

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
- Monitoimiajastin
- 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
- Vakioimitus 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
- Käsisiuhkut: 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
- Diagonix kansi
- Kaatotaso GN-astioille
- Siivilälevy
- Vispauksiritilä
- Pesutyökalu

Tilavuudet

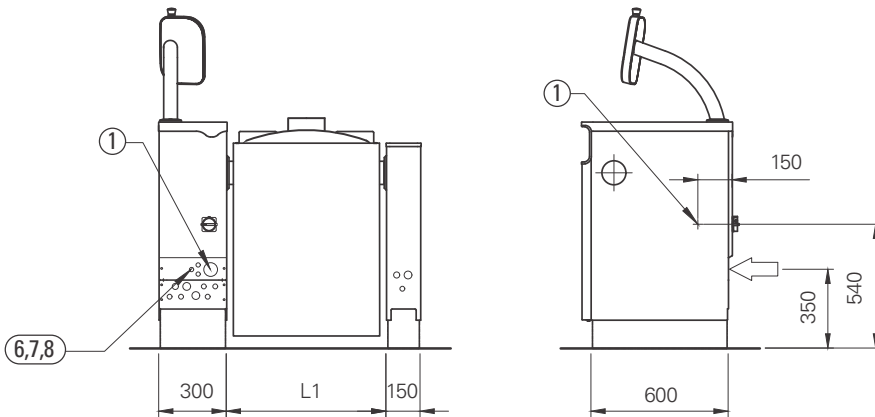
Proveno	Brutto, l	Netto, l	Kuohuntavara, l
40	48	40	8
60	68	60	8
80	91	80	11
100	111	100	11
150	169	150	19
200	219	200	19
300	333	300	33
400	433	400	33

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

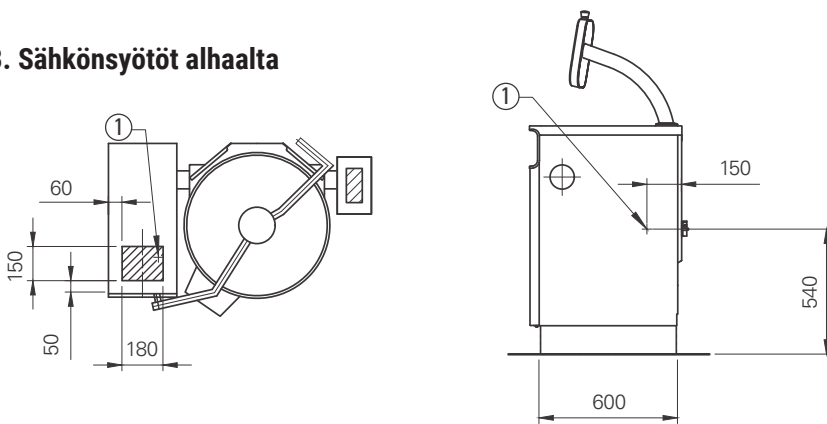
Proveno 40 - 400 litraa

A. Sähkösyötöt takaa

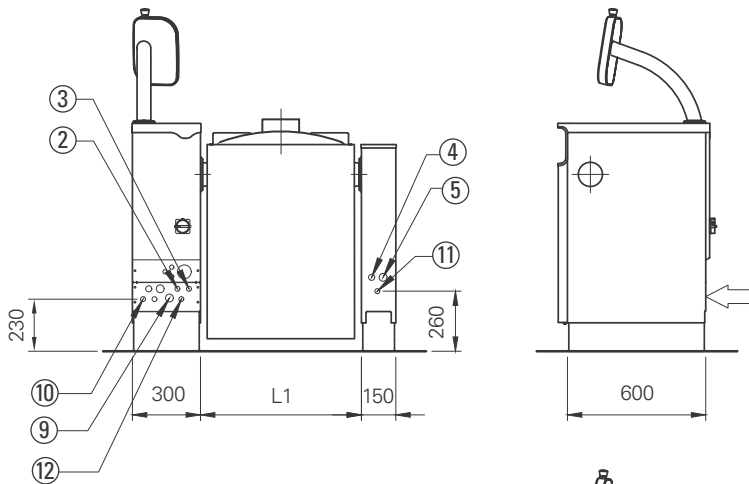


1. Sähköliitäntä, PG21/PG36/PG48 holkkitiiviste
6. Jääpankin ohjauskaapeli (optio)
7. Tietoliikennekaapelointi (HACCP) (optio)
8. Ohjauskaapelit kiinteistöön padan lämmitykselle (optio)

B. Sähkösyötöt alhaalta

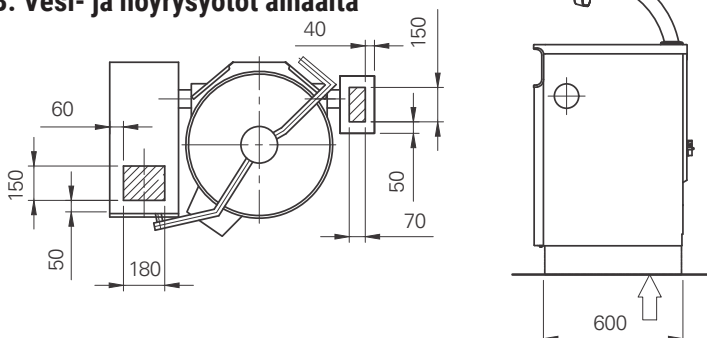


A. Vesi- ja höyrösyötöt takaa



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/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

Sähköliitانتä, hörylämmitteiset padat

Proveno	Liitانتä-teho/kW	Virta/ A	Sulake/A
40S	2.2	10.5	16
60S	2.2	10.5	16
80S	2.2	10.5	16
100S	2.2	10.5	16
150S	3.8	17.2	20

1NPE 230V 50/60Hz

200S	4.3	17.8	20
300S	4.3	17.8	20
400S	5.6	23.3	25

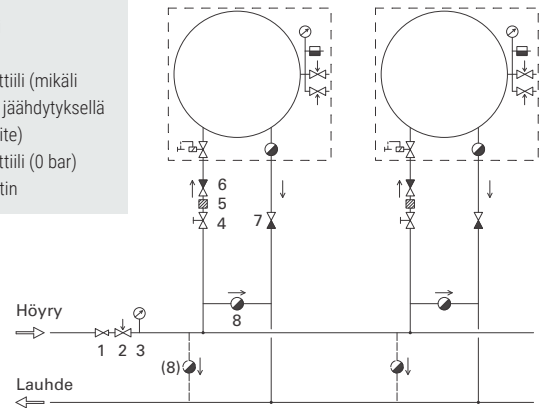
3NPE 400V 50Hz

Höyryliitانتä

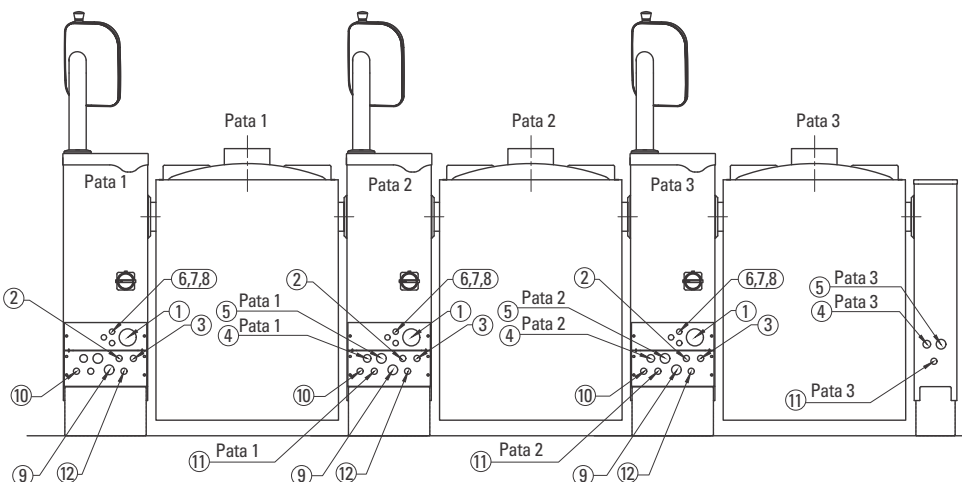
Proveno	Syöttö	Lauteen poisto
40S	R3/4"	12 kg/h R1/2"
60S	R3/4"	18 kg/h R1/2"
80S	R3/4"	24 kg/h R1/2"
100S	R1"	30 kg/h R3/4"
150S	R1"	45 kg/h R3/4"
200S	R1 1/4"	60 kg/h R3/4"
300S	R1 1/4"	90 kg/h R3/4"
400S	R1 1/4"	115 kg/h R3/4"

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 ryhmäsennuksissa

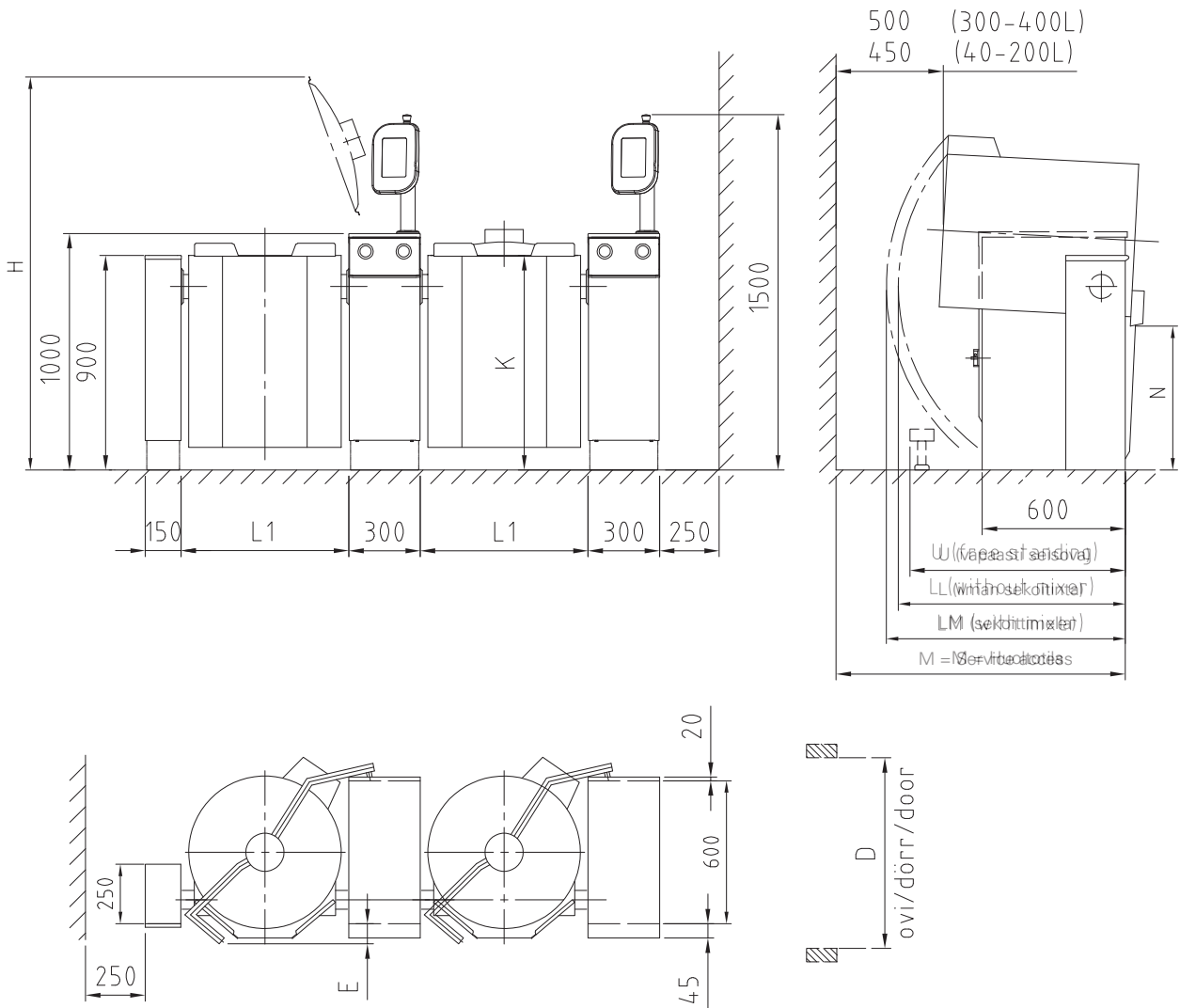


1. Sähköliitانتä, PG21/PG36/PG48 holkkitiiviste
2. Kylmävesiliitانتä R1/2" (ø15), varustettava takaisku- ja sulkuventtiilillä
3. Lämminvesiliitانتä R1/2" (ø15), varustettava takaisku- ja sulkuventtiilillä (optio)
4. Jääpankki sisään R3/4" maks. paine 3 bar, virtaama 90L/min. (optio)
5. Jääpankki ulos 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. Lauhteenerotin R1/2" / R3/4" (optio)
11. Paineilmaliitانتä R1/2" (optio)
12. Tuplavesisyöttö R1/2" (optio)

Proveno 40 - 400 litraa



Mittakuva



	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	960	1170	1164	110	1000	1250	600	924	800	600	1110	250	300	305
200E	910	1945	900	1035	1035	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