

Proveno 40 - 400 liter

Avancerad programmerbar gryta för kokning och kylning



metos
cooking solutions

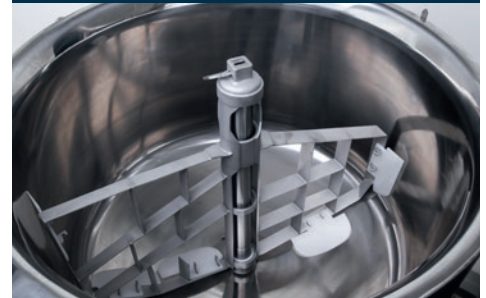
Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

Tel. +358 204 3913

mcs@metos.com

mcs.metos.com



Standardfunktioner

- Proveno gryta med integrerad omrörare
- Tippningshöjd 600 mm
- Steglös blandningshastighet 10-160 rpm, automatisk vändning av riktning
- 9" färgpekskärm, som är väl synlig
- Audiovisuella signaler
- Timer med flera funktioner
- Programmering på skärmen, obegränsad antal program, programfaser, favorit meny
- Förinställda vanliga produktionsrecept och diskprogram
- Förinställda blandningsprogram och möjlighet att spara egna blandningsprogram
- ProTemp – temperaturkontroll i realtid. Mat- och manteltemperatur kontrolleras separat. Smart effektkontroll för skonsam uppvärmning eller snabb upphettning med full effekt vilket möjliggör te.x.tillredning på låg värme, sous vide, jäsnings eller temperering.
- Delta T – temperatur på mantel stiger i enlighet med matens temperatur, temperaturskillnaden bestäms.
- Behörighetsnivåer
- 1/3 lock med säkerhetsgaller

- Automatisk påfyllning av matvatten
- Elektrisk tippning 40-150 l, hydraulisk tippning 200-400 l
- Blandning vid tippning
- Tillbakadragfunktion i tippningen
- I leverans ingår monteringsramar, ingjutningsramar eller fristående ramar på ben, enskild eller i grupp
- USB-port på kontrollpanelen för programuppdatering och överföring samt registrering av HACCP-data
- Undervisningsfunktion
- Grafisk HACCP-data på skärmen, sökbar efter datum
- Infomeddelande och felrapporter
- Daglig förbrukning av el och vatten
- Automatisk vattenpåfyllning av ångmantel
- Mätsticka

Material

- Konstruktion är tillverkad i rostfritt stål. Innermanteln är av syrabeständigt rostfritt stål AIS 316
- Skyddsklass IPX5

Tillval och tillbehör

- El- eller ånguppvärmning
- Alternativa driftspänningar
- Högresterande uppvärmning för 150-300 liter
- Svetsade och sömlösa täckplåtar med polyuretanskumisolering
- Svetsat blandaraxelrör för kallmatproduktion
- Automatisk kylning med kranvatten, isvatten eller en kombination
- Tryckluftsdrenering för kylvatten
- Anslutning till externt HACCP-system
- Handduschar, Standard S1, Heavy Duty S2, Reel-In S3
- Tömningskran och ventiler
- Varmvattenanslutning för matvatten
- Dubbelvattenanslutning
- LAN-anslutning för Ethernet RJ45
- Fotpedal
- Led-belysning
- Blender topp kit 40-100 liter
- Eluttag för Blender top kit
- Diagogix lock
- Kantinvagga
- Silplåt
- Vispningsgaller
- Rengöringsverktyg

Kapasitet

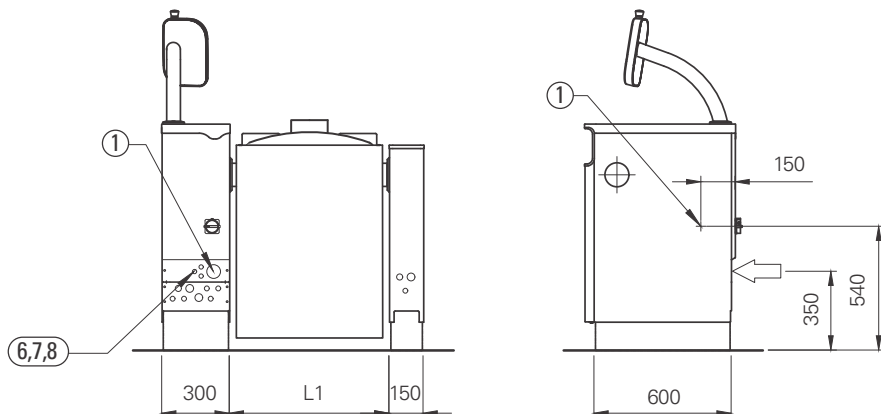
Proveno	Brut L	Net L	Reserv L
40	48	40	8
60	68	60	8
80	91	80	11
100	111	100	11
150	169	150	19
200	219	200	19
300	333	300	33
400	433	400	33

Värmebelastning

Proveno	Totalt kW	Sensibel kW	Latent 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

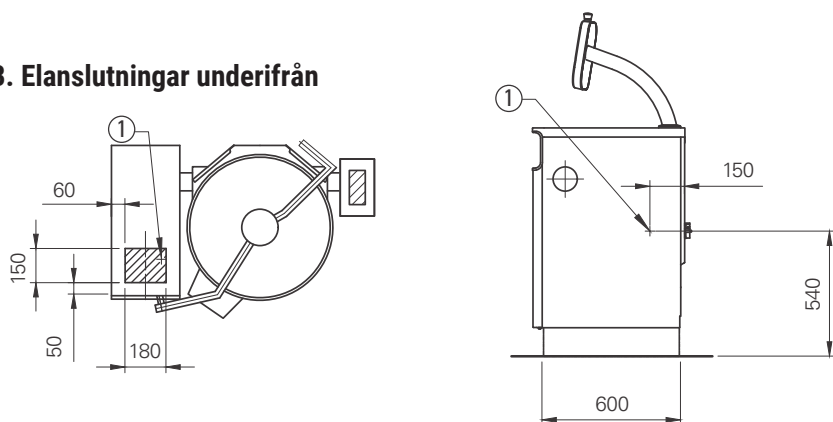
Proveno 40 - 400 liter

A. Elanslutningar från baksidan

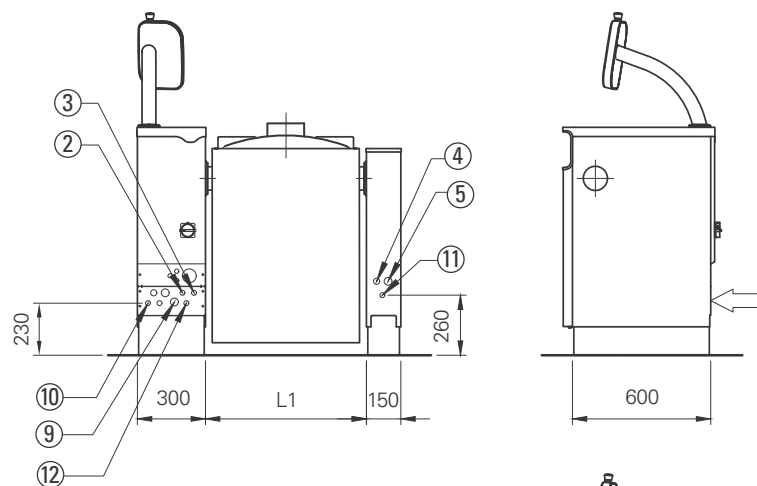


- 1. Electrical connection, PG21/PG36/PG48 gland
- 6. Ice bank cooling control cable (option)
- 7. HACCP cabling (option)
- 8. Power management system control cable (option)

B. Elanslutningar underifrån

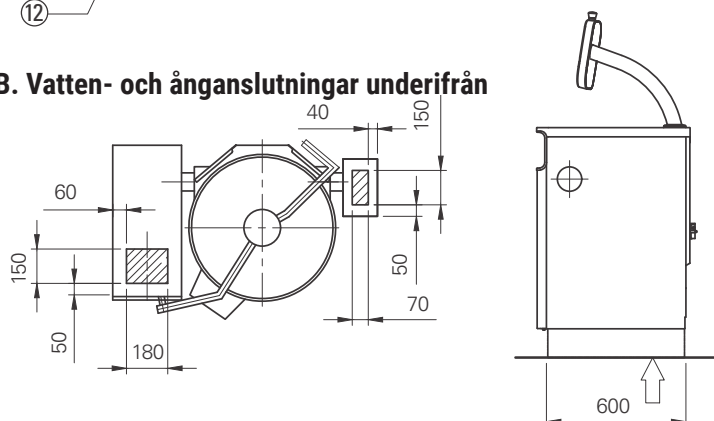


A. Vatten- och ånganslutningar från baksidan



- 2. Cold water connection R1/2" (ø15), to be fitted with non-return valve and shut off valve
- 3. Hot water connection R1/2" (ø15), to be fitted with non-return valve and shut off valve (option)
- 4. Ice bank cooling inlet R3/4" max. pressure 3 bar, flow 90L/min. (option)
- 5. Ice bank cooling outlet R1" (option)
- 9. Steam connection R3/4" / R1" / R1 1/4" (option)
- 10. Condensate outlet R1/2" / R3/4" (option)
- 11. Compressed air inlet R1/2" (option)
- 12. Twin water inlet R1/2"(option)

B. Vatten- och ånganslutningar underifrån



Proveno 40 - 400 liter

Elanslutningar, eluppvärmda grytor

Proveno	Ansluten effekt/kW	Ström/ A	Säkring/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

Elanslutningar, ånguppvärmda grytor

Proveno	Ansluten effekt/kW	Ström/ A	Säkring/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

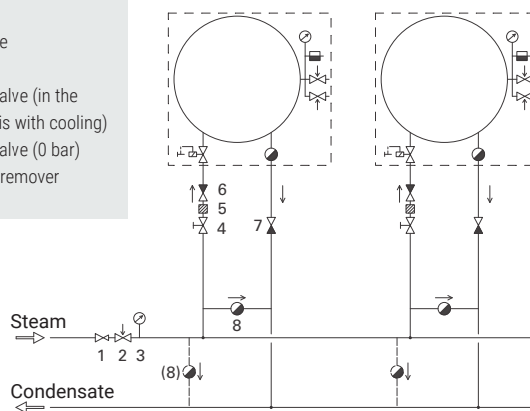
3NPE 400V 50Hz

Ånganslutning

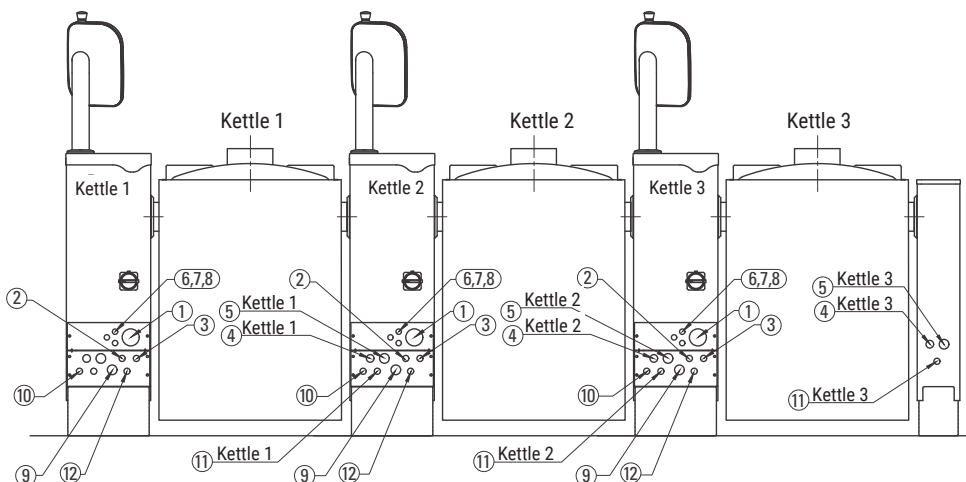
Proveno	Anslutning	Outlet
40S	R3/4"	12 kg/h
60S	R3/4"	18 kg/h
80S	R3/4"	24 kg/h
100S	R1"	30 kg/h
150S	R1"	45 kg/h
200S	R1 1/4"	60 kg/h
300S	R1 1/4"	90 kg/h
400S	R1 1/4"	115 kg/h

Rekommendationer för ångtillförsel

1. Pressure reducing valve
2. Safety valve
3. Manometer
4. Shut off valve
5. Filter
6. Non-return valve (in the case device is with cooling)
7. Non-return valve (0 bar)
8. Condensate remover



Anslutningar för gruppinstallation



1. Electrical connection, PG21/PG36/PG48 gland
2. Cold water connection R1/2" (ø15), to be fitted with one way valve and shut off valve
3. Hot water connection R1/2" (ø15), to be fitted with one way valve and shut off valve (option)
4. Ice bank cooling inlet R3/4" max. pressure 3 bar, flow 90L/min. (option)
5. Ice bank cooling outlet R1" (option)
6. Ice bank cooling control cable (option)
7. HACCP cabling (option)
8. Power management system control cable (option)
9. Steam connection R3/4" / R1" / R1 1/4" (option)
10. Condensate outlet R1/2" / R3/4" (option)
11. Compressed air inlet R1/2" (option)
12. Twin water inlet R1/2" (option)

