

Sous Vide -allas 126 kg

Malli – Sous vide -allas 126 kg ulosvedettävillä koreilla



Vakio-ominaisuudet

- Valmistettu kiillotetusta ruostumattomasta teräksestä, materiaali AISI 304
- Korit nostetaan nosturilla, joka on asennettu sous vide -altaan yläpuolelle
- Sisäänrakennettu CIP-järjestelmä piiloputkien ja lämmönvaihtimien automaattiseen puhdistukseen
- Värillinen kosketusnäyttö
- Kaikki reseptit luodaan kosketusnäytöltä käsin
- Lämpötila-/dataloggeri USB-muistilla omavalvontaa varten
- Käynnistyy automaattisesti uudelleen sähkökatkon jälkeen ja muistaa käytetyt asetukset
- Kapasiteetti jäädyttää 126 kg tuotetta +95 °C -> +3 °C
- Suuttimet optimaalisen vesikierron varmistamiseksi
- Altaan pohjaan asennettu poistosiht
- Lämmönvaihdin estää jäähdytysveden/tuoteveden sekoittumisen jääkierto-/prosessiveteen
- Sähkölämmiteiset vastukset tuotteiden kypsennystä varten
- Lämmitysaika noin 40 min, kun lämminvesisyöttö on 40–50 °C
- Lämmitysvaiheen lopussa lämmin vesi johdetaan viemäriin ja kylmä vesi täyttää altaan automaattisesti, jolloin jäähdytysprosessi käynnistyy. Kylmäveden lämpötila saa olla enintään 15 °C. Mikäli veden lämpötila on korkeampi, siitä on ilmoitettava tilauksen yhteydessä jäähdytin kapasiteetin vuoksi.
- Jäähdytysaika riippuu tuotetyypistä ja kerrospaksuudesta

14 kpl ulosvedettävää koria - koko L330 mm x S730 mm x K80 mm
1 kpl kehikkoja 14 korille
1 kpl korivaunu

metos
kitchen intelligence®

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava
Puh. +358 204 3913
metos.finland@metos.fi
metos.fi



Ulosvedettävät korit vakiovarusteena, pinottavat korit erikoistilauksesta

Allas

Eräkohtainen kapasiteetti	126 kg
Vesitilavuus	576 L
Vedenkulutus	450 L
Mitat (L x S x K)	1764 x 1333 x 1095 mm
Sähköliitäntä	3x400V + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	34 kW
Virrankulutus	49 A
Poistoputken halkaisija	100 mm
Kylmävesiliitäntä	3/4" 3 bar
Lämminvesiliitäntä	3/4" 3 bar
Glykolin/jäähdytysveden liitäntä	38mm 1,5"
Pumput	1 kpl
Sähkölämmityselementit	4 kpl
Paino korien kanssa ilman vettä	400 kg
Paino korien, veden ja tuotteen kanssa	976 kg

Nostin

Mitat, kiskon pituus x korkeus	3914 x 2528 mm
CEE-liitin, syöttö	230V, 50 Hz
Moottorin teho	300 W

Etäjäähdytinsikkö ANL-Q 070, Ilmakäyttöinen

- 1 kpl kompakti jäädytinsikkö, jossa sisäänrakennettu vesisäiliö, kiertopumppu ja sähköinen ohjaus
- Sähköinen puhaltimen ohjaus (talvihallinta)
- Freoni ja ympäristöystävällinen kylmäaine sisältyvät toimitukseen

ANL-ilmajäähdytin sijoitus:

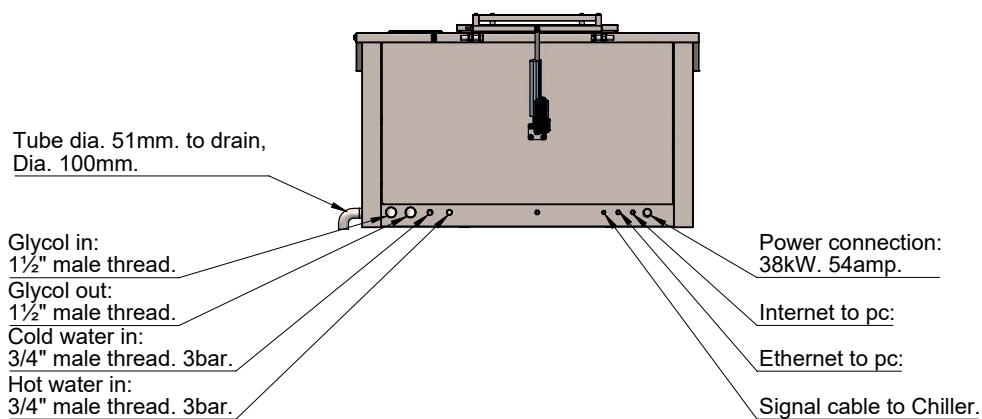
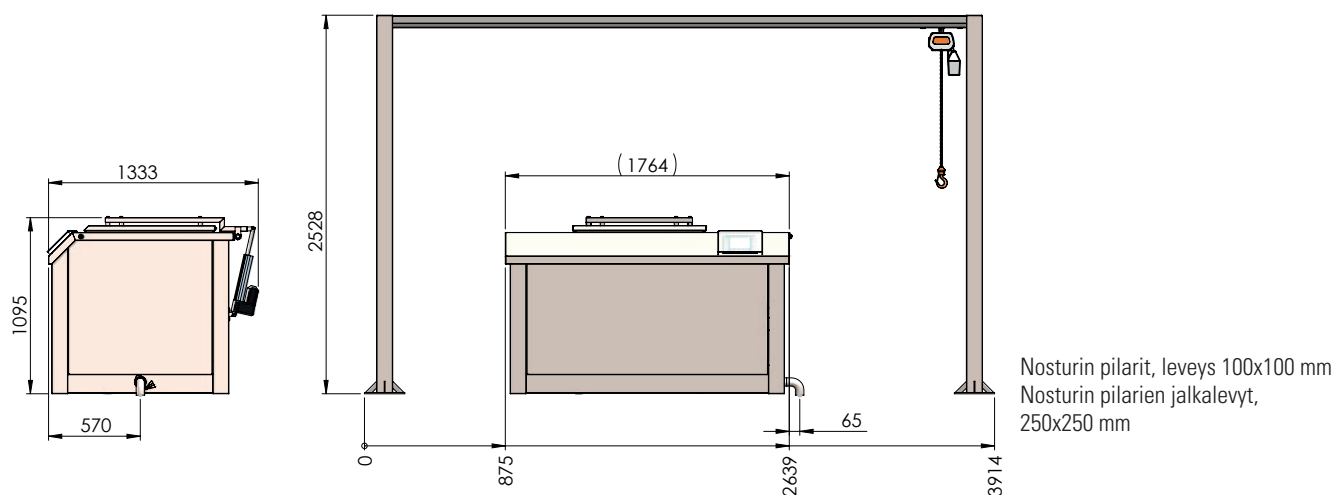
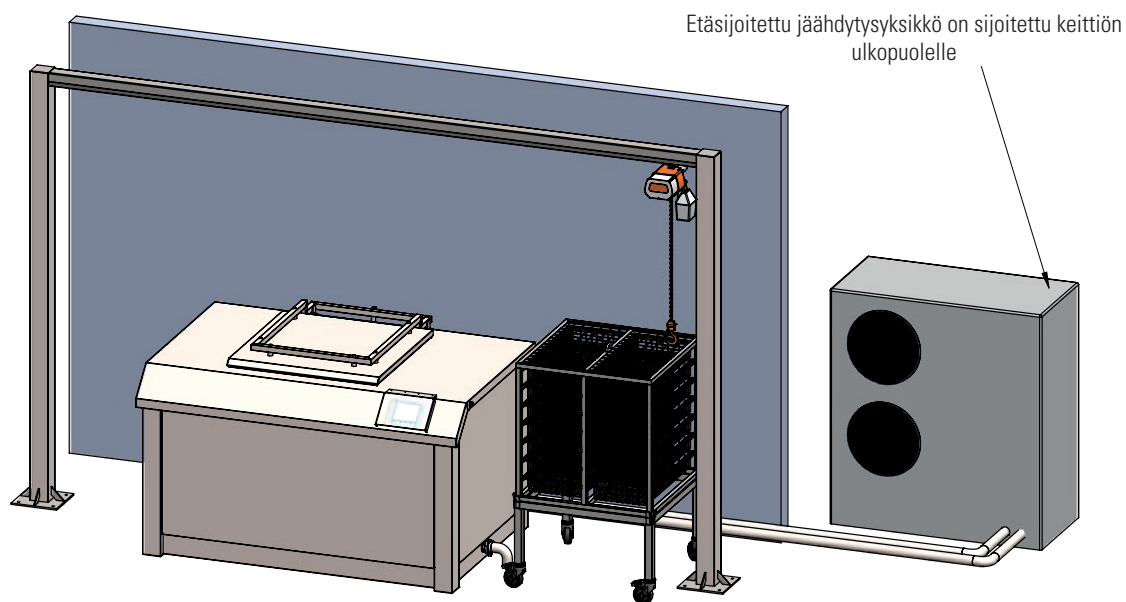
Jäädytinsikkö on sijoitettava ulos tai hyvin tuuletettuun tilaan suuren lämpökuorman vuoksi. Yksikön alustan tulee olla tasainen, sileä ja riittävän vahva kestämään täytetyn jäädytinsikon paino sekä huoltotoimenpiteissä käytettävät normaalit laitteet. Sijoita jäädytinsikkö ulos paikkaan, jossa se ei altistu liialliselle tuulelle (asennettava tuulensuojat, jos tuulennopeus ylittää 2,2 m/s).

Jäähdytinsikkö ANL-Q 070

	16,7 kWh lämpötiloissa -1 °C menove-
	dessä / +4 °C paluuvessä (vesi-gly-
	koli-seos 70/30)
Jäädytysteho	
Freonityyppi	R-410 A
Kiertopumppu	1 kpl
Virtausnopeus	2834 l/h by 159 kPa
Sähköliitäntä	3 x 400 V + Nolla + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	5 kW
Virrankulutus	11 A
Mitat (L x S x K)	1165 x 550 x 1281 mm
Paino (sis.glykoli)	226 kg

Sous Vide -allas 126 kg

metos



Glykolin / jäähdytysveden liitännän altaan ja jäähdyttimen välillä tulee olla 38 mm:n ruostumattomasta teräksestä valmistettu putki, 1,5" uroskierre, enintään 20 metrin pituinen

Sous Vide -allas 190 kg

Malli – Sous vide -allas 190 kg ulosvedettävillä koreilla



Vakio-ominaisuudet

- Valmistettu kiillotetusta ruostumattomasta teräksestä, materiaali AISI 304
- Korit nostetaan nosturilla, joka on asennettu sous vide -altaan yläpuolelle
- Sisäänrakennettu CIP-järjestelmä piiloputkien ja lämmönvaihtimien automaattiseen puhdistukseen
- Värillinen kosketusnäyttö
- Kaikki reseptit luodaan kosketusnäytöltä käsin
- Lämpötila-/dataloggeri USB-muistilla omavalvontaa varten
- Käynnistyy automaattisesti uudelleen sähkökatkon jälkeen ja muistaa käytetyt asetukset
- Kapasiteetti jäähdyttää 190 kg tuotetta +95 °C -> +3 °C
- Suuttimet optimaalisen vesikierron varmistamiseksi
- Altaan pohjaan asennettu poistosihä
- Lämmönvaihdin estää jäähdytysveden/tuoteveden sekoittumisen jääkierto-/prosessiveteen
- Sähkölämmiteiset vastukset tuotteiden kypsennystä varten
- Lämmitysaika noin 40 min, kun lämminvesisyöttö on 40–50 °C
- Lämmitysvaiheen lopussa lämmin vesi johdetaan viemäriin ja kylmä vesi täyttää altaan automaattisesti, jolloin jäähdytysprosessi käynnistyy. Kylmäveden lämpötila saa olla enintään 15 °C. Mikäli veden lämpötila on korkeampi, siitä on ilmoitettava tilauksen yhteydessä jäähdytimen kapasiteetin vuoksi.
- Jäähdytysaika riippuu tuotetyypistä ja kerrospaksuudesta

21 kpl ulosvedettävää koria - size L330 mm x S730 mm x K80 mm
1 kpl kehikkoja 7 korille + 1 kpl kehikkoja 14 korille
2 kpl korivaunuja

metos
kitchen intelligence®

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava
Puh. +358 204 3913
metos.finland@metos.fi
metos.fi



Ulosvedettävät korit vakiovarusteena, pinottavat korit erikoistilauksesta

Allas

Eräkohtainen kapasiteetti	190 kg
Vesitilavuus	864 L
Vedenkulutus	675 L
Mitat (L x S x K)	2164 x 1333 x 1095 mm
Sähköliitäntä	3x400V +Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	41,5 kW
Virrankulutus	60 A
Poistoputken halkaisija	100 mm
Kylmävesiliitäntä	1" 3 bar
Lämminvesiliitäntä	1" 3 bar
Glykolin/jäähdytysveden liitäntä	38mm 1,5"
Pumput	1 kpl
Sähkölämmityselementit	5 kpl
Paino korien kanssa ilman vettä	450 kg
Paino korien, veden ja tuotteen kanssa	1315 kg

Nostin

Mitat, kiskon pituus x korkeus	4314 x 2351 mm
CEE-liitin, syöttö	230V, 50 Hz
Moottorin teho	300 W

Etäjäähdytinsikkö ANL-Q 090, Ilmakäyttöinen

- 1 kpl kompakti jäähdytin, jossa sisäänrakennettu vesisäiliö, kiertopumppu ja sähköinen ohjaus
- Sähköinen puhaltimen ohjaus (talvihallinta)
- Freoni ja ympäristöystävällinen kylmäaine sisältyvät toimitukseen

ANL-ilmajäähdytteen jäähdytimen sijoitus:

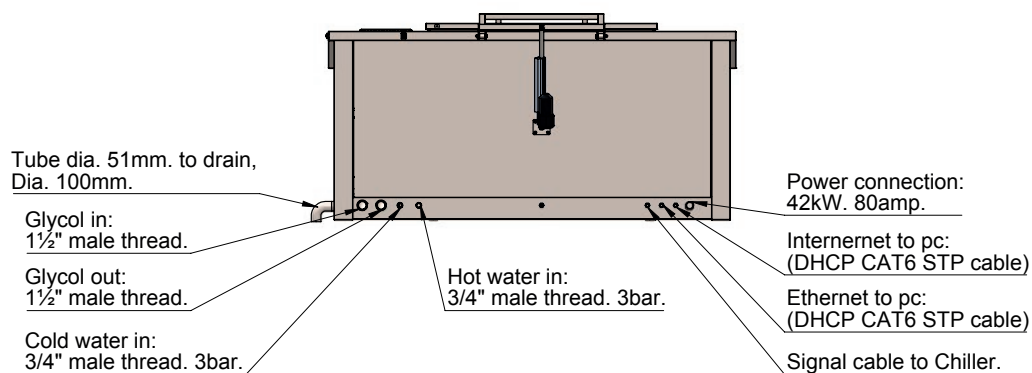
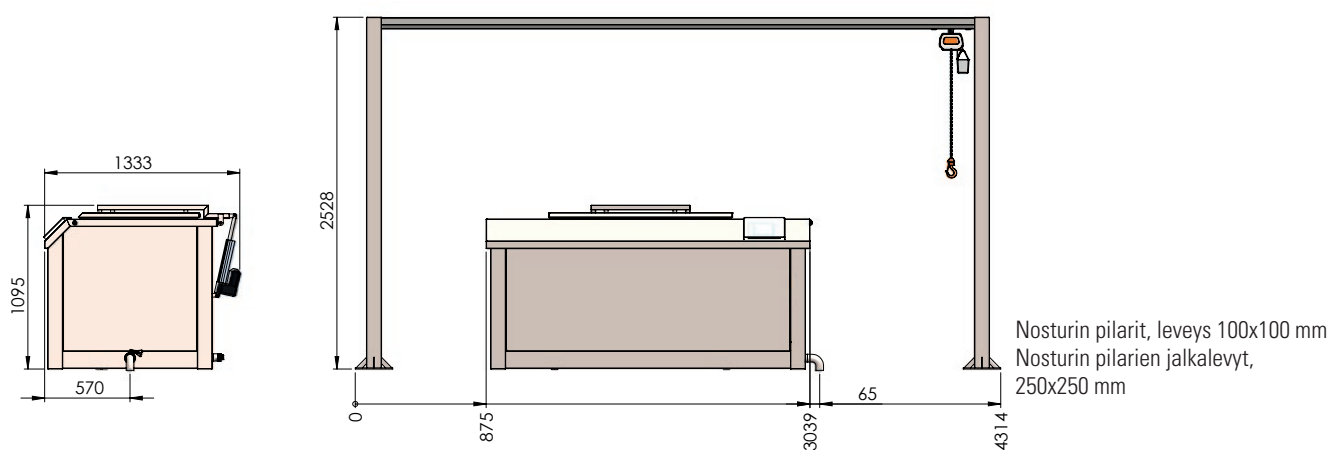
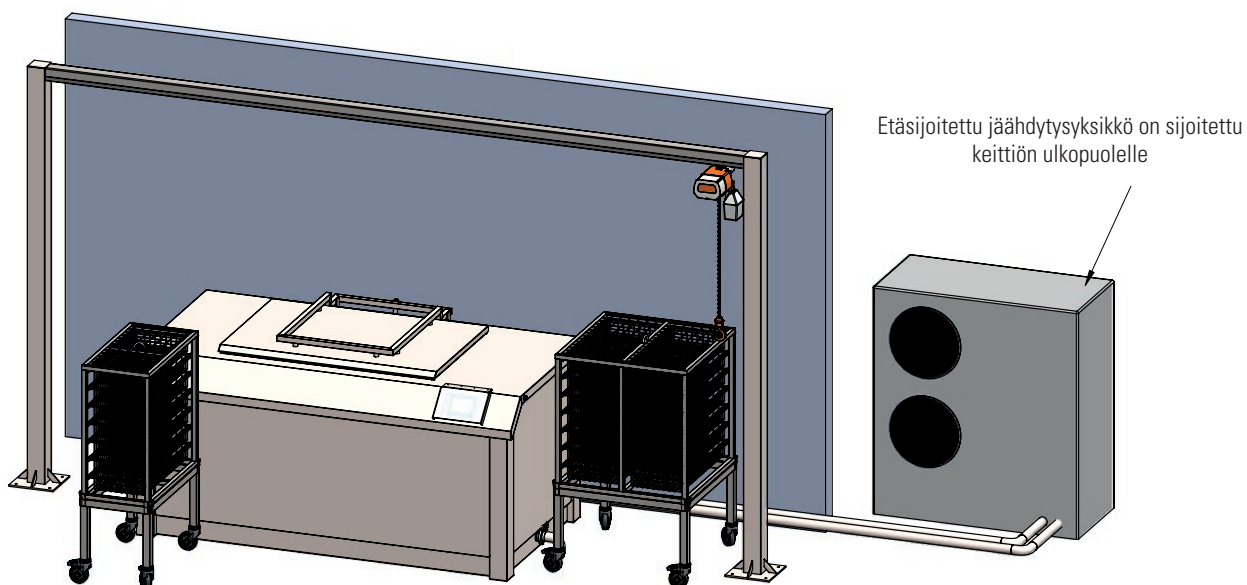
Jäähdytin on sijoitettava ulos tai hyvin tuuletettuun tilaan suuren lämpökuorman vuoksi. Yksikön alustan tulee olla tasainen, sileä ja riittävän vahva kestämään täytetyn jäähdytimen paino sekä huoltotoimenpiteissä käytettävät normaalit laitteet. Sijoita jäähdytin ulos paikkaan, jossa se ei altistu liialliselle tuulelle (asennettava tuulensuojat, jos tuulennopeus ylittää 2,2 m/s).

Jäähdytysyksikkö ANL-Q 090

	22,5 kWh lämpötiloissa -1 °C menove- dessä / +4 °C paluuvessä (vesi-glyko- li-seos 70/30)
Jäähdytysteho	
Freonityyppi	R-410 A
Kiertopumppu	1 kpl
Virtausnopeus	3831 l/h by 140 kPa
Sähköliitäntä	3 x 400 Volt + Nolla + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	6,8 kWh
Virrankulutus	14 A
Mitat (L x S x K)	1165 x 550 x 1281 mm
Paino (sis.glykoli)	262 kg

Sous Vide -allas 190 kg

metos



Glykolin / jäähdytysveden liitännän altaan ja jäähdyttimen välillä tulee olla 38 mm:n ruostumattomasta teräksestä valmistettu putki, 1,5" uroskierre, enintään 20 metrin pituinen

Sous Vide -allas 250 kg

Malli – Sous vide -allas 250 kg ulosvedettävillä koreilla



Vakio-ominaisuudet

- Valmistettu kiillotetusta ruostumattomasta teräksestä, materiaali AISI 304
- Korit nostetaan nosturilla, joka on asennettu sous vide -altaan yläpuolelle
- Sisäänrakennettu CIP-järjestelmä piiloputkien ja lämmönvaihtimien automaattiseen puhdistukseen
- Värillinen kosketusnäyttö
- Kaikki reseptit luodaan kosketusnäytöltä käsin
- Lämpötila-/dataloggeri USB-muistilla omavalvontaa varten
- Käynnistyy automaattisesti uudelleen sähkökatkon jälkeen ja muistaa käytetyt asetukset
- Kapasiteetti jäädyttää 250 kg tuotetta +95 °C -> +3 °C
- Suuttimet optimaalisen vesikierron varmistamiseksi
- Altaan pohjaan asennettu poistosihiti
- Lämmönvaihdin estää jäähdytysveden/tuoteveden sekoittumisen jääkierto-/prosessiveteen
- Sähkölämmitteiset vastukset tuotteiden kypsennystä varten
- Lämmitysaika noin 40 min, kun lämminvesisyöttö on 40–50 °C
- Lämmitysvaiheen lopussa lämmin vesi johdetaan viemäriin ja kylmä vesi täyttää altaan automaattisesti, jolloin jäähdytysprosessi käynnistyy. Kylmäveden lämpötila saa olla enintään 15 °C. Mikäli veden lämpötila on korkeampi, siitä on ilmoitettava tilauksen yhteydessä jäähdytimen kapasiteetin vuoksi.
- Jäähdytysaika riippuu tuotetyypistä ja kerrospaksuudesta

28 kpl ulosvedettävää koria - koko L330 mm x S730 mm x K80 mm
2 kpl kehikkoja 14 korille
2 kpl korivaunuja

metos
kitchen intelligence®

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava
Puh. +358 204 3913
metos.finland@metos.fi
metos.fi



Ulosvedettävät korit vakiovarusteena, pinottavat korit erikoistilauksesta

Allas

Eräkohtainen kapasiteetti	250 kg
Vesitilavuus	1152 L
Vedenkulutus	900 L
Mitat (L x S x K)	2564 x 1333 x 1095 mm
Sähköliitäntä	3x400V + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	49 kW
Virrankulutus	71 A
Poistoputken halkaisija	100 mm
Kylmävesiliitäntä	1" 3 bar
Lämminvesiliitäntä	1" 3 bar
Glykolin/jäähdytysveden liitäntä	38mm 1,5"
Pumput	1 kpl
Sähkölämmityselementit	6 kpl
Paino korien kanssa ilman vettä	600 kg
Paino korien, veden ja tuotteen kanssa	1750 kg

Nostin

Mitat, kiskon pituus x korkeus	4714 x 2528 mm
CEE-liitin, syöttö	230V, 50 Hz
Moottorin teho	300 W

Etäjäähdetyksikkö ANL-Q 152, Ilmakäyttöinen

- 1 kpl kompakti jäähdytin, jossa sisäänrakennettu vesisäiliö, kiertopumppu ja sähköinen ohjaus
- Sähköinen puhaltimen ohjaus (talvihallinta)
- Freoni ja ympäristöystävällinen kylmäaine sisältyvät toimitukseen

ANL-ilmajäähdytteen jäähdytimen sijoitus:

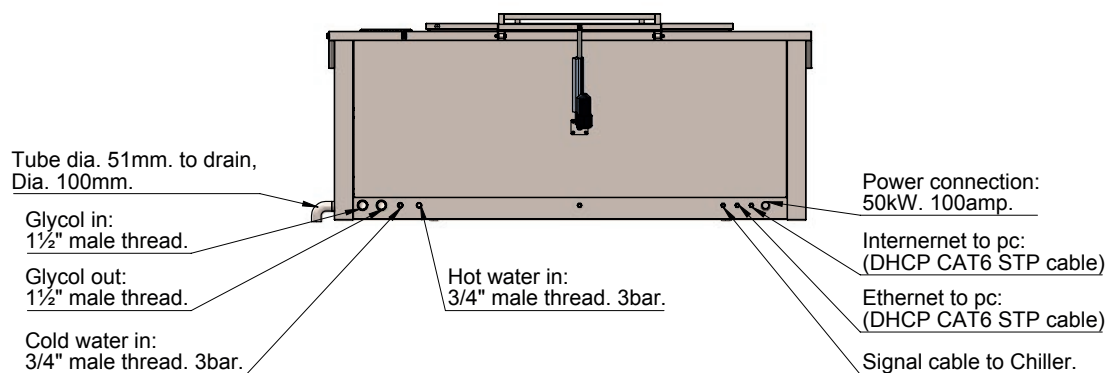
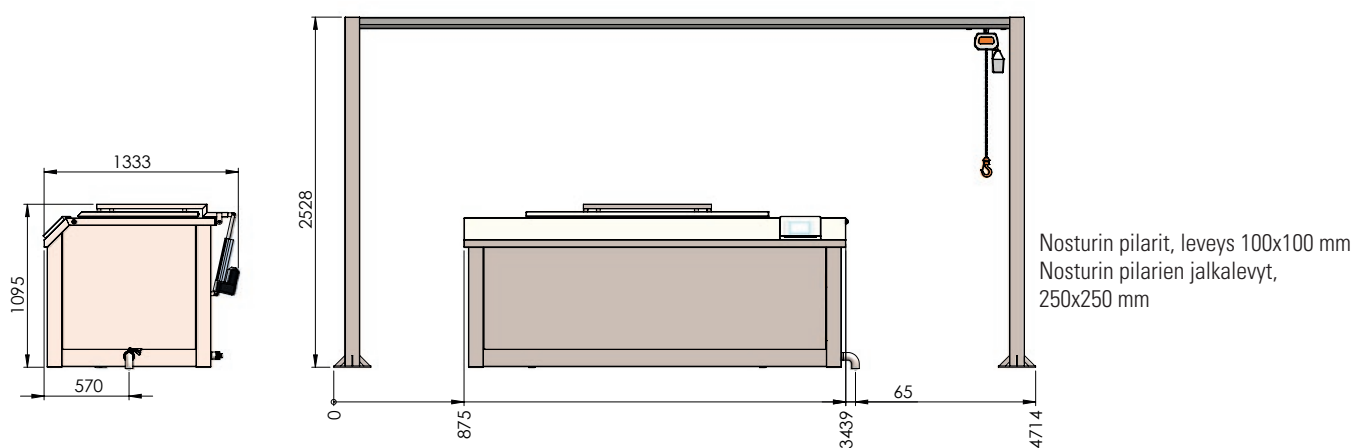
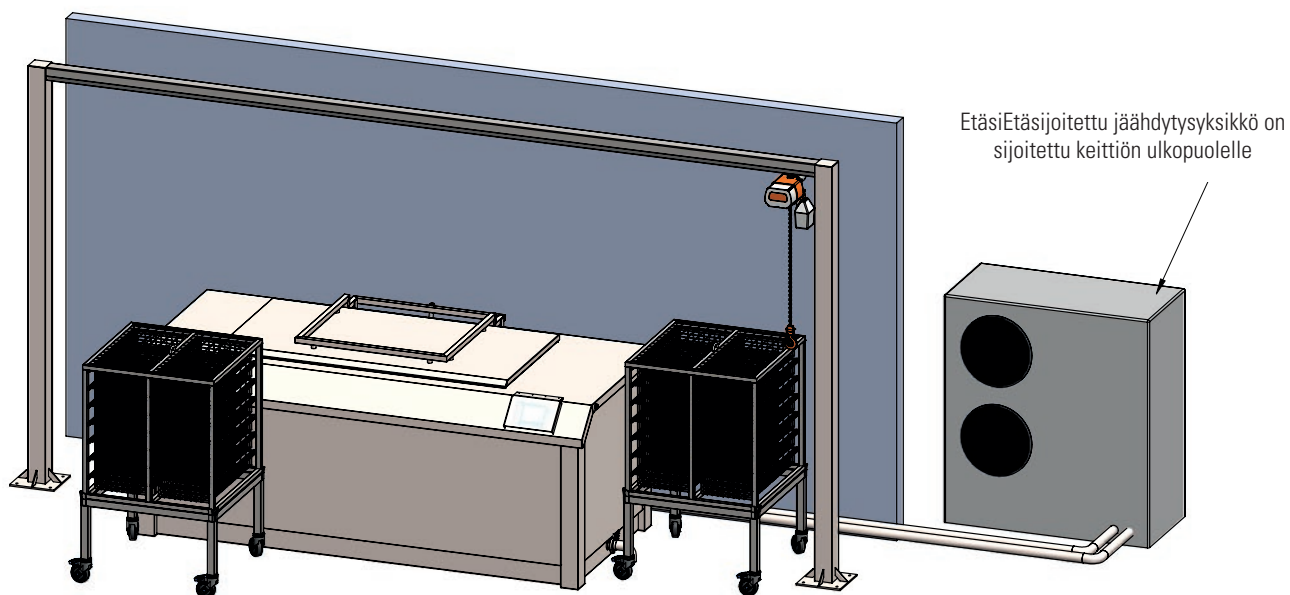
Jäähdytin on sijoitettava ulos tai hyvin tuuletettuun tilaan suuren lämpökuorman vuoksi. Yksikön alustan tulee olla tasainen, sileä ja riittävän vahva kestämään täytetyn jäähdytimen paino sekä huoltotoimenpiteissä käytettävät normaalit laitteet. Sijoita jäähdytin ulos paikkaan, jossa se ei altistu liialliselle tuulelle (asennettava tuulensuojat, jos tuulennopeus ylittää 2,2 m/s).

Jäähdytysyksikkö ANL-Q 152

	33,3 kWh lämpötiloissa -1 °C menove-
	dessä / +4 °C paluuvessä (vesi-glyko-
Jäähdysteho	li-seos 70/30)
Freonityyppi	R-410 A
Kiertopumppu	1 kpl
Virtausnopeus	5669 l/h. by 185 kPa
Sähköliitäntä	3 x 400 Volt + Nolla + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	10,6 kW
Virrankulutus	21 A
Mitat (L x S x K)	1750 x 750 x 1450 mm
Paino (sis.glykoli)	464 kg

Sous Vide -allas 250 kg

metos



Glykolin / jäähdytysveden liitännän altaan ja jäähdyttimen välillä tulee olla 38 mm:n ruostumattomasta teräksestä valmistettu putki, 1,5" uroskierre, enintään 20 metrin pituinen

Sous Vide -allas 300 kg

Malli – Sous vide -allas 300 kg ulosvedettävillä koreilla



Vakio-ominaisuudet

- Valmistettu kiillotetusta ruostumattomasta teräksestä, materiaali AISI 304
- Korit nostetaan nosturilla, joka on asennettu sous vide -altaan yläpuolelle
- Sisäänrakennettu CIP-järjestelmä piiloputkien ja lämmönvaihtimien automaattiseen puhdistukseen
- Värillinen kosketusnäyttö
- Kaikki reseptit luodaan kosketusnäytöltä käsin
- Lämpötila-/dataloggeri USB-muistilla omavalvontaa varten
- Käynnistyy automaattisesti uudelleen sähkökatkon jälkeen ja muistaa käytetyt asetukset
- Kapasiteetti jäädyttää 300 kg tuotetta +95 °C -> +3 °C
- Suuttimet optimaalisen vesikierron varmistamiseksi
- Altaan pohjaan asennettu poistosiht
- Lämmönvaihdin estää jäähdytysveden/tuoteveden sekoittumisen jääkierto-/prosessiveteen
- Sähkölämmiteiset vastukset tuotteiden kypsennystä varten
- Lämmitysaika noin 40 min, kun lämminvesisyöttö on 40–50 °C
- Lämmitysvaiheen lopussa lämmin vesi johdetaan viemäriin ja kylmä vesi täyttää altaan automaattisesti, jolloin jäähdytysprosessi käynnistyy. Kylmäveden lämpötila saa olla enintään 15 °C. Mikäli veden lämpötila on korkeampi, siitä on ilmoitettava tilauksen yhteydessä jäähdytin kapasiteetin vuoksi.
- Jäähdytysaika riippuu tuotetyypistä ja kerrospaksuudesta

35 kpl ulosvedettävää koria - koko L330 mm x S730 mm x K80 mm
1 kpl kehikkoja 7 korille + 2 kpl kehikkoja 14 korille
3 kpl korivaunuja

metos
kitchen intelligence®

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava
Puh. +358 204 3913
metos.finland@metos.fi
metos.fi



Ulosvedettävät korit vakiovarusteena, pinottavat korit erikoistilauksesta.

Allas

Eräkohtainen kapasiteetti	300 kg
Vesitilavuus	1440 L
Vedenkulutus	1140 L
Mitat (L x S x K)	2964 x 1333 x 1095 mm
Sähköliitäntä	3x400V + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	57 kW
Virrankulutus	82 A
Poistoputken halkaisija	100 mm
Kylmävesiliitäntä	5/4" 3 bar
Lämminvesiliitäntä	5/4" 3 bar
Glykolin/jäähdytysveden liitäntä	54mm 2"
Pumput	1 kpl
Sähkölämmityselementit	7 kpl
Paino korien kanssa ilman vettä	750 kg
Paino korien, veden ja tuotteen kanssa	2190 kg

Nostin

Mitat, kiskon pituus x korkeus	5114 x 2528 mm
CEE-liitin, syöttö	230V, 50 Hz
Moottorin teho	300 W

Etäjäähdytinsikkö ANL-Q 152, Ilmakäyttöinen

- 1 kpl kompakti jäähdytin, jossa sisäänrakennettu vesisäiliö, kiertopumppu ja sähköinen ohjaus
- Sähköinen puhaltimen ohjaus (talvihallinta)
- Freoni ja ympäristöystävällinen kylmäaine sisältyvät toimitukseen

ANL-ilmajäähdytteen jäähdytin sijoitus:

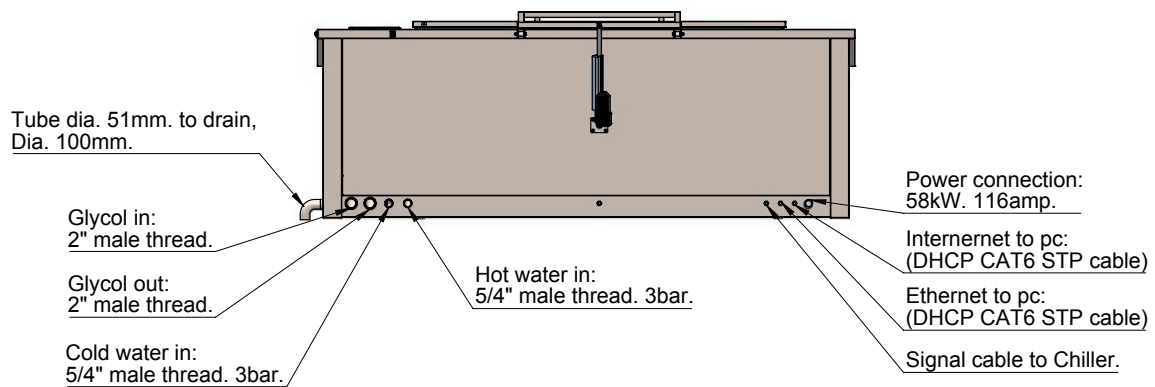
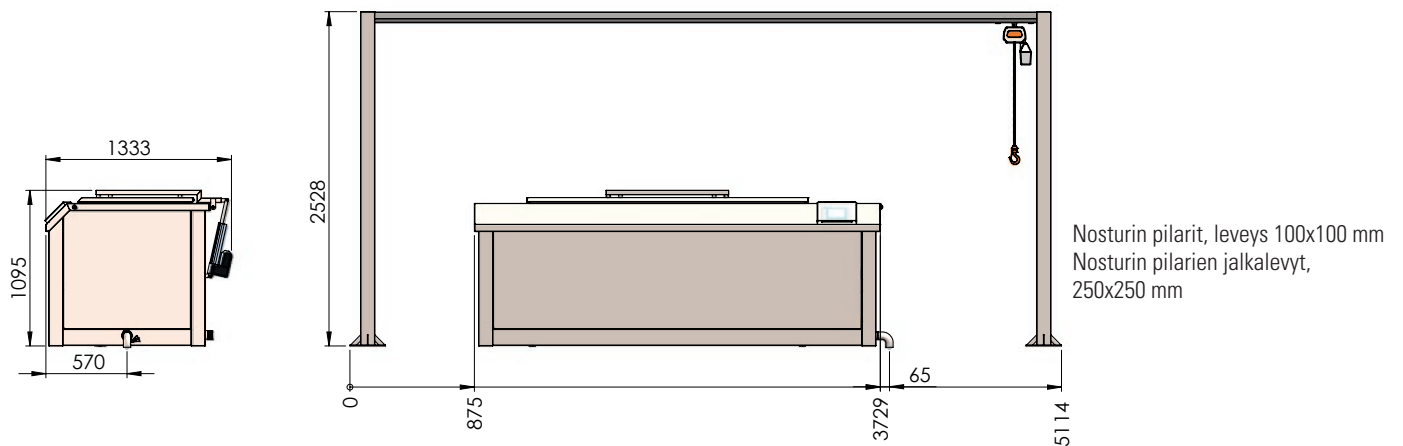
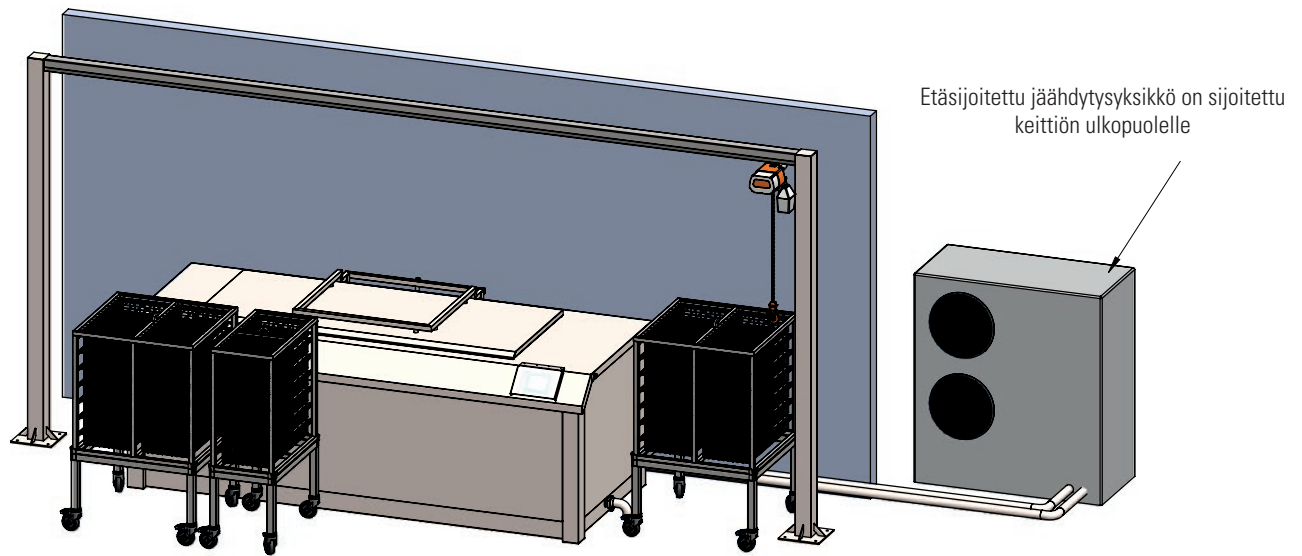
Jäähdytin on sijoitettava ulos tai hyvin tuuletettuun tilaan suuren lämpökuorman vuoksi. Yksikön alustan tulee olla tasainen, sileä ja riittävän vahva kestämään täytetyn jäähdytin paino sekä huoltotoimenpiteissä käytettävät normaalit laitteet. Sijoita jäähdytin ulos paikkaan, jossa se ei altistu liialliselle tuulelle (asennettava tuulensuojat, jos tuulennopeus ylittää 2,2 m/s).

Jäähdytysyksikkö ANL-Q 152

	33,3 kWh lämpötiloissa -1 °C menove- dessä / +4 °C paluuvessä (vesi-glyko- li-seos 70/30)
Jäähdytysteho	
Freonityyppi	R-410 A
Kiertopumppu	1 kpl
Virtausnopeus	5669 l/h. by 185 kPa
Sähköliitäntä	3 x 400 Volt + Nolla + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	10,6 kW
Virrankulutus	21 A
Mitat (L x S x K)	1750 x 750 x 1450 mm
Paino (sis.glykoli)	464 kg

Sous Vide -allas 300 kg

metos



Glykolin / jäähdytysveden liitännän altaan ja jäähdyttimen välillä tulee olla 38 mm:n ruostumattomasta teräksestä valmistettu putki, 1,5" uroskierre, enintään 20 metrin pituinen

Sous Vide -allas 378 kg

Malli – Sous vide -allas 378 kg ulosvedettävillä koreilla



Vakio-ominaisuudet

- Valmistettu kiillotetusta ruostumattomasta teräksestä, materiaali AISI 304
- Korit nostetaan nosturilla, joka on asennettu sous vide -altaan yläpuolelle
- Sisäänrakennettu CIP-järjestelmä piiloputkien ja lämmönvaihtimien automaattiseen puhdistukseen
- Värillinen kosketusnäyttö
- Kaikki reseptit luodaan kosketusnäytöltä käsin
- Lämpötila-/dataloggeri USB-muistilla omavalvontaa varten
- Käynnistyy automaattisesti uudelleen sähkökatkon jälkeen ja muistaa käytetyt asetukset
- Kapasiteetti jäädyttää 378 kg tuotetta +95 °C -> +3 °C
- Suuttimet optimaalisen vesikierron varmistamiseksi
- Altaan pohjaan asennettu poistosihdi
- Lämmönvaihdin estää jäähdytysveden/tuoteveden sekoittumisen jääkierto-/prosessiveteen
- Sähkölämmiteiset vastukset tuotteiden kypsennystä varten
- Lämmitysaika noin 40 min, kun lämminvesisyöttö on 40–50 °C
- Lämmitysvaiheen lopussa lämmin vesi johdetaan viemäriin ja kylmä vesi täyttää altaan automaattisesti, jolloin jäähdytysprosessi käynnistyy. Kylmäveden lämpötila saa olla enintään 15 °C. Mikäli veden lämpötila on korkeampi, siitä on ilmoitettava tilauksen yhteydessä jäähdytimen kapasiteetin vuoksi.
- Jäähdytysaika riippuu tuotetyypistä ja kerrospaksuudesta

42 kpl ulosvedettävää koria - koko L330 mm x S730 mm x K80 mm
3 kpl kehikkoja 14 korille
3 kpl korivaunuja

metos
kitchen intelligence®

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava
Puh. +358 204 3913
metos.finland@metos.fi
metos.fi



Ulosvedettävät korit vakiovarusteena, pinottavat korit erikoistilauksesta..

Allas

Eräkohtainen kapasiteetti	378 kg
Vesitilavuus	1728 L
Vedenkulutus	1350 L
Mitat (L x S x K)	3364 x 1333 x 1095 mm
Sähköliitäntä	3x400V + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	68 kW
Virrankulutus	98 A
Poistoputken halkaisija	100 mm
Kylmävesiliitäntä	5/4" 3 bar
Lämminvesiliitäntä	5/4" 3 bar
Glykolin/jäähdytysveden liitäntä	54mm 2"
Pumput	2 kpl
Sähkölämmityselementit	8 kpl
Paino korien kanssa ilman vettä	900 kg
Paino korien, veden ja tuotteen kanssa	2628 kg

Nostin

Mitat, kiskon pituus x korkeus	5514 x 2528 mm
CEE-liitin, syöttö	230V, 50 Hz
Moottorin teho	300 W

Etäjäähdetyksikkö ANL-Q 202, Ilmakäyttöinen

- 1 kpl kompakti jäähdytin, jossa sisäänrakennettu vesisäiliö, kiertopumppu ja sähköinen ohjaus
- Sähköinen puhaltimen ohjaus (talvihallinta)
- Freoni ja ympäristöystävällinen kylmäaine sisältyvät toimitukseen

ANL-ilmajäähdytteen jäähdytimen sijoitus:

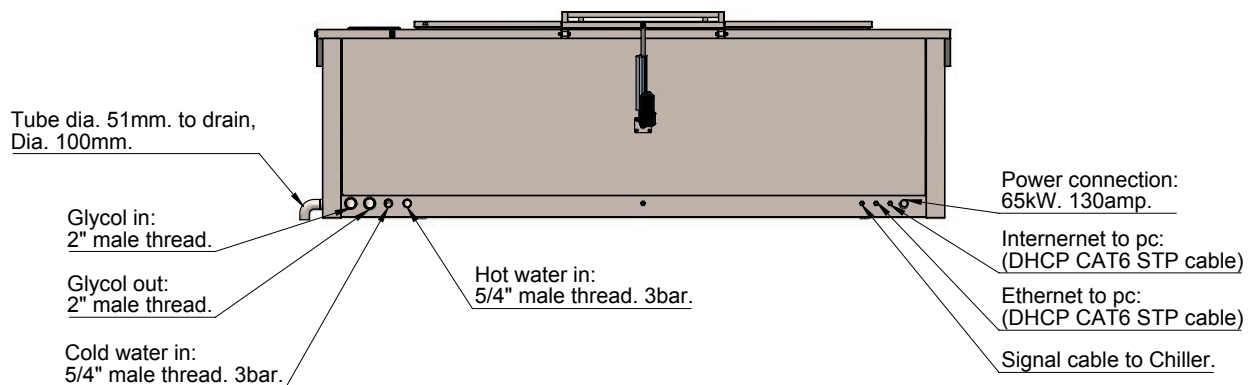
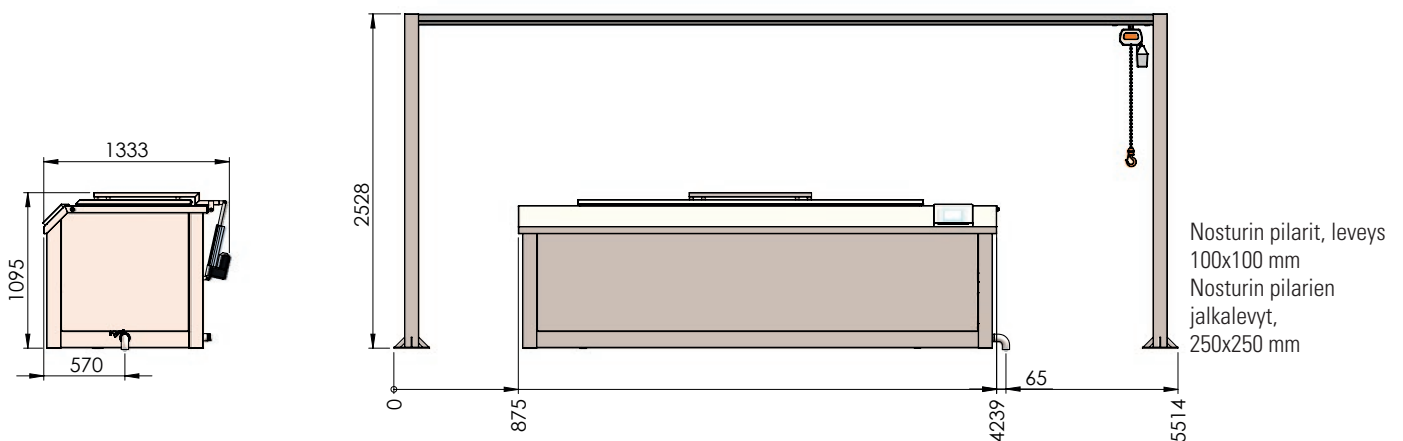
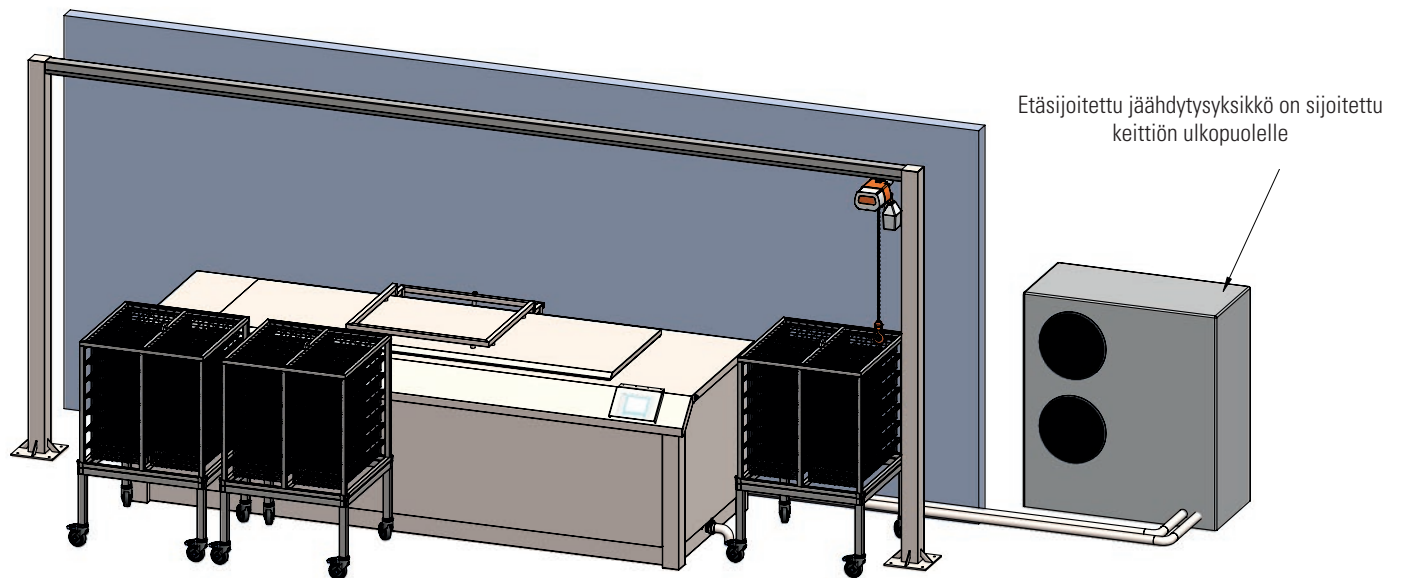
Jäähdytin on sijoitettava ulos tai hyvin tuuletettuun tilaan suuren lämpökuorman vuoksi. Yksikön alustan tulee olla tasainen, sileä ja riittävän vahva kestämään täytetyn jäähdytimen paino sekä huoltotoimenpiteissä käytettävät normaalit laitteet. Sijoita jäähdytin ulos paikkaan, jossa se ei altistu liialliselle tuulelle (asennettava tuulensuojat, jos tuulennopeus ylittää 2,2 m/s).

Jäähdetyksikkö ANL-Q 202

	43,3 kWh lämpötiloissa -1 °C menove-
	dessä / +4 °C paluuvessä (vesi-glyko-
Jäähdysteho	li-seos 70/30)
Freonityyppi	R-410 A
Kiertopumppu	1 kpl
Virtausnopeus	7387 l/h by 159 kPa
Sähköliitäntä	3 x 400 Volt + Nolla + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	13,8 kW
Virrankulutus	27 A
Mitat (L x S x K)	1750 x 750 x 1450 mm
Paino (sis.glykoli)	500 kg

Sous Vide -allas 378 kg

metos



Glykolin / jäähdytysveden liitännän altaan ja jäähdyttimen välillä tulee olla 38 mm:n ruostumattomasta teräksestä valmistettu putki, 1,5" uroskierre, enintään 20 metrin pituinen

Sous Vide -allas 450 kg

Malli – Sous vide -allas 450 kg ulosvedettävillä koreilla



Vakio-ominaisuudet

- Valmistettu kiillotetusta ruostumattomasta teräksestä, materiaali AISI 304
- Korit nostetaan nosturilla, joka on asennettu sous vide -altaan yläpuolelle
- Sisäänrakennettu CIP-järjestelmä piiloputkien ja lämmönvaihtimien automaattiseen puhdistukseen
- Värillinen kosketusnäyttö
- Kaikki reseptit luodaan kosketusnäytöltä käsin
- Lämpötila-/dataloggeri USB-muistilla omavalvontaa varten
- Käynnistyy automaattisesti uudelleen sähkökatkon jälkeen ja muistaa käytetyt asetukset
- Kapasiteetti jäädyttää 450 kg tuotetta +95 °C -> +3 °C
- Suuttimet optimaalisen vesikierron varmistamiseksi
- Altaan pohjaan asennettu poistosihä
- Lämmönvaihdin estää jäähdysveden/tuoteveden sekoittumisen jääkierto-/prosessiveteen
- Sähkölämmiteiset vastukset tuotteiden kypsennystä varten
- Lämmitys aika noin 40 min, kun lämminvesisäiliö on 40–50 °C
- Lämmitysvaiheen lopussa lämmin vesi johdetaan viemäriin ja kylmä vesi täyttää altaan automaattisesti, jolloin jäähdysprosessi käynnistyy. Kylmäveden lämpötila saa olla enintään 15 °C. Mikäli veden lämpötila on korkeampi, siitä on ilmoitettava tilauksen yhteydessä jäähdystimen kapasiteetin vuoksi.
- Jäähdysaika riippuu tuotetyypistä ja kerrospaksuudesta

49 kpl ulosvedettävää koria - koko L330 mm x S730 mm x K80 mm
1 kpl kehikkoja 7 korille + 3 kpl kehikkoja 14 korille
4 kpl korivaunuja

metos
kitchen intelligence®

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava
Puh. +358 204 3913
metos.finland@metos.fi
metos.fi



Ulosvedettävät korit vakiovarusteena, pinottavat korit erikoistilauksesta.

Allas

Eräkohtainen kapasiteetti	450 kg
Vesitilavuus	2016 L
Vedenkulutus	1560 L
Mitat (L x S x K)	3764 x 1333 x 1095 mm
Sähköliitäntä	3x400V + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	75 kW
Virrankulutus	109 A
Poistoputken halkaisija	100 mm
Kylmävesiliitäntä	5/4" 3 bar
Lämminvesiliitäntä	5/4" 3 bar
Glykolin/jäähdysveden liitäntä	54mm 2"
Pumput	2 kpl
Sähkölämmityselementit	9 kpl
Paino korien kanssa ilman vettä	1050 kg
Paino korien, veden ja tuotteen kanssa	3060 kg

Nostin

Mitat, kiskon pituus x korkeus	5914 x 2528 mm
CEE-liitin, syöttö	230V, 50 Hz
Moottorin teho	300 W

Etäjäähdityksikkö NRB-L282, Ilmakäyttöinen

- 1 kpl kompaktijäädytin, jossa on sisäänrakennettu vesisäiliö, kiertopumppu ja sähköinen ohjaus
- 2 kpl erillisiä jäähdyspiirejä (koskee freonin määrää)
- Sähköinen puhaltimen ohjaus (talvikäyttö)
- Freoni ja ympäristömaksu sisältyvät toimitukseen

ANL-ilmajäähdysteisen jäähdystimen sijoitus:

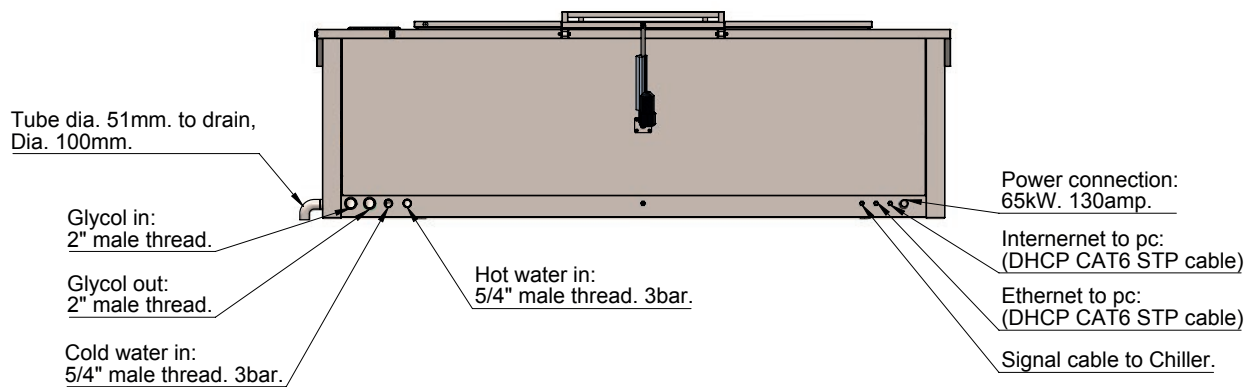
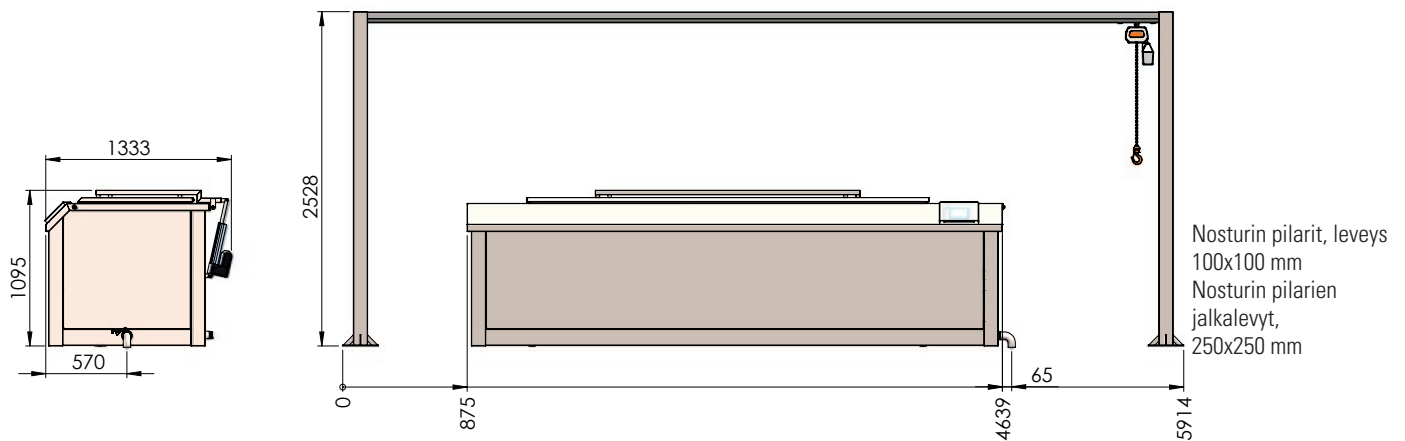
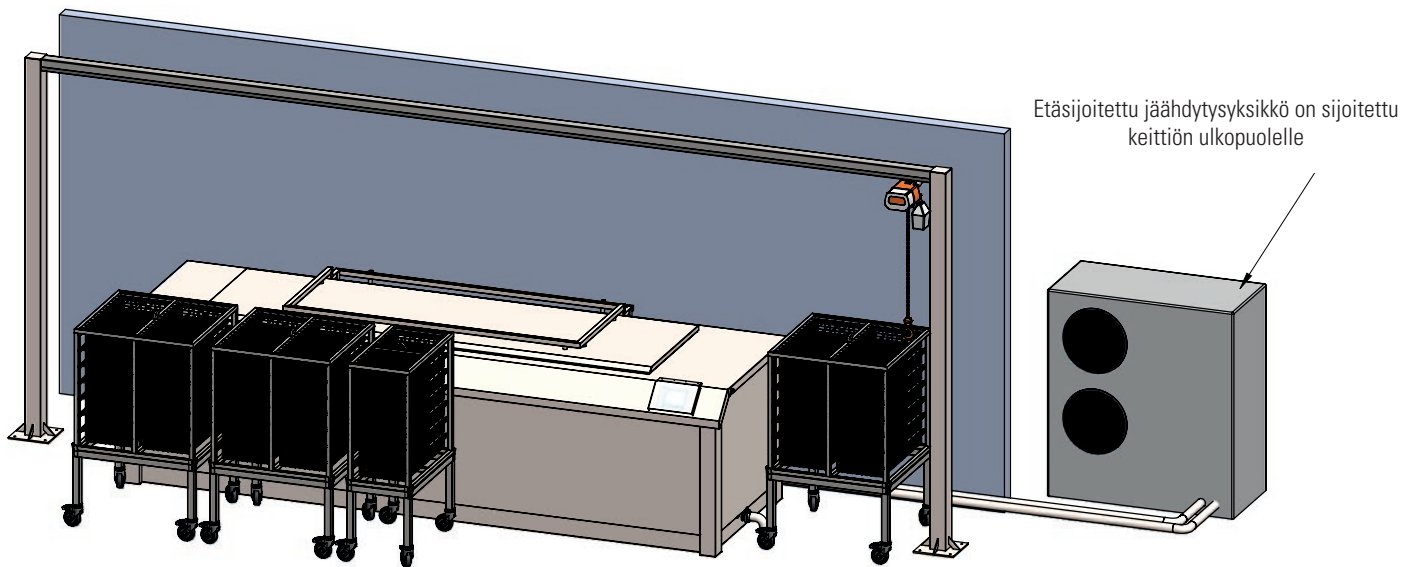
Jäädytin on sijoitettava ulos tai hyvin tuuletettuun tilaan suuren lämpökuorman vuoksi. Yksikön alustan tulee olla tasainen, sileä ja riittävästi vahva kestämään täytetyn jäähdystimen paino sekä huoltotoimenpiteissä käytettävät normaalit laitteet. Sijoita jäädytin ulos paikkaan, jossa se ei altistu liialliselle tuulelle (asennettava tuulensuojat, jos tuulennopeus ylittää 2,2 m/s).

Jäähdityksikkö NRB-L282

	56,5 kWh lämpötiloissa -1 °C menove- dessä / +4 °C paluuvessä (vesi-glyko- li-seos 70/30)
Jäähdysteho	
Freonityyppi	R-410 A
Kiertopumppu	1 kpl
Virtausnopeus	9734 l/h by 37 kPa
Sähköliitäntä	3 x 400 Volt + Nolla + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	19,8 kWh
Virrankulutus	35 A
Mitat (L x S x K)	2450 x 1100 x 1680 mm
Paino (sis.glykoli)	1110 kg

Sous Vide- allas 450 kg

metos



Glykolin / jäähdytysveden liitännän altaan ja jäähdyttimen välillä tulee olla 38 mm:n ruostumattomasta teräksestä valmistettu putki, 1,5" uroskierre, enintään 20 metrin pituinen

Sous Vide -allas 500 kg

Malli – Sous vide -allas 500 kg ulosvedettävillä koreilla



Vakio-ominaisuudet

- Valmistettu kiillotetusta ruostumattomasta teräksestä, materiaali AISI 304
- Korit nostetaan nosturilla, joka on asennettu sous vide -altaan yläpuolelle
- Sisäänrakennettu CIP-järjestelmä piiloputkien ja lämmönvaihtimien automaattiseen puhdistukseen
- Värillinen kosketusnäyttö
- Kaikki reseptit luodaan kosketusnäytöltä käsin
- Lämpötila-/dataloggeri USB-muistilla omavalvontaa varten
- Käynnistyy automaattisesti uudelleen sähkökatkon jälkeen ja muistaa käytetyt asetukset
- Kapasiteetti jäädyttää 500 kg tuotetta +95 °C -> +3 °C
- Suuttimet optimaalisen vesikierron varmistamiseksi
- Altaan pohjaan asennettu poistosihdi
- Lämmönvaihdin estää jäähdytysveden/tuoteveden sekoittumisen jääkierto-/prosessiveteen
- Sähkölämmiteiset vastukset tuotteiden kypsennystä varten
- Lämmitysaika noin 40 min, kun lämminvesisyöttö on 40–50 °C
- Lämmitysvaiheen lopussa lämmin vesi johdetaan viemäriin ja kylmä vesi täyttää altaan automaattisesti, jolloin jäähdytysprosessi käynnistyy. Kylmäveden lämpötila saa olla enintään 15 °C. Mikäli veden lämpötila on korkeampi, siitä on ilmoitettava tilauksen yhteydessä jäähdytimen kapasiteetin vuoksi.
- Jäähdytysaika riippuu tuotetyypistä ja kerrospaksuudesta

56 kpl ulosvedettävää koria - koko L330 mm x S730 mm x K80 mm
4 kpl kehikkoja 14 korille
4 kpl korivaunuja

metos
kitchen intelligence®

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava
Puh. +358 204 3913
metos.finland@metos.fi
metos.fi



Ulosvedettävät korit vakiovarusteena, pinottavat korit erikoistilauksesta.

Allas

Eräkohtainen kapasiteetti	500 kg
Vesitilavuus	2304 L
Vedenkulutus	1800 L
Mitat (L x S x K)	4164 x 1333 x 1095 mm
Sähköliitäntä	3x400V + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	83 kW
Virrankulutus	120 A
Poistoputken halkaisija	100 mm
Kylmävesiliitäntä	5/4" 3 bar
Lämminvesiliitäntä	5/4" 3 bar
Glykolin/jäähdytysveden liitäntä	54mm 2"
Pumput	2 kpl
Sähkölämmityselementit	10 kpl
Paino korien kanssa ilman vettä	1200 kg
Paino korien, veden ja tuotteen kanssa	3500 kg

Nostin

Mitat, kiskon pituus x korkeus	6314 x 2528 mm
CEE-liitin, syöttö	230V, 50 Hz
Moottorin teho	300 W

Etäjäähdytinsikkö NRB-L 302, Ilmakäyttöinen

- 1 kpl kompaktijäädytin, jossa on sisäänrakennettu vesisäiliö, kiertopumppu ja sähköinen ohjaus
- 2 kpl erillisiä jäähdytyspiirejä (koskee freonin määrää)
- Sähköinen puhaltimen ohjaus (talvikäyttö)
- Freoni ja ympäristömaksu sisältyvät toimitukseen

ANL-ilmajäähdytteen jäähdytimen sijoitus:

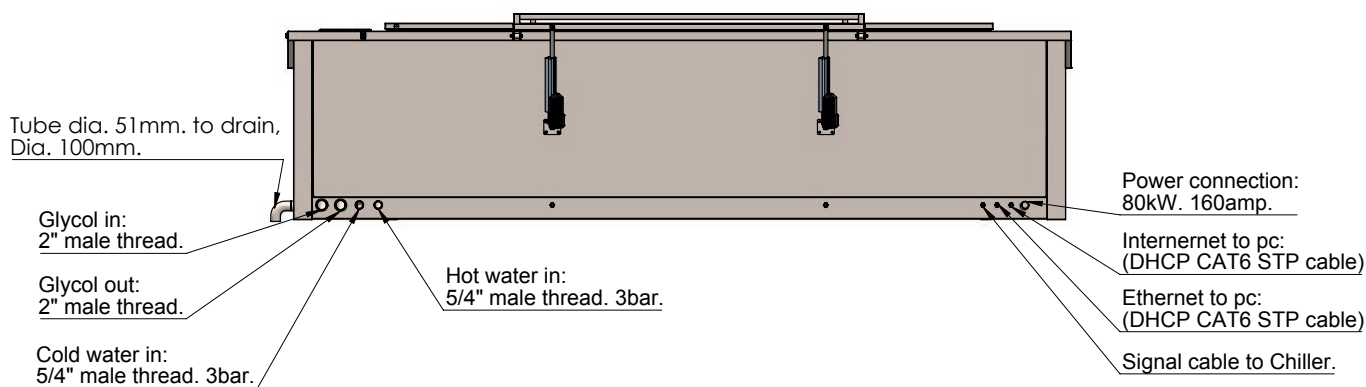
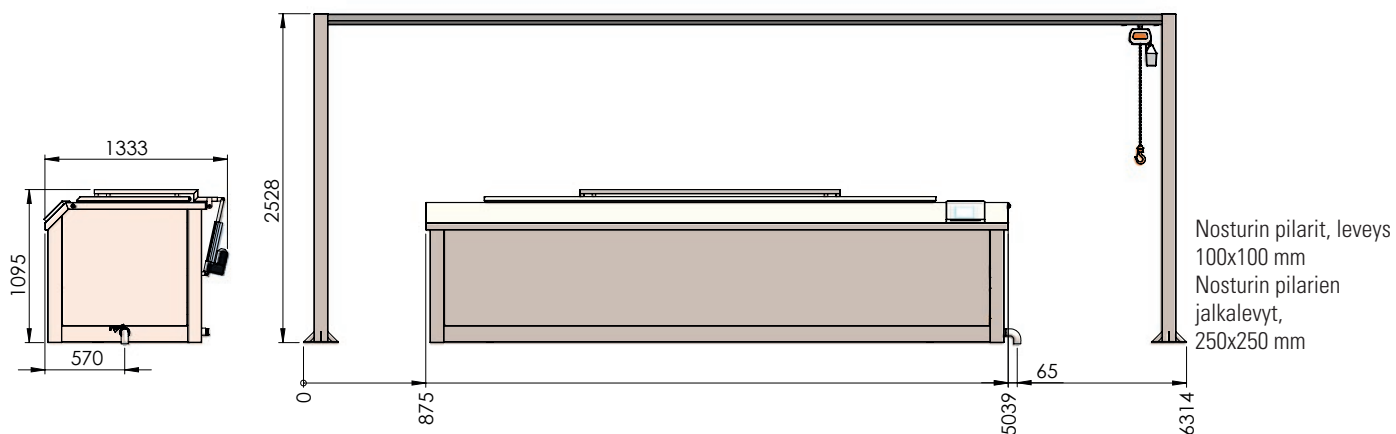
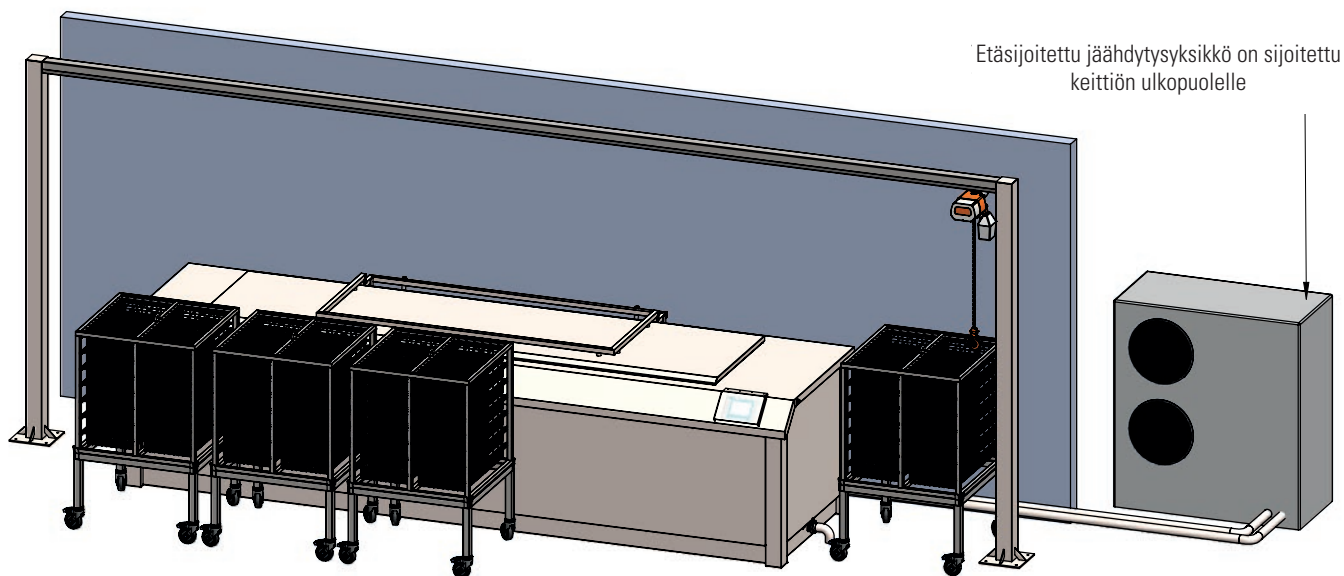
Jäädytin on sijoitettava ulos tai hyvin tuuletettuun tilaan suuren lämpökuorman vuoksi. Yksikön alustan tulee olla tasainen, sileä ja riittävän vahva kestämään täytetyn jäähdytimen paino sekä huoltotoimenpiteissä käytettävät normaalit laitteet. Sijoita jäädytin ulos paikkaan, jossa se ei altistu liialliselle tuulelle (asennettava tuulensuojat, jos tuulennopeus ylittää 2,2 m/s).

Jäähdytysyksikkö NRB-L 302

	64,3 kWh lämpötiloissa -1 °C menove- dessä / +4 °C paluuvessä (vesi-glyko- li-seos 70/30)
Jäähdytysteho	
Freonityyppi	R-410 A
Kiertopumppu	1 kpl
Virtausnopeus	11090 l/h by 48 kPa
Sähköliitäntä	3 x 400 Volt + Nolla + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	22,2 kW
Virrankulutus	41 A
Mitat (L x S x K)	2450 x 1100 x 1680 mm
Paino (sis.glykoli)	1128 kg

Sous Vide -allas 500 kg

metos



Glykolin / jäähdytysveden liitännän altaan ja jäähdyttimen välillä tulee olla 38 mm:n ruostumattomasta teräksestä valmistettu putki, 1,5" uroskierre, enintään 20 metrin pituinen

Sous Vide -allas 1000 kg

Malli – Sous vide -allas 1000 kg ulosvedettävillä koreilla



Vakio-ominaisuudet

- Valmistettu kiillotetusta ruostumattomasta teräksestä, materiaali AISI 304
- Korit nostetaan nosturilla, joka on asennettu sous vide -altaan yläpuolelle
- Sisäänrakennettu CIP-järjestelmä piiloputkien ja lämmönvaihtimien automaattiseen puhdistukseen
- Väriellinen kosketusnäyttö
- Kaikki reseptit luodaan kosketusnäytöltä käsin
- Lämpötila-/dataloggeri USB-muistilla omavalvontaa varten
- Käynnistyy automaattisesti uudelleen sähkökatkon jälkeen ja muistaa käytetyt asetukset
- Kapasiteetti jäädyttää 1000 kg tuotetta +95 °C -> +3 °C
- Suuttimet optimaalisen vesikierron varmistamiseksi
- Altaan pohjaan asennettu poistosihiti
- Lämmönvaihdin estää jäädytysveden/tuoteveden sekoittumisen jääkierto-/prosessiveteen
- Sähkölämmiteiset vastukset tuotteiden kypsennystä varten
- Lämmitys aika noin 40 min, kun lämminvesisyöttö on 40–50 °C
- Lämmitysvaiheen lopussa lämmin vesi johdetaan viemäriin ja kylmä vesi täyttää altaan automaattisesti, jolloin jäädytysprosessi käynnistyy. Kylmäveden lämpötila saa olla enintään 15 °C. Mikäli veden lämpötila on korkeampi, siitä on ilmoitettava tilauksen yhteydessä jäädyttimen kapasiteetin vuoksi.
- Jäädytysaika riippuu tuotetypistä ja kerrospaksuudesta

112 kpl ulosvedettävää koria - koko L330 mm x S730 mm x K80 mm
8 kpl kehikkoja 14 korille
8 kpl korivaunuja

metos
kitchen intelligence®

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava
Puh. +358 204 3913
metos.finland@metos.fi
metos.fi



Ulosvedettävät korit vakiovarusteena, pinottavat korit erikoistilauksesta.

Allas

Eräkohtainen kapasiteetti	1000 kg
Vesitilavuus	4600 L
Vedenkulutus	3600 L
Mitat (L x S x K)	7364 x 1333 x 1054 mm
Sähköliitäntä	3x400V + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	131 kW
Virrankulutus	190 A
Poistoputken halkaisija	100 mm
Kylmävesiliitäntä	5/4" 3 bar
Lämminvesiliitäntä	5/4" 3 bar
Glykolin/jäädytysveden liitäntä	54mm 2"
Pumput	3 kpl
Sähkölämmityselementit	16 kpl
Paino korien kanssa ilman vettä	1945 kg
Paino korien, veden ja tuotteen kanssa	6545 kg

Nostin

Mitat, kiskon pituus x korkeus	9514 x 2528 mm
CEE-liitin, syöttö	230V, 50 Hz
Moottorin teho	300 W

Etäjäädytinsyysikkö NRB-L 604, Ilmakäyttöinen

- 1 kpl kompaktijäädytinsyysikkö, jossa on sisäänrakennettu vesisäiliö, kiertopumppu ja sähköinen ohjaus
- 2 kpl erillisiä jäädytinsyysikköjä (koskee freonin määrää)
- Sähköinen puhaltimen ohjaus (talvikäyttö)
- Freoni ja ympäristömaksu sisältyvät toimitukseen

ANL-ilmajäädytinsyysikkö jäädyttimen sijoitus:

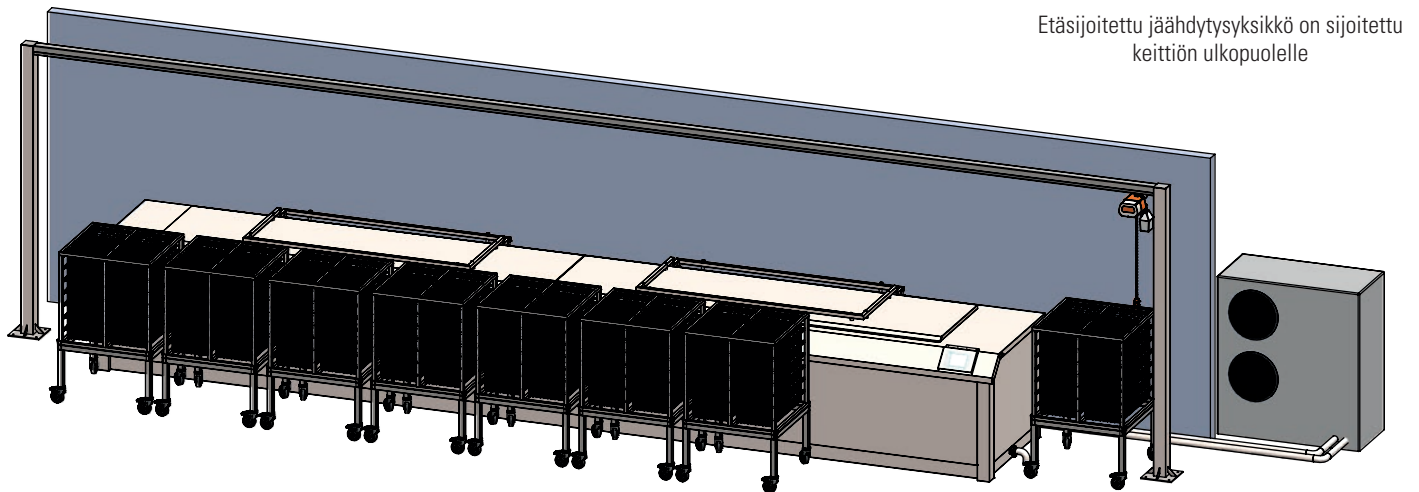
Jäädytinsyysikkö on sijoitettava ulos tai hyvin tuuletettuun tilaan suuren lämpökuorman vuoksi. Yksikön alustan tulee olla tasainen, sileä ja riittävän vahva kestämään täytetyn jäädyttimen paino sekä huoltotoimenpiteissä käytettävät normaalit laitteet. Sijoita jäädytinsyysikkö ulos paikkaan, jossa se ei altistu liialliselle tuulelle (asennettava tuulensuojat, jos tuulennopeus ylittää 2,2 m/s)

Jäädytinsyysikkö NRB-L 604

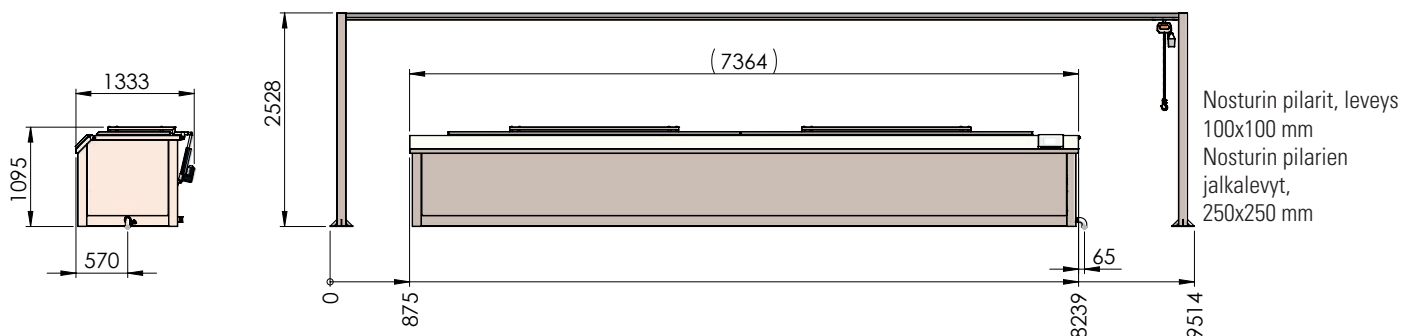
	121,5 kWh lämpötiloissa -1 °C menove-
Jäädytinsyysikkö	dessä / +4 °C paluuvessä (vesi-glyko-
Freonityyppi	li-seos 70/30)
Kiertopumppu	R-410 A
Virtausnopeus	1 kpl
Sähköliitäntä	20937 l/h by 46 kPa
Tehontarve	3 x 400 Volt + Nolla + Maadoitus, 50 Hz
Virrankulutus	47,6 kW
Mitat (L x S x K)	82 A
Paino (sis.glykoli)	3200 x 1100 x 1900 mm
	1560 kg

Sous Vide -allas 1000 kg

metos



Support bracket for crane rail



Tube dia. 51mm.
to drain,
Dia. 100mm.

Glycol in:
2" male thread.

Glycol out:
2" male thread.

Cold water in:
5/4" male thread. 3bar.

Hot water in:
5/4" male thread. 3bar.

Power connection:
160kW. 235amp.

Internet to pc.

Ethernet to pc.
Signal cable
to Chiller.

Glykolin / jäähdytysveden liitännän altaan ja jäähdyttimen välillä tulee olla 38 mm:n ruostumattomasta teräksestä valmistettu putki, 1,5" uroskierre, enintään 20 metrin pituinen

Sous Vide -allas 2x126 kg

Malli – Sous vide -allas 2x126 kg ulosvedettävillä koreilla



Vakio-ominaisuudet

- Valmistettu kiillotetusta ruostumattomasta teräksestä, materiaali AISI 304
- Korit nostetaan nosturilla, joka on asennettu sous vide -altaan yläpuolelle
- Sisäänrakennettu CIP-järjestelmä piiloputkien ja lämmönvaihtimien automaattiseen puhdistukseen
- Värillinen kosketusnäyttö
- Kaikki reseptit luodaan kosketusnäytöltä käsin
- Lämpötila-/dataloggeri USB-muistilla omavalvontaa varten
- Käynnistyy automaattisesti uudelleen sähkökatkon jälkeen ja muistaa käytetyt asetukset
- Kapasiteetti jäädyttää 2x126 kg tuotetta +95 °C -> +3 °C
- Suuttimet optimaalisen vesikierron varmistamiseksi
- Altaan pohjaan asennettu poistosihä
- Lämmönvaihdin estää jäähdytysveden/tuoteveden sekoittumisen jääkierto-/prosessiveteen
- Sähkölämmiteiset vastukset tuotteiden kypsennystä varten
- Lämmitysaika noin 40 min, kun lämminvesisyöttö on 40–50 °C
- Lämmitysvaiheen lopussa lämmin vesi johdetaan viemäriin ja kylmä vesi täyttää altaan automaattisesti, jolloin jäähdytysprosessi käynnistyy. Kylmäveden lämpötila saa olla enintään 15 °C. Mikäli veden lämpötila on korkeampi, siitä on ilmoitettava tilauksen yhteydessä jäähdytimen kapasiteetin vuoksi.
- Jäähdytysaika riippuu tuotetyypistä ja kerrospaksuudesta

28 kpl ulosvedettävää koria - koko L330 mm x S730 mm x K80 mm
2 kpl kehikkoja 14 korille
2 kpl korivaunuja

metos
kitchen intelligence®

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava
Puh. +358 204 3913
metos.finland@metos.fi
metos.fi



Ulosvedettävät korit vakiovarusteena, pinottavat korit erikoistilauksesta.

Allas

Eräkohtainen kapasiteetti	2x126 kg
Vesitilavuus	2x 576 L
Vedenkulutus	2x450 L
Mitat (L x S x K)	2830x 1304 x 1094 mm
Sähköliitäntä	3x400V + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	68 kW
Virrankulutus	98 A
Poistoputken halkaisija	100 mm
Kylmävesiliitäntä	3/4" 3 bar
Lämminvesiliitäntä	3/4" 3 bar
Glykolin/jäähdytysveden liitäntä	38mm 1,5"
Pumput	2 kpl
Sähkölämmityselementit	8 kpl
Paino korien kanssa ilman vettä	710 kg
Paino korien, veden ja tuotteen kanssa	1862 kg

Nostin

Mitat, kiskon pituus x korkeus	4980 x 2528 mm
CEE-liitin, syöttö	230V, 50 Hz
Moottorin teho	300 W

Etäjäähdytinsikkö ANL-Q 152, Ilmakäyttöinen

- 1 kpl kompakti jäähdytin, jossa sisäänrakennettu vesisäiliö, kiertopumppu ja sähköinen ohjaus
- Sähköinen puhaltimen ohjaus (talvihallinta)
- Freoni ja ympäristöystävällinen kylmäaine sisältyvät toimitukseen

ANL-ilmajäähdytteen jäähdytimen sijoitus:

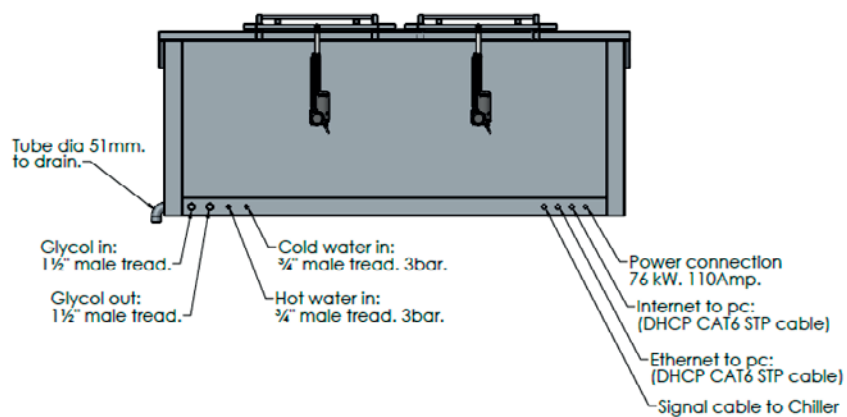
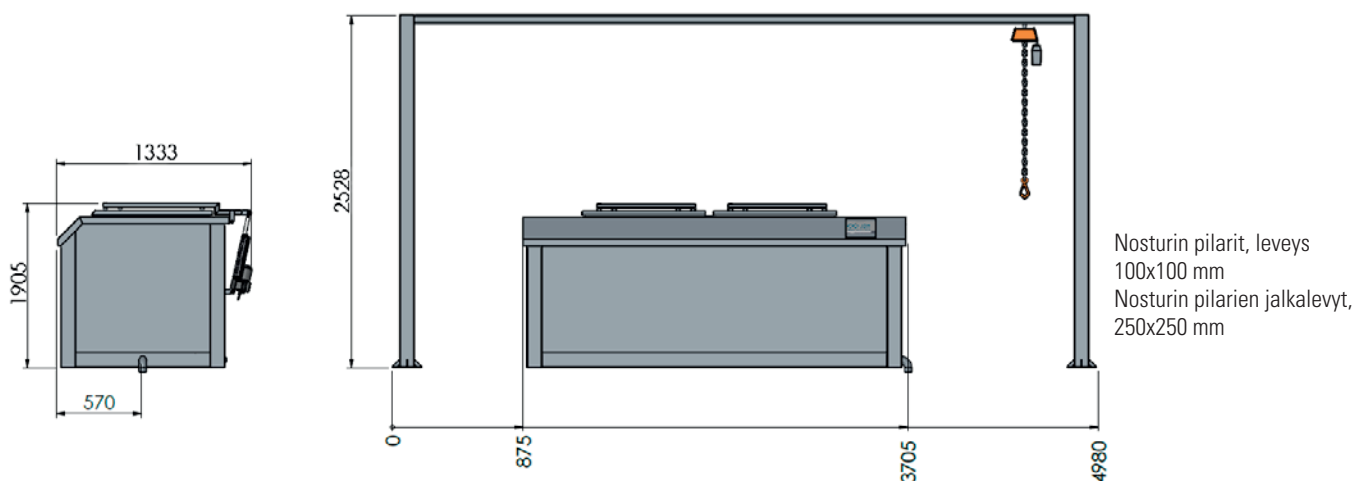
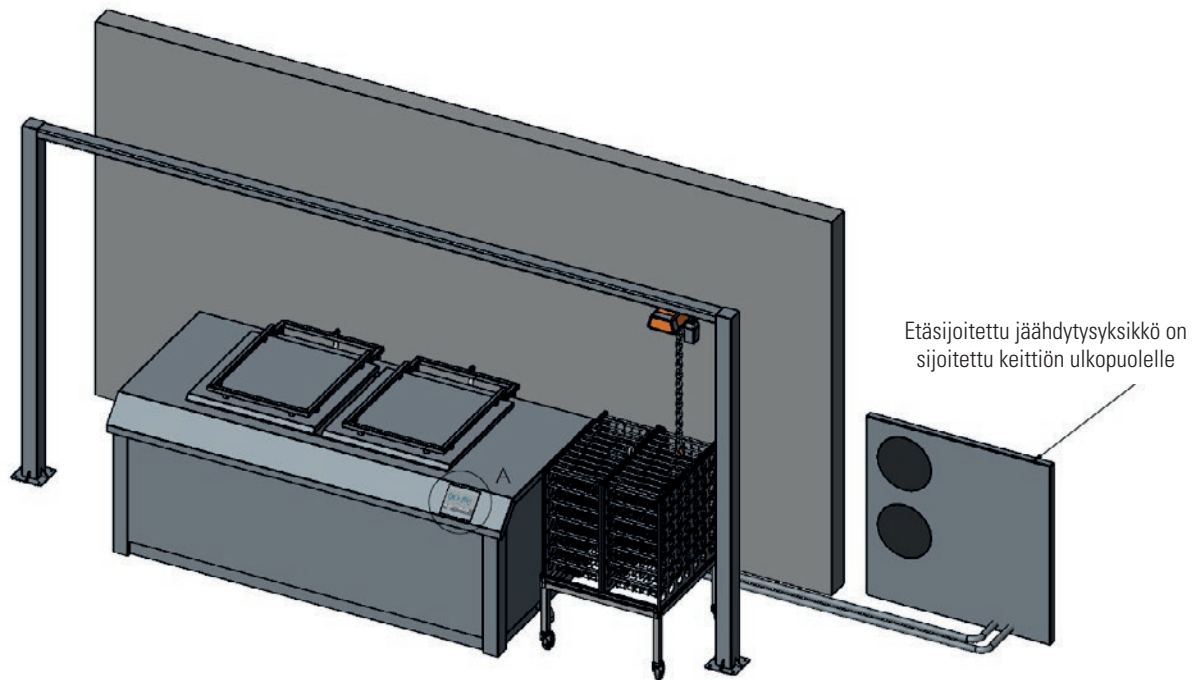
Jäähdytin on sijoitettava ulos tai hyvin tuuletettuun tilaan suuren lämpökuorman vuoksi. Yksikön alustan tulee olla tasainen, sileä ja riittävän vahva kestämään täytetyn jäähdytimen paino sekä huoltotoimenpiteissä käytettävät normaalit laitteet. Sijoita jäähdytin ulos paikkaan, jossa se ei altistu liialliselle tuulelle (asennettava tuulensuojat, jos tuulennopeus ylittää 2,2 m/s)

Jäähdytysyksikkö ANL-Q 152

	33,3 kWh lämpötiloissa -1 °C menove- dessä / +4 °C paluuvessä (vesi-glyko- li-seos 70/30)
Jäähdytysteho	
Freonityyppi	R-410 A
Kiertopumppu	1 pcs
Virtausnopeus	5669 l/h. by 185 kPa
Sähköliitäntä	3 x 400 Volt + Nolla + Maadoitus, 50 Hz
Tehontarve	10,6 kW
Virrankulutus	21 A
Mitat (L x S x K)	1750 x 750 x 1450 mm
Paino (sis.glykoli)	464 kg

Sous Vide -allas 2x126 kg

metos



Glykolin / jäähdytysveden liitännän altaan ja jäähdyttimen välillä tulee olla 38 mm:n ruostumattomasta teräksestä valmistettu putki, 1,5" uroskierre, enintään 20 metrin pituinen