

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
- Vakioitimitukseen 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
- Käsisuihkut: vakio S1 tai HD S2
- Tyhjennusputket ja -venttiilit
- Jäähdytys C2
- Soseutusvarustus 40-100 l.
- Pistorasia soseutusvarustukselle
- Kaatotaso GN-astioille
- Siivilälevy
- Vispauksiritilä
- 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

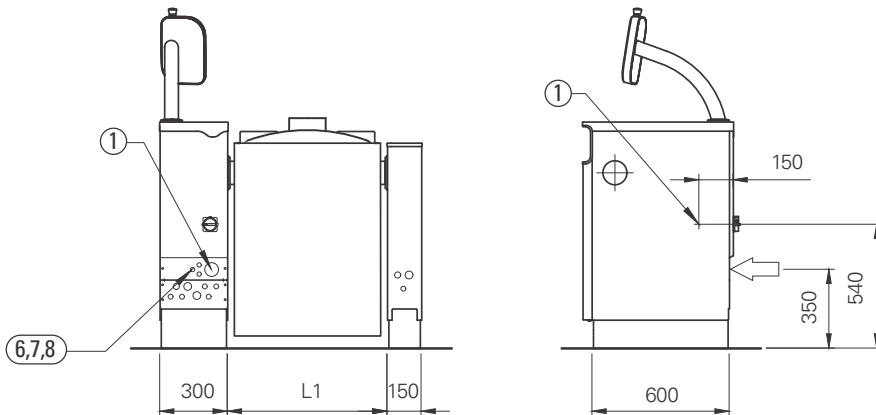
Lämpökuorma

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

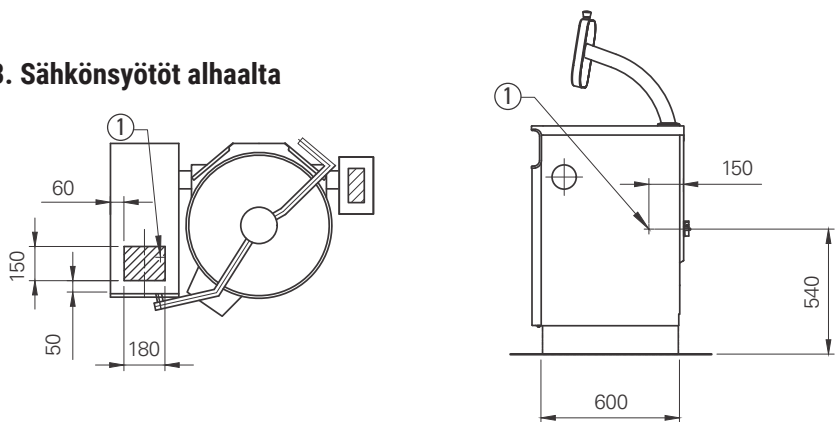
metos

A. Sähkösyötöt takaa

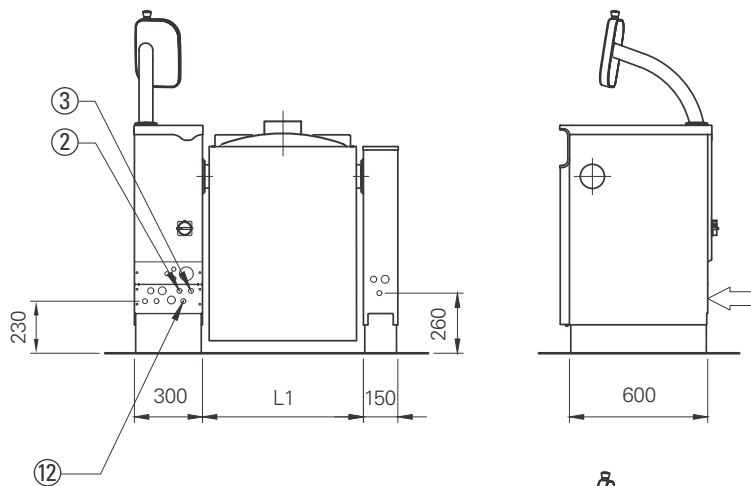


1. Sähköliitäntä PG21/PG36/PG48 holkitiiviste
7. Tietokonekaapelointi HACCP (optio)
8. Ohjauskaapelit kiinteistöön padan lämmitykselle (optio)

B. Sähkösyötöt alhaalta

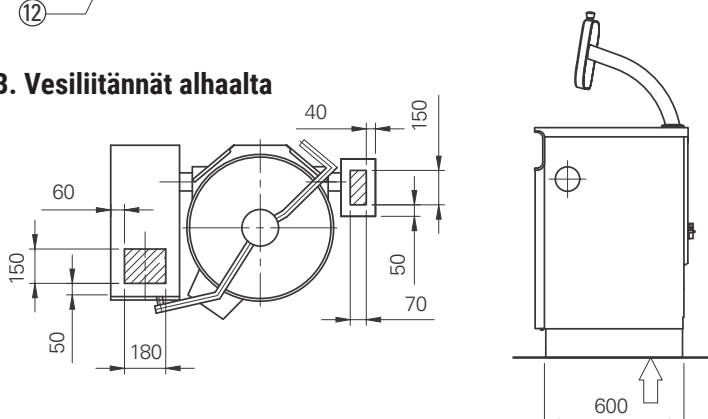


A. Vesiliitännät takaa



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

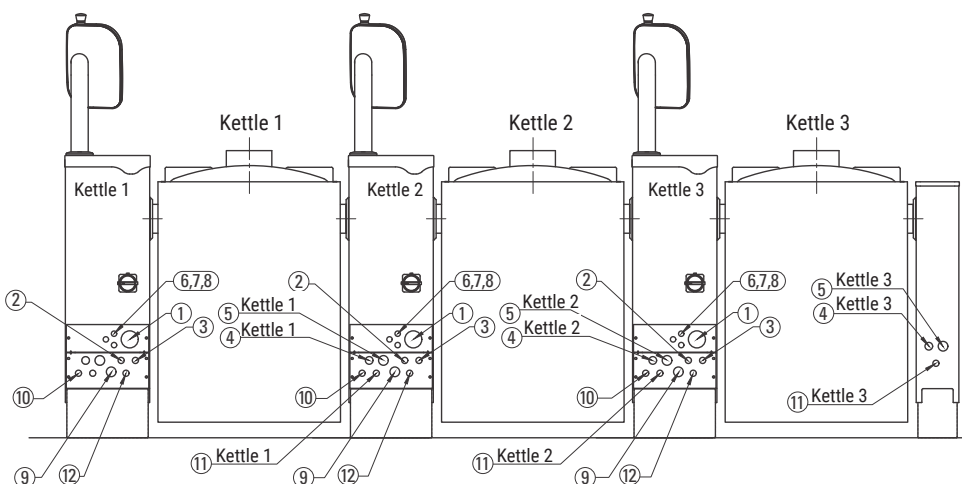
metos

Sähköliitännät, sähkölämmitteiset padat

CulinoPro	Liitäntäteho/kW	Virta/ A	Sulake/A
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

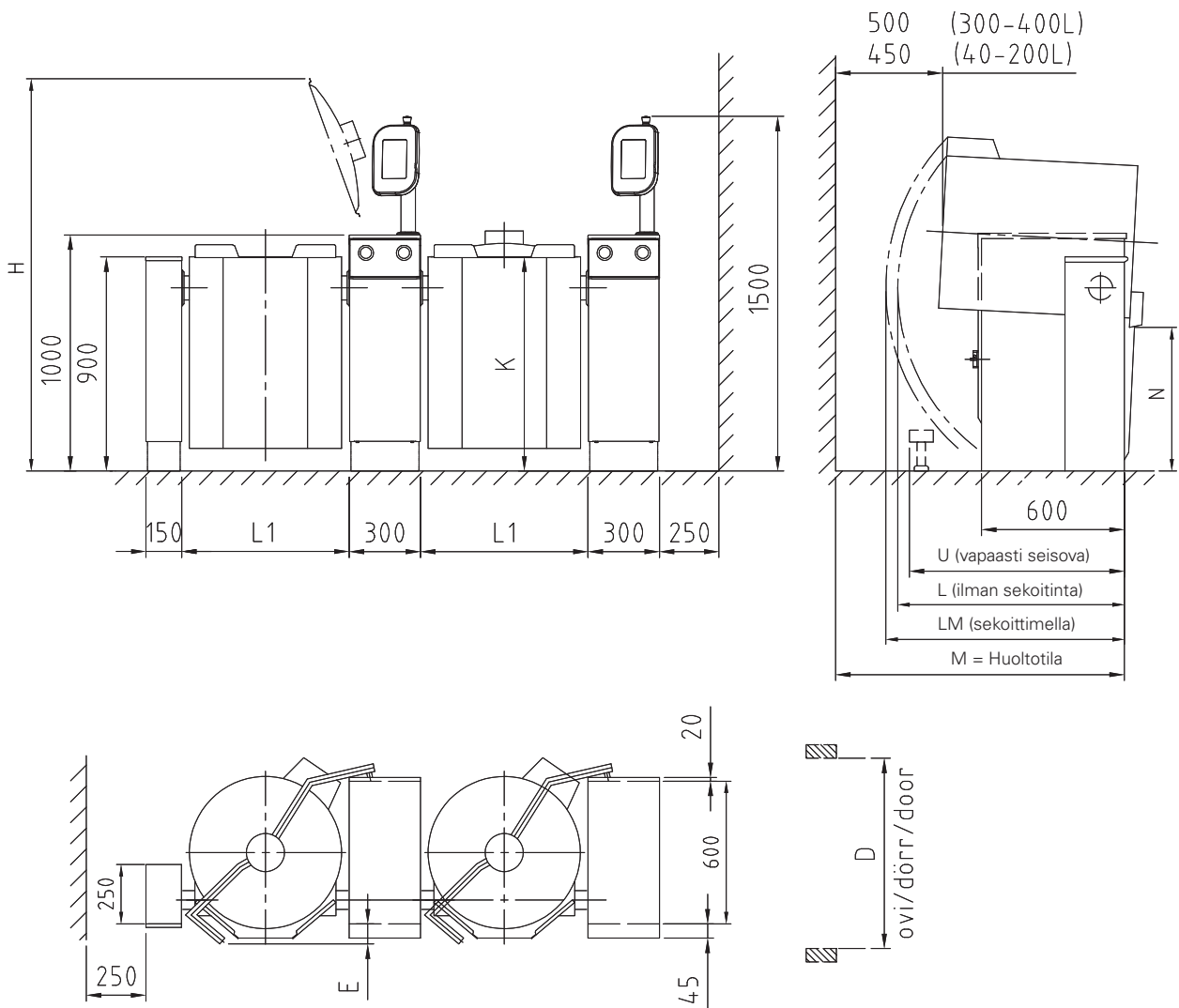
Liitännät ryhmäasennuksissa



1. Sähköliitäntä, PG21/PG36/PG48 holkkitiiviste
2. Kylmävesiliitäntä R1/2" (ø15), varustettava takaisku- ja sulkuventtiilillä (optio)
3. Lämminvesiliitäntä 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



	L1	H	K	L	LM	M	M1	E	D (FM)	D (FS)	N	V	S	T	U	KG	KG	KG
40E	594	1740	900	660	925	1055	1049	100	800	1000	600	608	800	400	860	155	195	200
60E	594	1740	900	755	1010	1180	1174	100	800	1000	600	608	800	400	860	165	205	210
80E	704	1745	900	860	1055	1235	1229	85	800	1000	600	718	800	500	890	185	225	230
100E	704	1745	900	860	1055	1235	1229	85	800	1000	600	718	800	500	890	210	260	265
150E	910	1945	900	960	1115	1170	1164	110	1000	1250	600	924	800	600	1110	250	300	305
200E	910	1945	900	1035	1195	1285	1279	110	1000	1250	600	924	800	600	1110	290	340	345
300E	1110	2110	900	1280	1280	1320	1314	150	1200	1200	600	1124	1000	600	1010	350	410	415
400E	1110	2080	1050	1280	1280	1320	1314	150	1200	1200	600	1124	1200	600	1010	410	470	475

Padan asennuksessa on noudatettava kansallisia ja paikallisia direktiivejä.

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence