäjäähd. C5i PA 2-vaih. sis. jääpankkiliit. + paineilmatyhjennys* | MG4222958 |
| Kaksoisvesiliitäntä | MG4212292 |
| Kuumavesiliitäntä ruokaa varten | MG4224030 |
| Pataosan vuoraus hitsattuna ilman saumoja ja uretaanilämpöeristettynä | MG4224022 |
| Hitsattu sekoittimen akseli kiinnitys kylmätuotantoa varten | MG4224034 |
| LAN-liitäntä Ethernet RJ45 | MG4224032 |
| Käsisuihku Proveno S1 | MG4222966 |
| Järeä käsisuihku Proveno S2 | MG4222964 |
| Sisään kelautuva käsisuihku Proveno S3 | MG4222962 |
| Tyhjennyskana D1-std 40mm | MG4211972 |
| Pohjatyhjennysputki D2-B/AUS SMS63 80-400L tulpattuna | MG4222135 |
| Jalkakytin sekoittamiseen kallistettaessa | MG4222960 |
| Lisätehoa patdan lämmitykseen Proveno 150-300** | MG4222992 |
| Pistorasia 230V 10A ohjauspaneelin taakse | MG4224026 |
| Työvalo pataan | MG4224040 |

*Vaipan paineilmatyhjennys säästää vettä jäävesikierrossa.

**vaatii lisäsyöttötehoa

| Asennus | Koodi |
|--|-----------|
| Asennuslaippa | MG4224020 |
| Pyörät vapaasti seisovalle padalle FS 40-100 | MG4224007 |

Vakiona pata sisältää valitun asennusvaihtoehdon, vapaasti seisova, pinta- tai valuasennus.

| Venttiilit | Koodi |
|--|-----------|
| Kaariventtiili CIP D2 SMS63TC/DS51 | MG4222747 |
| 3-tieventtiili CIP D2 SMS63TC/DS51 | MG4001398 |
| Läppäventtiili D2 SMS63TC | MG4222763 |
| Liitos letkun venttiilille Metos D2-SMS63TC/DS51, uros pää | MG4222764 |

Venttiilit edellyttävät pohjatyhjennysputkea D2.

| Soseutusvarustus | Koodi |
|--------------------------------|-----------|
| Soseutusvarustus Proveno 40 L | MG4222735 |
| Soseutusvarustus Proveno 60 L | MG4222736 |
| Soseutusvarustus Proveno 80 L | MG4222737 |
| Soseutusvarustus Proveno 100 L | MG4222738 |

Sisältää erikoiskannen ja -melan ja sauvasekoittimen MF2000 Combi



Käsisuihku



Järeä käsisuihku



Sisään kelautuva käsisuihku



Tyhjennyskana D1-std



Työvalo pataan, LED



Pohjatyhjennysputki D2-B/AUS SMS63TC (toimitus tulpattuna)



Kaariventtiili



Kaariventtiili tulpattuna



3-tieventtiili



Läppäventtiili



Liitos letkun venttiilille Metos D2-SMS63TC/DS51



Pistorasia ohjauspaneelin taakse esim. sauvasekoittimelle



Soseutusvarustus



Jalkakytin

Suosituskokoonpanoja

Cook-serve

- pata
- jäähditys C2
- siivilälevy
- vispausritilä
- pesusuihku
- pesutyökalu
- soseutusvarustus 40-100 L
- DiagoMix-varustus
- jalkapoljin

Cook-chill

- pata
- jäähditys C3i +
paineilmatyhjennys
- jääpankki
- siivilälevy
- vispausritilä
- pesusuihku
- pesutyökalu
- soseutusvarustus 40-100 L
- DiagoMix-varustus
- jalkapoljin

Hot-fill

- pata
- pohjatyhjennysputki D2AUS
- kaariventtiili + tulppa
- jäähditys C2
- siivilälevy
- vispausritilä
- pesusuihku
- pesutyökalu
- tarvikevaunu AT-77
- soseutusvarustus 40-100 L
- DiagoMix-varustus
- jalkapoljin

Kylmävalmistus

- pata
- pohjatyhjennysputki D2AUS
- kaariventtiili + tulppa
- jäähditys C3i +paineilmatyhjennys
- jääpankki
- jäähdytetty ruokavesi
- siivilälevy
- vispausritilä
- pesusuihku
- pesutyökalu
- tarvikevaunu AT-77
- soseutusvarustus 40-100 L
- DiagoMix-varustus
- jalkapoljin

Automaattinen annostelu

- pata
- pohjatyhjennysputki D2AUS
- kaariventtiili
- padan tulppajärjestelmä
- annostelujärjestelmä
DOS-1-2 tai 3
- tarvikevaunu AT-77

Non-Stop-pumppaus 2 padalle

- 2 pataa
- pohjatyhjennysputki D2AUS
molemmissa padoissa
- kaariventtiili
- Non-Stop-venttiili
- 2x padan tulppajärjestelmä
- annostelujärjestelmä DOS-2 tai 3
- lisämuletku DOS

Proveno SousVide -pata



Käytä Proveno Sous Vide -pataa normaaliin ruoanlaittoon päivisin ja hitaaseen sous vide -kypsennykseen öisin, jotta laitteen kapasiteetti saadaan hyödynnettyä täysin.

Kapasiteetti 400 litraa

Sous vide kapasiteetti 100kg

Metos patojen lisävarusteita

**Kattava tarvike-
valikoima ergono-
miseen ja toimivaan
tuotantoon**

| Lisävarusteet | Koodi |
|-----------------------------|-----------|
| Siivilälevy 40-60 | MG4222196 |
| Siivilälevy 80-100 | MG4222198 |
| Siivilälevy 150-200 | MG4222200 |
| Siivilälevy 300-400 XL | MG4222203 |
| Kaatonokan kavennin 150-200 | MG4222206 |
| Kaatonokan kavennin 300-400 | MG4222208 |
| Vispausritilä 40-60 | MG4211203 |
| Vispausritilä 80-100 | MG4211193 |
| Vispausritilä 150-200 | MG4211186 |
| Vispausritilä 300 | MG4211179 |
| Vispausritilä 400 | MG4215872 |

| DiagoMix-varustus | Koodi |
|-------------------|-----------|
| DiagoMix 80l | MG4224062 |
| DiagoMix 100l | MG4224063 |
| DiagoMix 150l | MG4224064 |
| DiagoMix 200l | MG4224065 |
| DiagoMix 300l | MG4224066 |
| Diagomix 400l | MG4224067 |

Sisältää DiagoMix-kannen ja sekoitustyökalun lisäosan.

| Heavy duty -sekoitin jälkiasennus | Koodi |
|-----------------------------------|-----------|
| Heavy duty -sekoitin 150 L | MG4215822 |
| Heavy duty -sekoitin 200 L | MG4215719 |
| Heavy duty -sekoitin 300 L | MG4215721 |
| Heavy duty -sekoitin 400 L | MG4215868 |

300-400-litraisessa padassa Heavy duty -sekoitin vakiona.

| Padan pesu | Koodi |
|-------------------------|-----------|
| Padan pesutyökalu 60 L | MG4222728 |
| Padan pesutyökalu 80 L | MG4222729 |
| Padan pesutyökalu 100 L | MG4222730 |
| Padan pesutyökalu 150 L | MG4222731 |
| Padan pesutyökalu 200 L | MG4222732 |
| Padan pesutyökalu 300 L | MG4222733 |
| Padan pesutyökalu 400 L | MG4222734 |
| Pesuharja | MG4222791 |

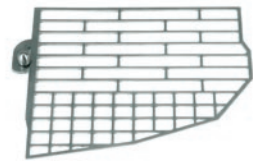
| Lisävarusteet | Koodi |
|--------------------------------|-----------|
| Perunatikka Soft 670 | MG4000031 |
| Kaatotaso | MG4000012 |
| Pussitusteline | MG4222727 |
| Kaatotaso GN-astioille 40/60 | MG4224048 |
| Kaatotaso GN-astioille 80/100 | MG4224050 |
| Kaatotaso GN-astioille 150/200 | MG4224052 |
| Kaatotaso GN-astioille 300/400 | MG4224054 |

| Sous Vide | Kapasiteetti | Koodi |
|-----------------------------------|--------------|-----------|
| Sous-vide -kori ja sekoitin 80 L | 35 kg | MG4222723 |
| Sous-vide -kori ja sekoitin 100 L | 35 kg | MG4222724 |
| Sous-vide -kori ja sekoitin 150 L | 60 kg | MG4222725 |
| Sous-vide -kori ja sekoitin 200 L | 60 kg | MG4222726 |

| Lisävarusteet | Koodi |
|----------------|-----------|
| Mittatikku 40 | MG4222212 |
| Mittatikku 60 | MG4222214 |
| Mittatikku 80 | MG4222216 |
| Mittatikku 100 | MG4222218 |
| Mittatikku 150 | MG4222220 |
| Mittatikku 200 | MG4222222 |
| Mittatikku 300 | MG4222224 |
| Mittatikku 400 | MG4222226 |



Siivilälevy



Vispausritilä



Kaatonokan kavennin



DiagoMix-varustus



Heavy duty -sekoitin



Sekoittimeen kiinnitettävä
padanpesutyökalu

| Apuvaunut | Koodi |
|---------------------------------|-----------|
| Monitoimivaunu MPT-450, GN1/1 | MG4554132 |
| Sekoitinpidike MPT-450 -vaunuun | MG4215990 |
| Vesiohjain MPT-450 -vaunuun | MG4000009 |
| Patatarvikevaunu KTT | MG4554564 |
| Patatarvikevaunu AT-77 | MG4554586 |



Pesuharja



Perunatikku



Kaatotaso



Sous-vide -kori ja sekoitin



Pussitusteline



Kaatotaso GN-astioille



Monitoimivaunu MPT-450



Vesiohjain MPT-450



Sekoitinpidike MPT-450 -vaunuun

***Apuvaunujen
avulla teet
työskentelystä
sujuvampaa***



Patatarvikevaunu KTT



Patatarvikevaunu AT-77

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

puh. 020 43913

metos.finland@metos.fi

metos.fi



metos
kitchen intelligence®