

CulinoPro 40 - 400 litraa

Tuotantopata ruoanlaittoon ja jäähdytykseen



metos
kitchen intelligence®

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. +358 204 3913

metos.finland@metos.fi

metos.fi



Vakio-ominaisuudet

- Kombipata integroidulla sekoittimella
- Sähkölämmiteinen
- Kallistuskorkeus 600 mm
- Portaaton sekoitusnopeus 15-140 rpm automaattinen suunnanvaihto
- 9 esiasetettua sekoitusohjelmaa
- Korotettu ohjauspaneeli 7" kosketusnäytöllä
- Audiovisuaaliset signaalit käyttäjälle
- Ajastin
- Käyttöoikeustasot
- Turvaritiläkansi
- Automaattinen ruokavedentäyttö
- Elektroninen kallistus 40-150 l padoissa, Hydraulinen kallistus 200-400 l padoissa
- Takaisinvetotoiminto
- Ohjauspaneelissa USB-liitäntä ohjelmistopäivityksiä ja HACCP-tietojen tallentamista varten.

- Opetustila
- Diagnostiikkaohjelma huoltoa varten
- Sähkön- ja vedenkulutus
- Automaattinen höyryvaipan vedentäyttö
- Automaattinen ruokavedentäyttö
- Vakioitoimitukseen kuuluu asennuskehykset: pinta-asennus, valuasennus tai vapaasti seisova, yksittäin tai ryhmään
- Mittatikku

Laaja lisävarustevalikoima.

Materiaalit

- Rakenne ruostumatonta terästä
- Padan sisäpinta haponkestävää AISI 316 ruostumatonta terästä
- Suojausluokka IPX5

Optiot ja lisävarusteet

- Vaihtoehtoiset käyttöjännitteet
- Lämmityksen tehovastus 150-300 l
- Käsisiuhkut: vakio S1 tai HD S2
- Tyhjennusputket ja -venttiilit
- Jäähdytys C2
- Soseutusvarustus 40-100 l.
- Pistorasia soseutusvarustukselle
- Kaatotaso GN-astioille
- Siivilälevy
- Vispausritilä
- Pesutyökalu
- Kaksoisvesiliitäntä

Tilavuudet

CulinoPro	Brutto L	Netto L	Kuohuntavara L
40	48	40	8
60	68	60	8
80	91	80	11
100	111	100	11
150	169	150	19
200	219	200	19
300	333	300	33
400	433	400	33

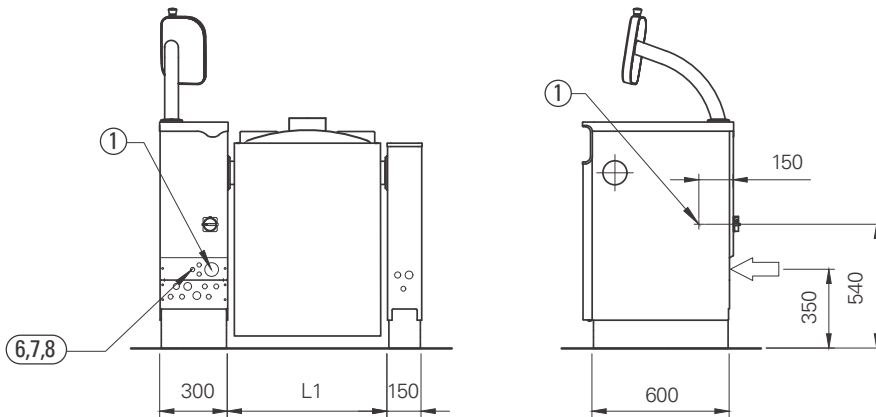
Lämpökuorma

CulinoPro	Lämmitysteho kW	Havaittava kW	Latentti kW
40	12	2.4	0.4
60	16	2.6	0.6
80	20	3.4	0.8
100	20	3.4	0.8
150	24	4.3	1.0
200	34	6.1	1.4
300	48	9.6	1.9
400	57,6	11.5	2.1

CulinoPro 40 - 400 litraa

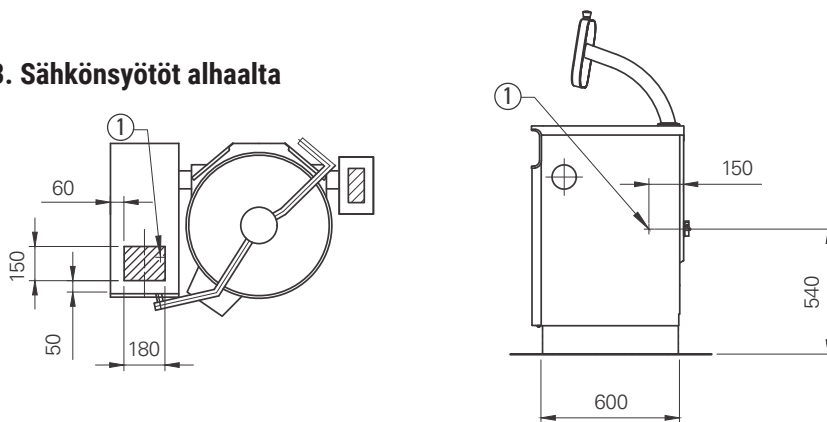
metos

A. Sähkönsyötöt takaa

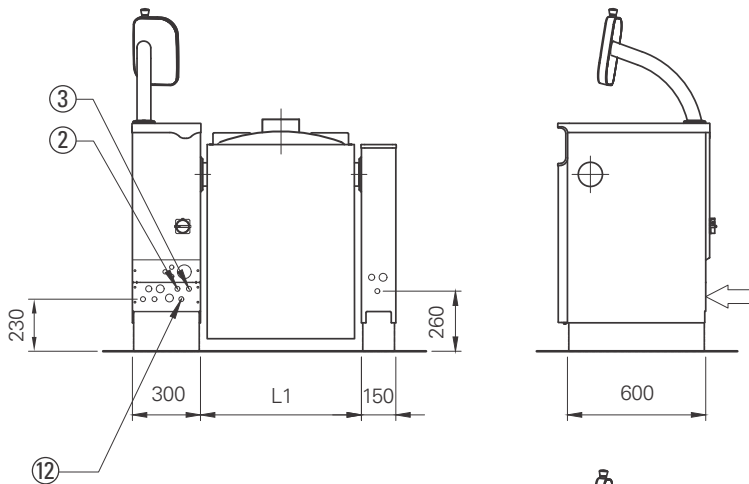


- 1. Sähköliitäntä PG21/PG36/PG48 holkkitiiviste
- 7. Tietokonekaapelointi HACCP (optio)
- 8. Ohjauskaapelit kiinteistöön padan lämmitykselle (optio)

B. Sähkönsyötöt alhaalta

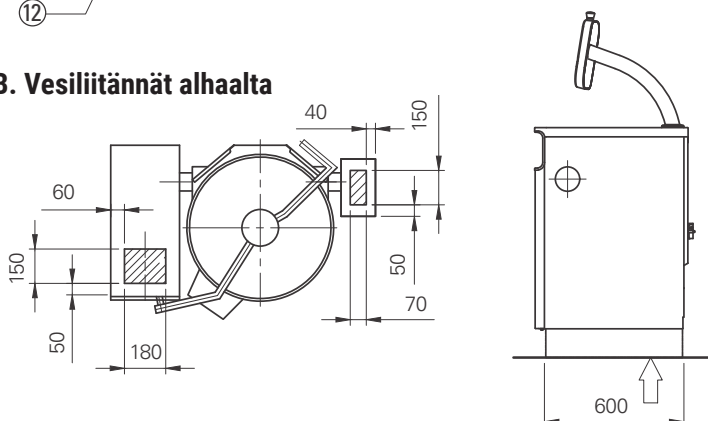


A. Vesiliitännät takaa



- 2. Kylmävesiliitäntä R1/2" (ø15), varustettava takaisku- ja sulkuventtiilillä
- 3. Lämminvesiliitäntä R1/2" (ø15), varustettava takaisku- ja sulkuventtiilillä (optio)
- 12. Tuplavesisyöttö R1/2" (optio)

B. Vesiliitännät alhaalta



CulinoPro 40 - 400 litraa

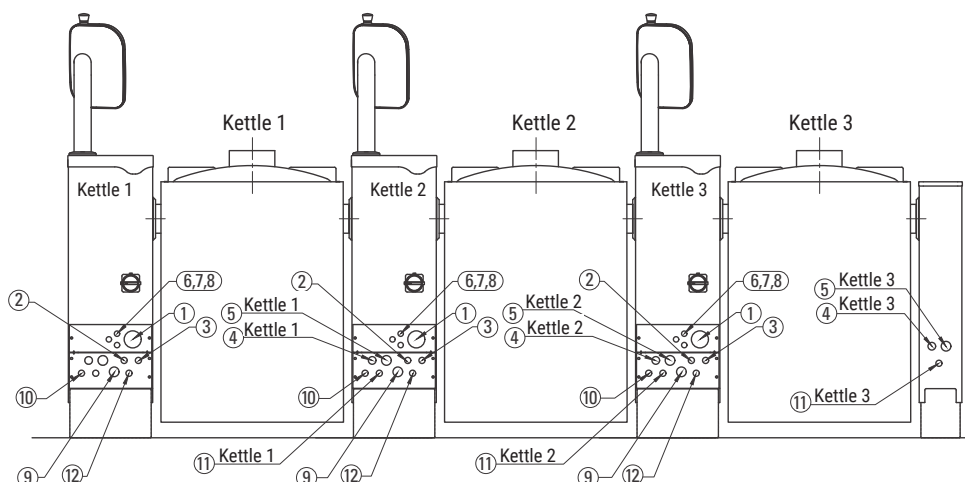
metos

Sähköliitântä, sähkölämmitteiset padat

CulinoPro	Liitântä-teho/kW	Virta/ A	Sulake/3xA
40E	12.5	24	25
60E	18.0	32	32
80E	22.0	38	40
100E	22.0	38	40
150E	27.6	50	50
150EH	35.6	62	63
200E	35.6	62	63
200EH	46.5	72	80
300E	47.6	79	80
300EH	60.8	91	100
400E	62.0	97	100

3NPE 400V 50Hz

Liitännät ryhmäasennuksissa

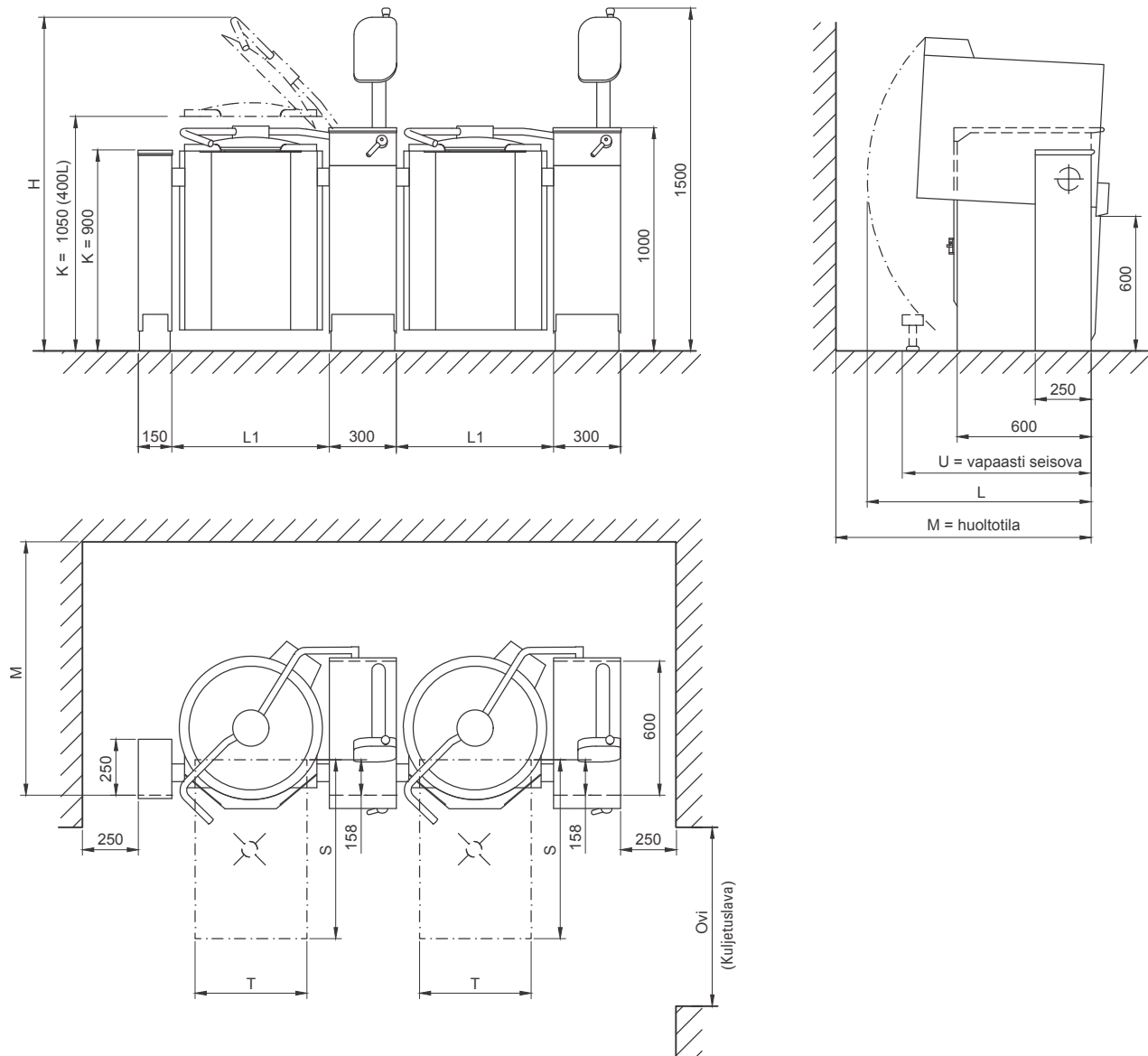


1. Sähköliitântä, PG21/PG36/PG48 holkkitiiviste
2. Kylmävesiliitântä R1/2" (ø15), varustettava takaisku- ja sulkuventtiilillä (optio)
3. Lämminvesiliitântä R1/2" (ø15), varustettava takaisku- ja sulkuventtiilillä (optio)
7. Tietoliikennekaapelointi (HACCP) (optio)
8. Ohjauskaapelit kiinteistöön padan lämmitykselle (optio)
12. Tuplavesisyöttö R1/2"(optio)

CulinoPro 40 - 400 litraa



Mitat



CulinoPro	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	925	1055	800	400	860	800	(900-1100)	200
60	594	1740	900	1010	1180	800	400	860	800	(900-1100)	210
80	704	1745	900	1055	1235	800	500	890	800	(900-1100)	230
100	704	1745	900	1055	1235	800	500	890	800	(900-1100)	265
150	910	1945	900	1115	1170	800	600	1110	1000	(1100-1300)	305
200	910	1945	900	1195	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.