

Proveno 40 - 400 litraa

Edistyksellinen ohjelmoitava pata kaikkeen ruoanlaittoon ja jäähdytykseen



metos
kitchen intelligence®

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava
Puh. 020 43913
metos.finland@metos.fi
metos.fi



Vakio-ominaisuudet

- Proveno pata integroidulla sekoittimella
- Kallistuskorkeus 600 mm
- Portaaton sekoitusnopeus 10-160 rpm/min, automaattinen suunnanvaihto
- Korotettu ohjauspaneeli, jossa 9" värikosketusnäyttö
- Audiovisuaaliset signaalit käyttäjälle
- Monitoimijastin
- Ohjelmointi näytöllä, rajoittamaton määrä ohjelmia ja ohjelma-aiheita, suosikkisivut
- Valmiit perusresepti- ja pesuohjelmat
- Sekoituskuviot ja omien sekoituskuvioiden tallentaminen
- ProTemp – reaaliaikainen lämpötilan säätö. Ruoan ja vaipan lämpötiläsäätö erikseen Älykäs tehonsäätö hienovaraiselle kypsennykselle tai täyden tehon lämmitykselle. Mahdollistaa mm. matalalämpötila-kypsennyksen, sous vide kypsennyksen, nostauksen ja temperoinnin.
- Delta T-kypsennys – lämpötila nousee hallitusti ruoan lämpötilan noustessa, lämpötilaero määritetään.
- Käyttöoikeustasot
- Turvaritiläkansi

- Automattinen ruokavedentäyttö
- Sähköinen kallistus 40-150 l, hydraulinen kallistus 200-400 l
- Sekoitus kallistettaessa
- Kallistuksen takaisinvetotoiminto
- Vakioitoimitus sisältää pinta-asennus, valuasennus tai vapaasti seisovat kehykset yksittäin tai ryhmään
- Ohjauspaneelissa USB-portti ohjelmien päivittämistä, siirtämistä ja HACCP-tietojen tallentamista varten.
- Opetustila kouluttamista varten
- HACCP-tietojen graafinen kuvaaja näytöllä
- Diagnostiikkaohjelma huoltoa varten
- Päivittäinen sähkön- ja vedenkulutus
- Automaattinen höyryvaipan vedentäyttö
- Mittatikku

Materiaalit

- Pata on valmistettu ruostumattomasta teräksestä, jonka sisäpinta on haponkestävää AISI 316 ruostumatonta terästä
- Suojausluokka IPX5

Optiot ja lisävarusteet

- Sähkö- tai höyrylämmiteinen
- Vaihtoehtoisia käyttöjännitteitä
- Lämmityksen tehovastus 150-300 l
- Hitsatut, saumattomat vuorauspellit, polyuretaanivahtoeristys
- Sekoitajan akseli hitsattuna kylmävalmistukseen
- Automaattinen jäähdytys vesijohtovedellä jäävedellä tai niiden yhdistelmällä
- Jäähdytysveden tyhjennys paineilmalla
- Omavalvontavalmius HACCP
- Käsisuihkut: vakio S1, HD S2 tai sisäänkelautuva S3
- Tyhjennysputket ja venttiilit
- Lämmin ruokavesiliitäntä
- Kaksoisvesiliitäntä
- LAN-liitäntä Ethernet RJ45
- Jalkapoljin
- Led valaisin
- Soseutusvarustus 40-100l
- Pistorasia soseutusvarustukselle
- Diagonimix kansi
- Kaatotas GN-astioille
- Siivilälevy
- Vispausritilä
- Pesutyökala

Tilavuudet

Proveno	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

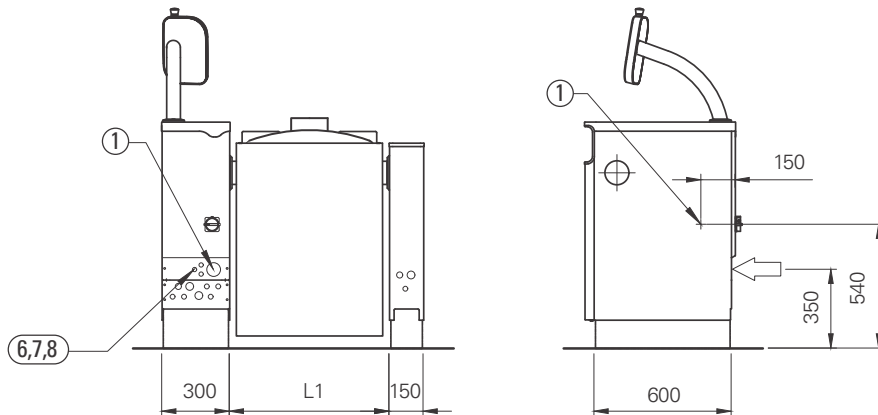
Lämpökuorma

Proveno	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

Proveno 40 - 400 litraa

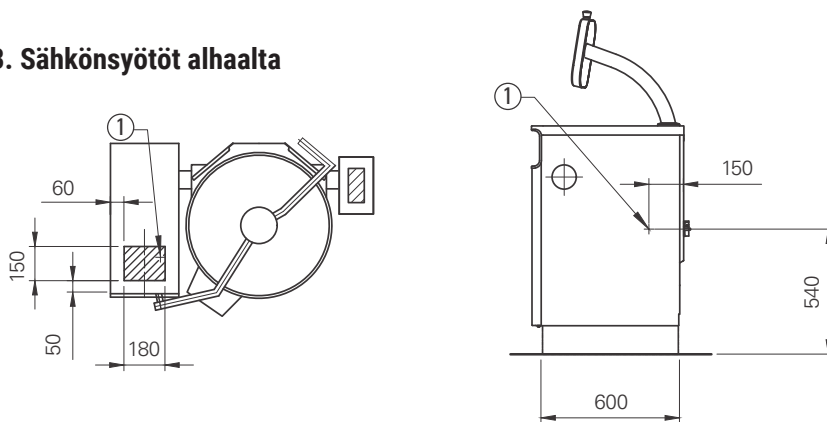
metos

A. Sähkösyötöt takaa

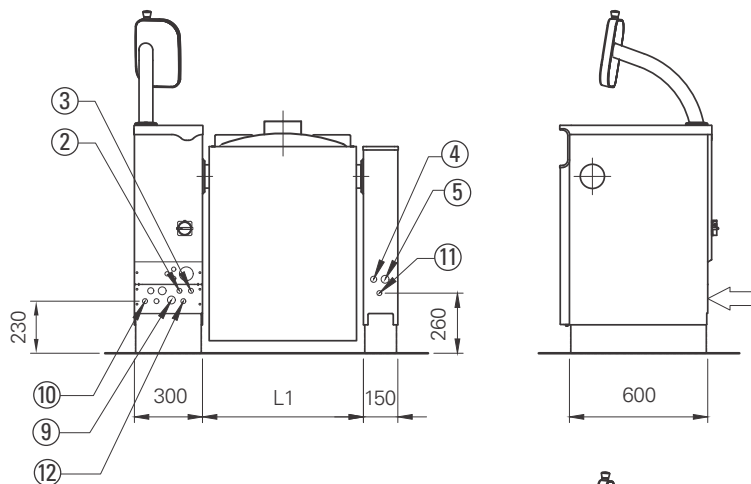


1. Sähköliitäntä, PG21/PG36/PG48 holkkiiviste
6. Jääpanken ohjauskaapeli (optio)
7. Tietoliikennekaapelointi (HACCP) (optio)
8. Ohjauskaapelit kiinteistöön padan lämmitykselle (optio)

B. Sähkösyötöt alhaalta

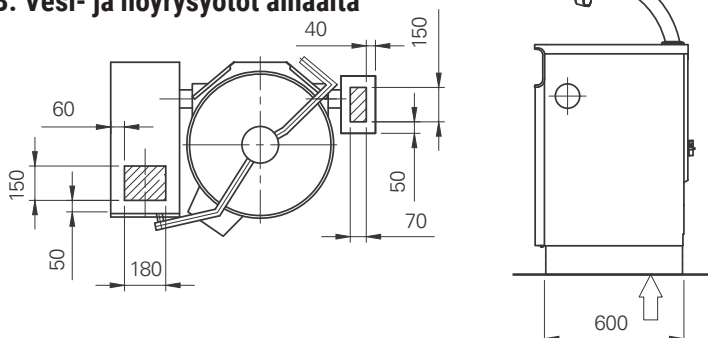


A. Vesi- ja höyrösyötöt takaa



2. Kylmävesiliitäntä R1/2" (ø15), varustettava takaisku- ja sulkuventtiilillä
3. Lämminvesiliitäntä R1/2" (ø15), varustettava takaisku- ja sulkuventtiilillä (optio)
4. Jääpankki sisään R3/4" maks. paine 3 bar, virtaama 90L/min. (optio)
5. Jääpankki ulos R1" (optio)
9. Höyrösyöttö R3/4" / R1" / R1 1/4" (optio)
10. Lauhteenpoisto R1/2" / R3/4" (optio)
11. Paineilmaliitäntä R1/2" (optio)
12. Tuplavesisyöttö R1/2" (optio)

B. Vesi- ja höyrösyötöt alhaalta



Proveno 40 - 400 litraa

metos

Sähköliitانتä, sähkölämmitteiset padat

Proveno	Liitانتä-teho/kW	Virta/ A	Sulake/3xA
40E	11	36.1	40
60E	14	44.7	50
80E	17	53.4	63
100E	17	53.4	63
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	48.1	144.1	160

3NPE 400V 50Hz

Sähköliitانتä, höyrylämmitteiset padat

Proveno	Liitانتä-teho/kW	Virta/ A	Sulake/3xA
40S	2.3	10	10
60S	2.3	10	10
80S	2.3	10	10
100S	2.3	10	10
150S	3.9	17	20
1NPE 230V 50/60Hz			
200S	5.0	18	20
300S	5.0	18	20
400S	6.2	23.2	25

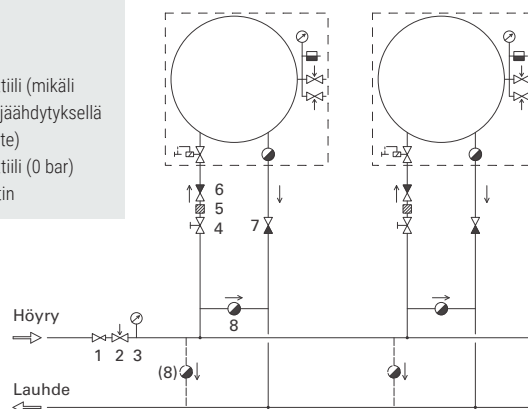
3NPE 400V 50Hz

Höyryliitانتä

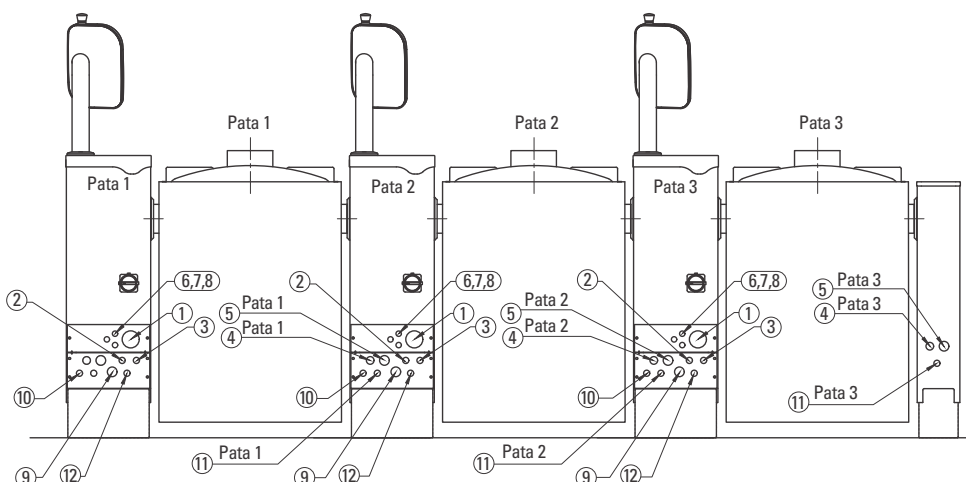
Proveno	Syöttö	Lauhteen poisto
40S	R3/4"	12 kg/h
60S	R3/4"	18 kg/h
80S	R3/4"	24 kg/h
100S	R1"	30 kg/h
150S	R1"	45 kg/h
200S	R1 1/4"	60 kg/h
300S	R1 1/4"	90 kg/h
400S	R1 1/4"	115 kg/h

Höyrynsyöttösuositus

1. Paineenalennusventtiili
2. Varoventtiili
3. Painemittari
4. Sulkuventtiili
5. Suodatin
6. Takaiskuventtiili (mikäli kyseessä on jäähdytyksellä varustettu laite)
7. Takaiskuventtiili (0 bar)
8. Lauhteenerotin



Liitانتät ryhmäasennuksissa

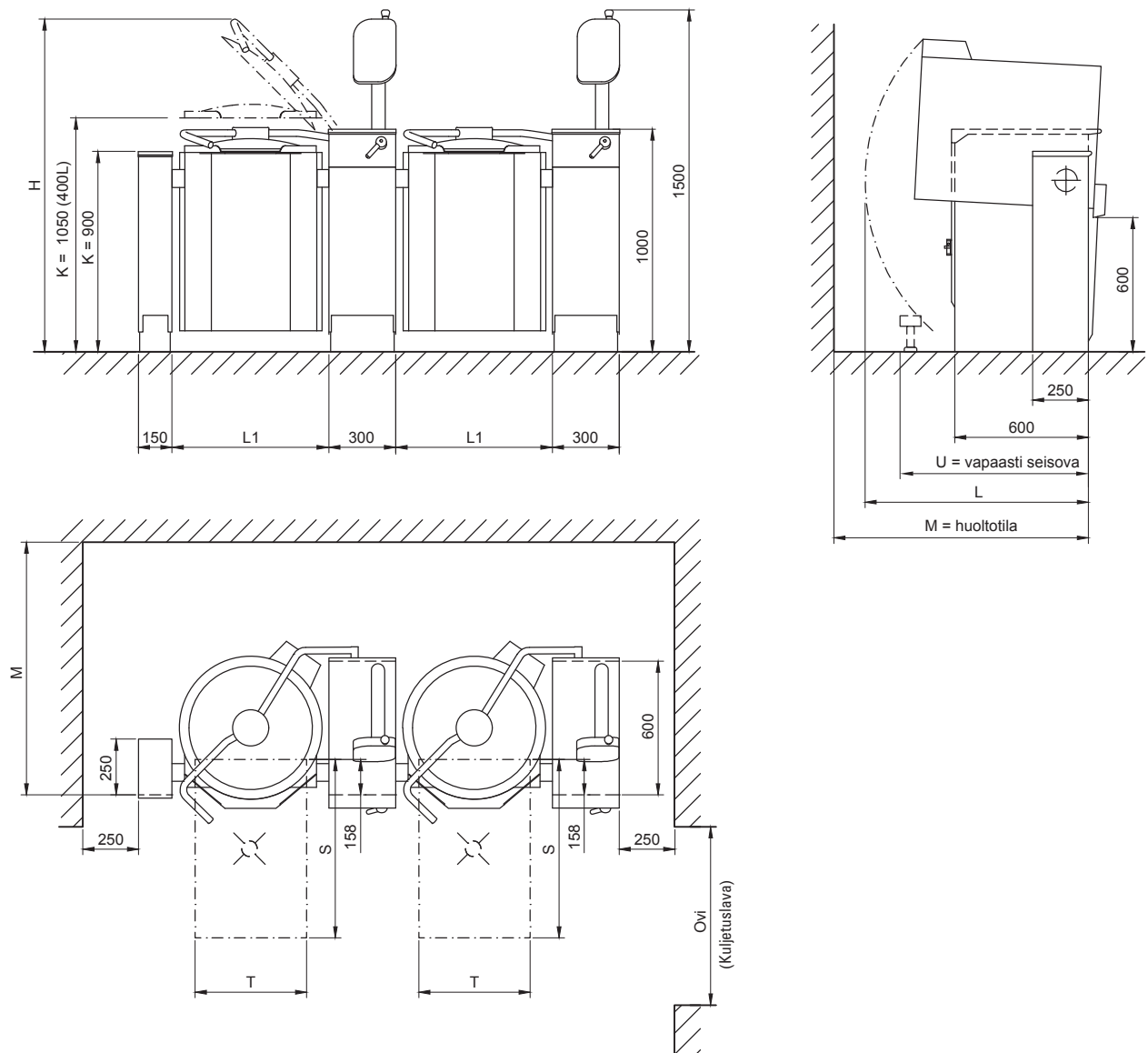


1. Sähköliitانتä, PG21/PG36/PG48 holkkitiiviste
2. Kylmävesiliitانتä R1/2" (ø15), varustettava takaisku- ja sulkuventtiilillä
3. Lämminvesiliitانتä R1/2" (ø15), varustettava takaisku- ja sulkuventtiilillä (optio)
4. Jääpankki sisään R3/4" maks. paine 3 bar, virtaama 90L/min. (optio)
5. Jääpankki ulos R1" (optio)
6. Jääpankin ohjauskaapeli (optio)
7. Tietoliikennekaapelointi (HACCP) (optio)
8. Ohjauskaapelit kiinteistöön padan lämmitykselle (optio)
9. Höyrynsyöttö R3/4" / R1" / R1 1/4" (optio)
10. Lauhteenpoisto R1/2" / R3/4" (optio)
11. Paineilmaliitانتä R1/2" (optio)
12. Tuplavesisyöttö R1/2" (optio)

Proveno 40 - 400 litraa

metos

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	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.

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Rev 10.12.2025