

Sous Vide Bad 126 kg

Modell – Sous vide- bad 126 kg med utdragbara korgar



Standardfunktioner

- Konstruktion i polerat rostfritt stål, material AISI 304
- Korgarna lyfts med kran, monterad ovanför Sous vide-badet
- Inbyggt CIP-system för automatisk rengöring av dolda rör och värmeväxlare
- Färgpekskärm
- Alla recept hanteras via pekskärmen
- Temperatur-/datalogg med USB-lagringsenhet för egenkontroll
- Tillagningsprogram kan lagras
- Minnesfunktion och automatisk omstart vid strömbavbrott
- Kapacitet att kyla ned 126 kg produkt från +95 °C till +3 °C
- Munstycken för att uppnå bästa möjliga cirkulation
- Monterat avtappningsfilter i botten av badet
- Värmeväxlare förhindrar att kylvatten/produktvatten blandas med isvatten/processvatten
- Elektriska värmeelement för tillagning
- Uppvärmningstiden är ca 40 min med varmvattenförsörjning på 40–50 °C
- Vid slutet av uppvärmningscykeln leds varmvatten till avloppet och kallvatten fylls automatiskt i badet, varefter kylprocessen börjar. Kallvattentemperaturen får inte överstiga 15 °C. Om temperaturen på det tillförda vattnet är högre, bör detta anges vid beställning på grund av kylkapaciteten.
- Nedkylningstiden beror på produkttyp och lagrets tjocklek

14 st utdragbara korgar – storlek L730 mm x B330 mm x H80 mm
1 st ramverk för 14 korgar
1 st korgvagn

metos
cooking solutions

Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland
Tel. +358 204 3913
mcs@metos.com
mcs.metos.com



Utdragbara korgar som standard, stapelbara korgar mot specialbeställning.

Bad

Kg per sats	126 kg
Vattenkapacitet	576 L
Vattenförbrukning	450 L
Mått L x B x H	1764 x 1333 x 1095 mm
Elanslutning	3x400V + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	34 kW
Ingångsström, ampere	49 A
Avloppsdiameter	100 mm
Kallvatten	3/4" 3 bar
Varmvatten	3/4" 3 bar
Glykol-/kylvattenanslutning	38mm 1,5"
Pumpar	1 st
Elektriska värmeelement	4
Vikt med korgar utan vatten	400 kg
Vikt med vatten, korgar, produkt	976 kg

Kran

Mått, rärlängd x höjd	3914 x 2528mm
CEE-kontakt, anslutning	230V, 50 Hz
Motoreffekt	300 W

Extern kylvanhet ANL-Q 070 Luftkyld

- 1 st kompakt kylaggregat med inbyggd vattentank, cirkulationspump och elektrisk styrning
- Elektronisk fläktstyrning (vinterdrift)
- Freon och miljögodkänd köldmediefyllning ingår

Placering av ANL Kylaggregat luftkyld enhet

Kylaggregatet måste placeras utomhus eller i en ventilerad lokal på grund av den höga värmeavgivningen.

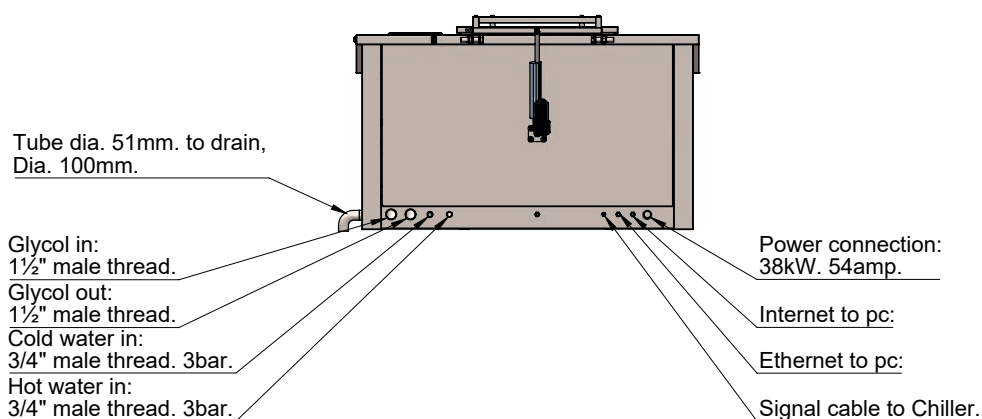
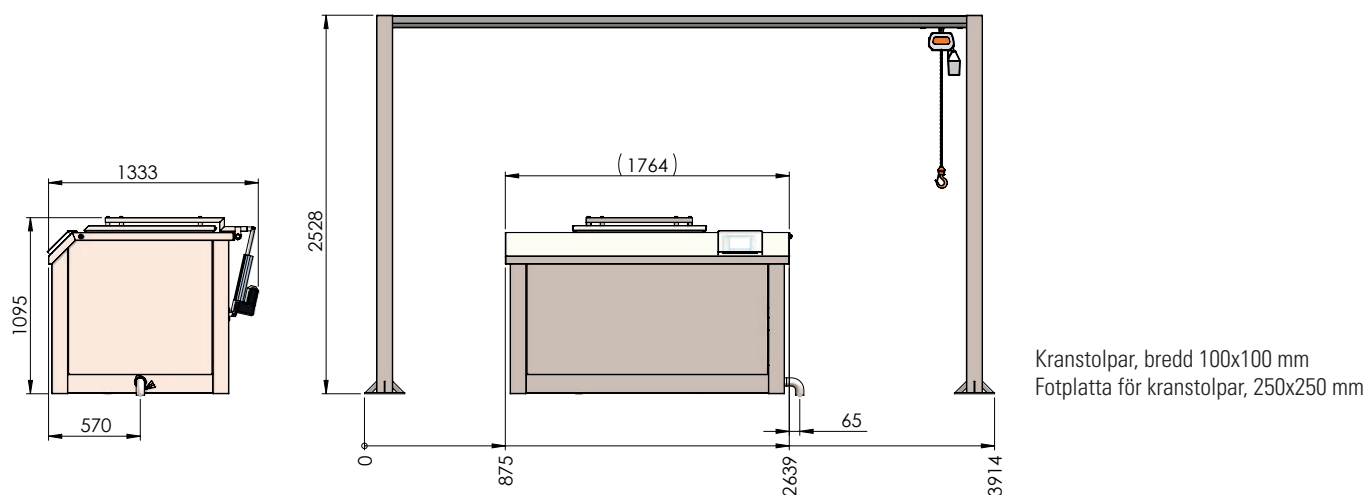
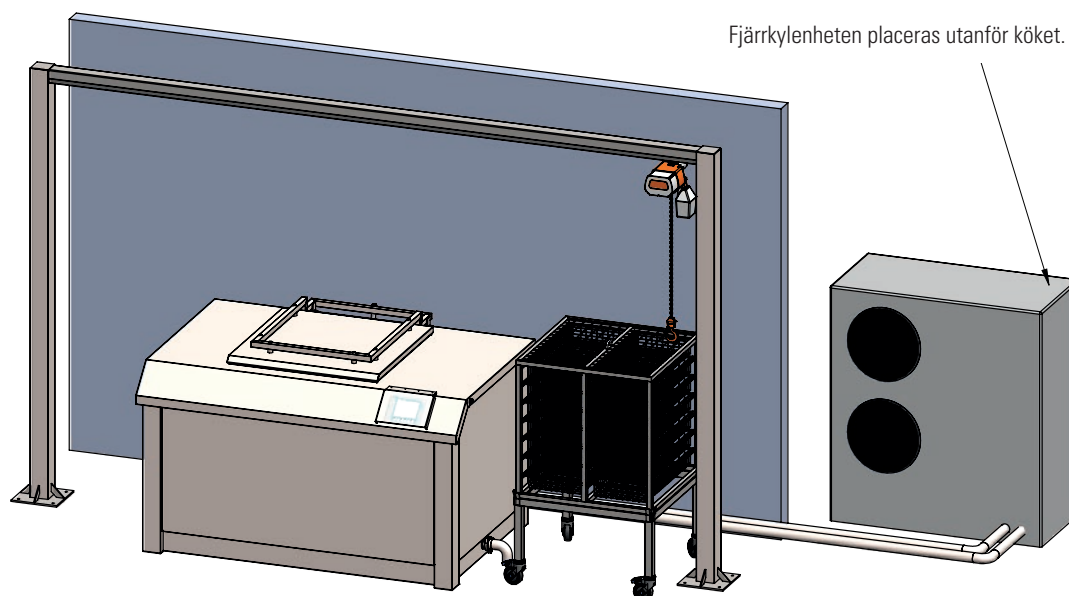
Ytan under enheten ska vara plan, slät och tillräckligt stark för att tåla vikten av enheten med full köldmediefyllning samt det normala underhållsutrustningen. Placera kylvanheten utomhus på en plats som inte är utsatt för kraftig vind (installera vindskydd om vindhastigheten överstiger 2,2 m/s).

Kylaggregat ANL-Q 070

Kylkapacitet	16,7 kWh vid -1 °C framledning / +4 °C retur (vatten-glykolblandning 70/30)
Köldmedietyper	R-410 A
Flödespump	1 pcs
Flödes hastighet	2834 l/h by 159 kPa
Elanslutning	3 x 400 V + Neutral + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	5 kW
Ingångsström, ampere	11 A
Mått L x B x H	1165 x 550 x 1281 mm
Vikt inklusive glykol	226 kg

Sous Vide Bad 126 kg

metos



Glykol-/kylvattenanslutning mellan bad och kylaggregat ska vara 38 mm rostfritt stål rör, 1,5" utvändig gänga, längd max 20 meter.

Sous Vide Bad 190 kg

Model – Sous vide- bad 190 kg med utdragbara korgar



Standardfunktioner

- Konstruktion i polerat rostfritt stål, material AISI 304
- Korgarna lyfts med kran, monterad ovanför Sous vide-badet
- Inbyggt CIP-system för automatisk rengöring av dolda rör och värmeväxlare
- Färgpekskärm
- Alla recept hanteras via pekskärmen
- Temperatur-/datalogg med USB-lagringsenhet för egenkontroll
- Tillagningsprogram kan lagras
- Minnesfunktion och automatisk omstart vid strömbavbrott
- Kapacitet att kyla ned 190 kg produkt från +95 °C till +3 °C
- Munstycken för att uppnå bästa möjliga cirkulation
- Monterat avtappningsfilter i botten av badet
- Värmeväxlare förhindrar att kylvatten/produktvatten blandas med isvatten/processvatten
- Elektriska värmeelement för tillagning
- Uppvärmningstiden är ca 40 min med varmvattenförsörjning på 40–50 °C
- Vid slutet av uppvärmningscykeln leds varmvatten till avloppet och kallvatten fylls automatiskt i badet, varefter kylprocessen börjar. Kallvattentemperaturen får inte överstiga 15 °C. Om temperaturen på det tillförda vattnet är högre, bör detta anges vid beställning på grund av kylkapaciteten.
- Nedkylningstiden beror på produkttyp och lagrets tjocklek

21 st utdragskorgar – storlek L730 mm x B330 mm x H80 mm
1 st ramverk för 7 korgar + 1 st ramverk för 14 korgar
2 st korgvagnar

metos
cooking solutions

Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland
Tel. +358 204 3913
mcs@metos.com
mcs.metos.com



Utdragbara korgar som standard, stapelbara korgar mot specialbeställning.

Bad

Kg per sats	190 kg
Vattenkapacitet	864 L
Vattenförbrukning	675 L
Mått L x B x H	2164 x 1333 x 1095 mm
Elanslutning	3x400V + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	41,5 kW
Ingångsström, ampere	60 A
Avloppsdiameter	100 mm
Kallvatten	1" 3 bar
Varmvatten	1" 3 bar
Glykol-/kylvattenanslutning	38mm 1,5"
Pumpar	1 pcs
Elektriska värmeelement	5
Vikt med korgar utan vatten	450 kg
Vikt med vatten, korgar, produkt	1315 kg

Kran

Mått, räls längd x höjd	4314 x 2528 mm
CEE-kontakt, anslutning	230V, 50 Hz
Motoreffekt	300 W

Extern kylvanhet ANL-Q 090 Luftkyld

- 1 st kompakt kylaggregat med inbyggd vattentank, cirkulationspump och elektrisk styrning
- Elektronisk fläktstyrning (vinterdrift)
- Freon och miljögodkänd köldmediefyllning ingår

Placering av ANL Kylaggregat luftkyld enhet

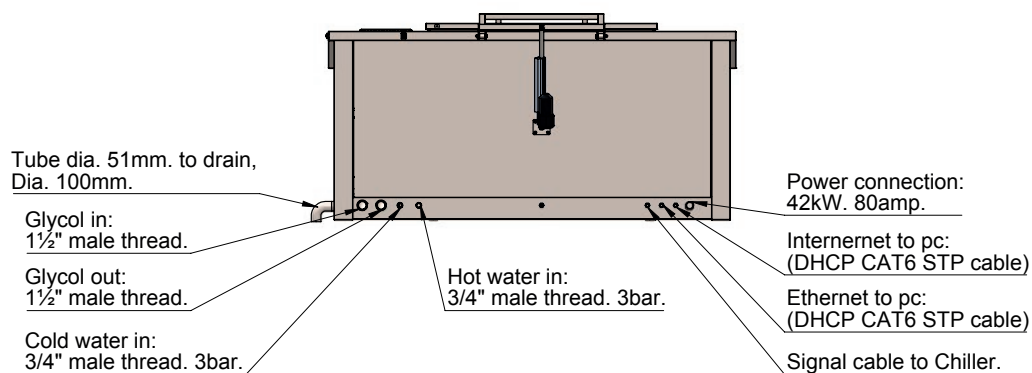
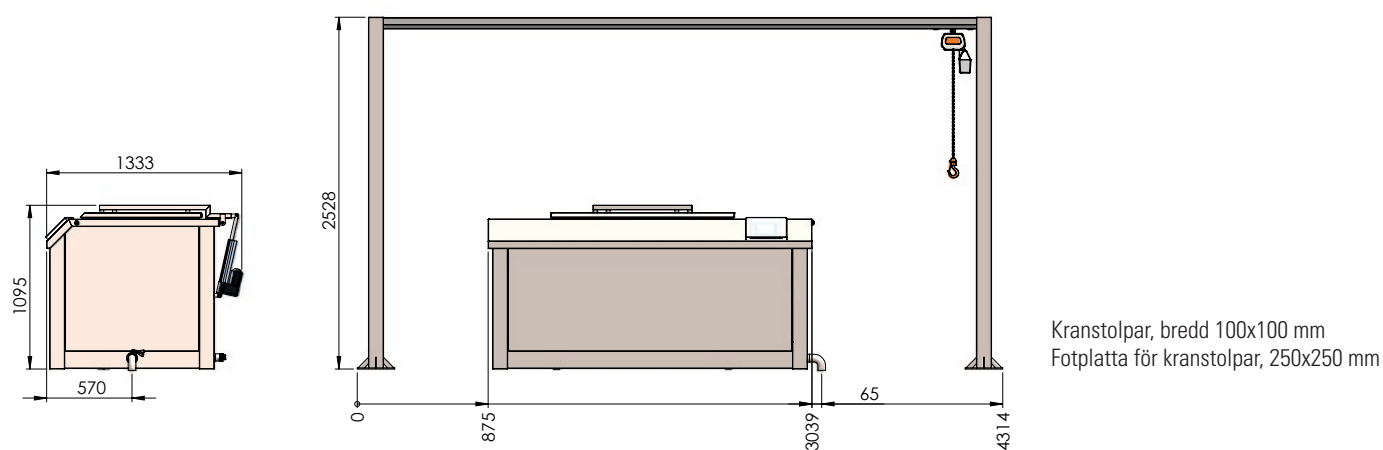
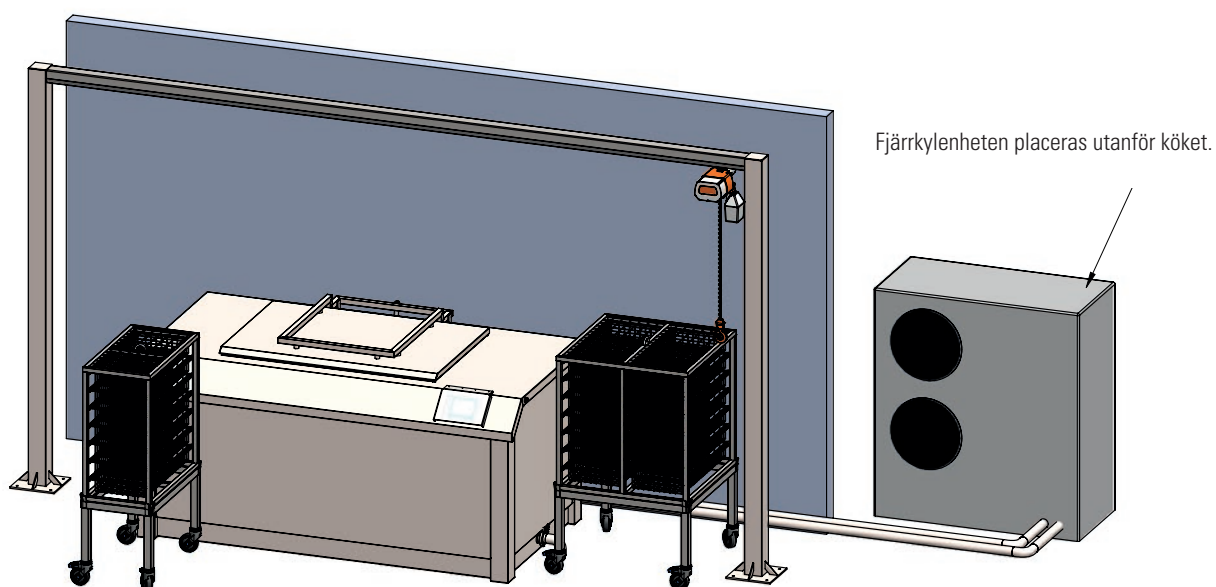
Kylaggregatet måste placeras utomhus eller i en ventilerad lokal på grund av den höga värmeavgivningen. Ytan under enheten ska vara plan, slät och tillräckligt stark för att tåla vikten av enheten med full köldmediefyllning samt den normala underhållsutrustningen. Placera kylvanheten utomhus på en plats som inte är utsatt för kraftig vind (installera vindskydd om vindhastigheten överstiger 2,2 m/s).

Kylaggregat ANL-Q 090

Kylkapacitet	22,5 kWh vid -1 °C framledning / +4 °C retur (vatten-glykolblandning 70/30)
Köldmedietyper	R-410 A
Flödespump	1 pcs
Flödes hastighet	3831 l/h by 140 kPa
Elanslutning	3 x 400 V + Neutral + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	6,8 kW
Ingångsström, ampere	14 A
Mått L x B x H	1165 x 550 x 1281 mm
Vikt inklusive glykol	262 kg

Sous Vide Bad 190 kg

metos



Glykol-/kylvattenanslutning mellan bad och kylaggregat ska vara 38 mm rostfritt stålrör, 1,5" utvändig gänga, längd max 20 meter.

Sous Vide Bad 250 kg

Model – Sous vide- bad 250 kg med utdragbara korgar



Standardfunktioner

- Konstruktion i polerat rostfritt stål, material AISI 304
- Korgarna lyfts med kran, monterad ovanför Sous vide-badet
- Inbyggt CIP-system för automatisk rengöring av dolda rör och värmeväxlare
- Färgpekskärm
- Alla recept hanteras via pekskärmen
- Temperatur-/datalogg med USB-lagringsenhet för egenkontroll
- Tillagningsprogram kan lagras
- Minnesfunktion och automatisk omstart vid strömbavbrott
- Kapacitet att kyla ned 250 kg produkt från +95 °C till +3 °C
- Munstycken för att uppnå bästa möjliga cirkulation
- Monterat avtappningsfilter i botten av badet
- Värmeväxlare förhindrar att kylvatten/produktvatten blandas med isvatten/processvatten
- Elektriska värmeelement för tillagning
- Uppvärmningstiden är ca 40 min med varmvattenförsörjning på 40–50 °C
- Vid slutet av uppvärmningscykeln leds varmvatten till avloppet och kallvatten fylls automatiskt i badet, varefter kylprocessen börjar. Kallvattentemperaturen får inte överstiga 15 °C. Om temperaturen på det tillförda vattnet är högre, bör detta anges vid beställning på grund av kylkapaciteten.
- Nedkylningstiden beror på produkttyp och lagrets tjocklek

28 st utdragskorgar – storlek L730 mm x B330 mm x H80 mm
2 st ramverk för 14 korga
2 st korgvagnar

metos
cooking solutions

Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland
Tel. +358 204 3913
mcs@metos.com
mcs.metos.com



Utdragbara korgar som standard, stapelbara korgar mot specialbeställning.

Bad

Kg per sats	250 kg
Vattenkapacitet	1152 L
Vattenförbrukning	900 L
Mått L x B x H	2564 x 1333 x 1095 mm
Elanslutning	3x400V + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	49 kW
Ingångsström, ampere	71 A
Avloppsdiameter	100 mm
Kallvatten	1" 3 bar
Varmvatten	1" 3 bar
Glykol-/kylvattenanslutning	38mm 1,5"
Pumpar	1 pcs
Elektriska värmeelement	6
Vikt med korgar utan vatten	600 kg
Vikt med vatten, korgar, produkt	1750 kg

Kran

Mått, rärlängd x höjd	4714 x 2528 mm
CEE-kontakt, anslutning	230V, 50 Hz
Motoreffekt	300 W

Extern kylvanhet ANL-Q 152 Luftkyld

- 1 st kompakt kylaggregat med inbyggd vattentank, cirkulationspump och elektrisk styrning
- Elektronisk fläktstyrning (vinterdrift)
- Freon och miljögodkänd köldmediefyllning ingår

Placering av ANL Kylaggregat luftkyld enhet

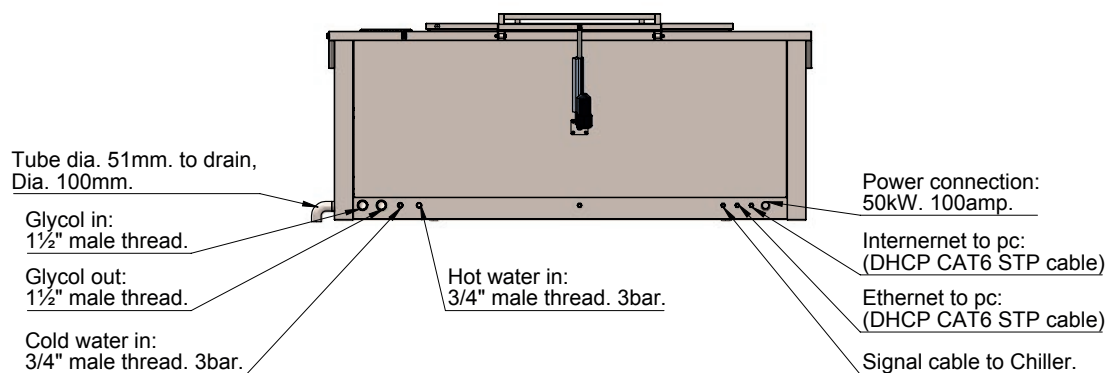
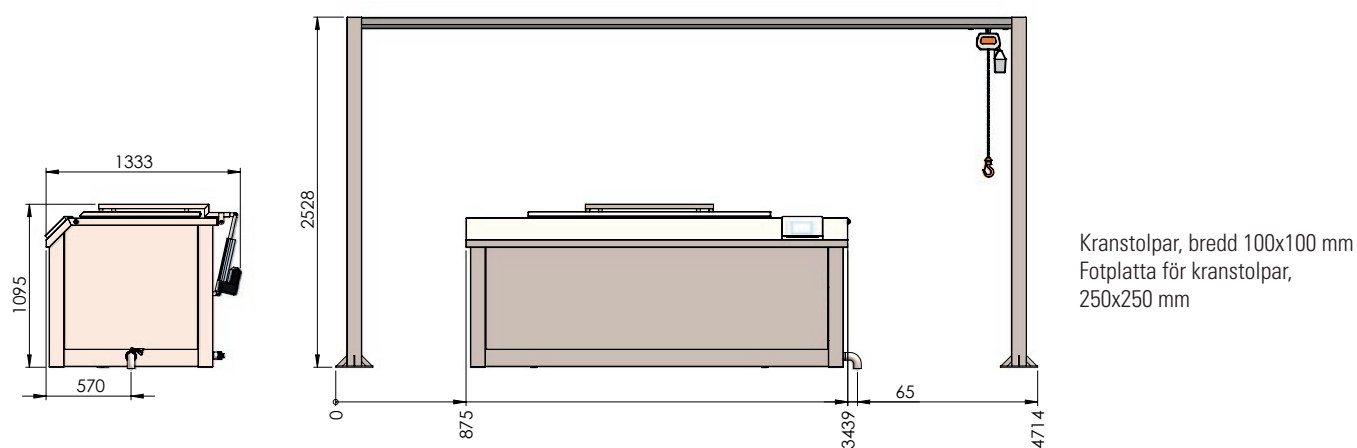
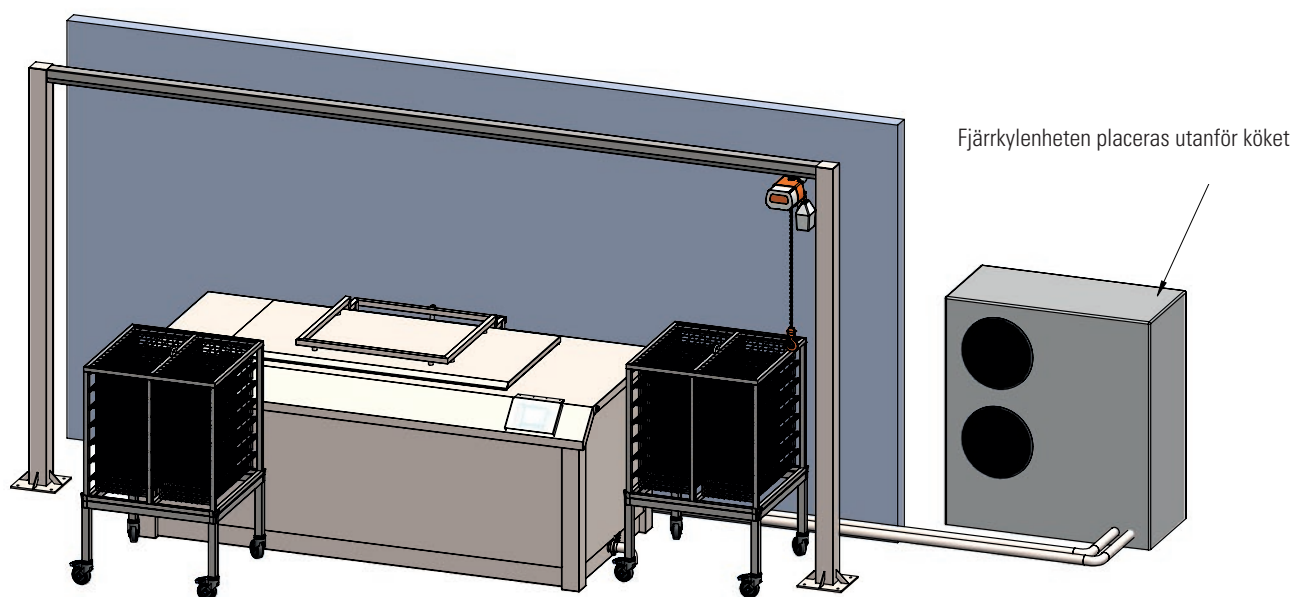
Kylaggregatet måste placeras utomhus eller i en ventilerad lokal på grund av den höga värmeavgivningen. Ytan under enheten ska vara plan, slät och tillräckligt stark för att tåla vikten av enheten med full köldmediefyllning samt det normala underhållsutrustningen. Placera kylvanheten utomhus på en plats som inte är utsatt för kraftig vind (installera vindskydd om vindhastigheten överstiger 2,2 m/s).

Kylaggregat ANL-Q 152

Kylkapacitet	33,3 kWh vid -1 °C framledning / +4 °C retur (vatten-glykolblandning 70/30))
Köldmedietyyp	R-410 A
Flödespump	1 pcs
Flödes hastighet	5669 l/h. by 185 kPa
Elanslutning	3 x 400 V + Neutral + Jordning 50 Hz
Ingångseffekt	10,6 kW
Ingångsström, ampere	21 A
Mått L x B x H	1750 x 750 x 1450 mm
Vikt inklusive glykol	464 kg

Sous Vide Bad 250 kg

metos



Glykol-/kylvattenanslutning mellan bad och kylaggregat ska vara 38 mm rostfritt stål rör, 1,5" utvändig gänga, längd max 20 meter.

Sous Vide Bad 300 kg

Model – Sous vide- bad 300 kg med utdragbara korgar



Standardfunktioner

- Konstruktion i polerat rostfritt stål, material AISI 304
- Korgarna lyfts med kran, monterad ovanför Sous vide-badet
- Inbyggt CIP-system för automatisk rengöring av dolda rör och värmeväxlare
- Färgpekskärm
- Alla recept hanteras via pekskärmen
- Temperatur-/datalogg med USB-lagringsenhet för egenkontroll
- Tillagningsprogram kan lagras
- Minnesfunktion och automatisk omstart vid strömbavbrott
- Kapacitet att kyla ned 300 kg produkt från +95 °C till +3 °C
- Munstycken för att uppnå bästa möjliga cirkulation
- Monterat avtappningsfilter i botten av badet
- Värmeväxlare förhindrar att kylvatten/produktvatten blandas med isvatten/processvatten
- Elektriska värmeelement för tillagning
- Uppvärmningstiden är ca 40 min med varmvattenförsörjning på 40–50 °C
- Vid slutet av uppvärmningscykeln leds varmvatten till avloppet och kallvatten fylls automatiskt i badet, varefter kylprocessen börjar. Kallvattentemperaturen får inte överstiga 15 °C. Om temperaturen på det tillförda vattnet är högre, bör detta anges vid beställning på grund av kylkapaciteten.
- Nedkylningstiden beror på produkttyp och lagrets tjocklek

35 st utdragskorgar – storlek L730 mm x B330 mm x H80 mm
1 st ramverk för 7 korgar + 2 st ramverk för 14 korgar
3 st korgvagnar

metos
cooking solutions

Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland
Tel. +358 204 3913
mcs@metos.com
mcs.metos.com



Utdragbara korgar som standard, stapelbara korgar mot specialbeställning.

Bad

Kg per sats	300 kg
Vattenkapacitet	1440 L
Vattenförbrukning	1140 L
Mått L x B x H	2964 x 1333 x 1095 mm
Elanslutning	3x400V + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	57 kW
Ingångsström, ampere	82 A
Avloppsdiameter	100 mm
Kallvatten	5/4" 3 bar
Varmvatten	5/4" 3 bar
Glykol-/kylvattenanslutning	54mm 2"
Pumpar	1 pcs
Elektriska värmeelement	7
Vikt med korgar utan vatten	750 kg
Vikt med vatten, korgar, produkt	2190 kg

Kran

Mått, rärlängd x höjd	5114 x 2528 mm
CEE-kontakt, anslutning	230V, 50 Hz
Motoreffekt	300 W

Extern kylvanhet ANL-Q 152 Luftkyld

- 1 st kompakt kylaggregat med inbyggd vattentank, cirkulationspump och elektrisk styrning
- Elektronisk fläktstyrning (vinterdrift)
- Freon och miljögodkänd köldmediefyllning ingår

Placering av ANL Kylaggregat luftkyld enhet

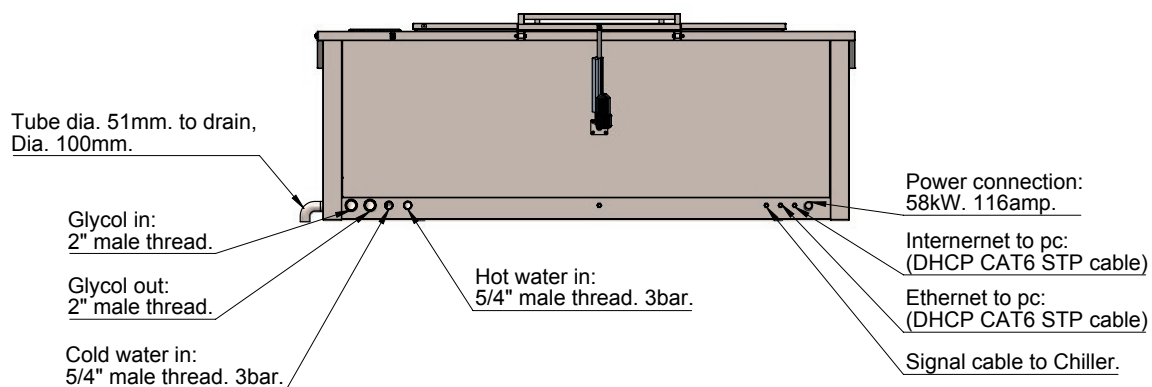
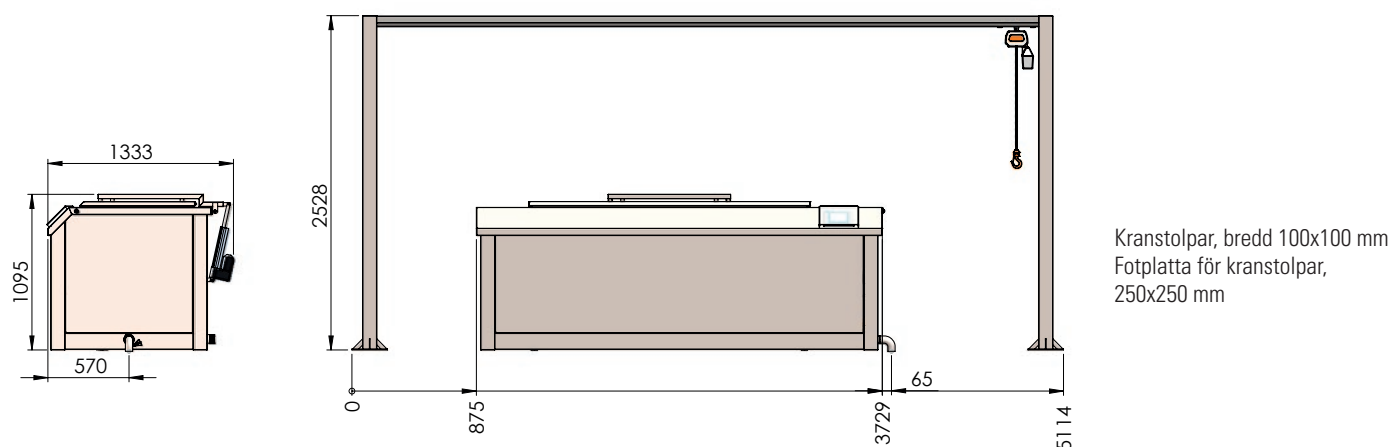
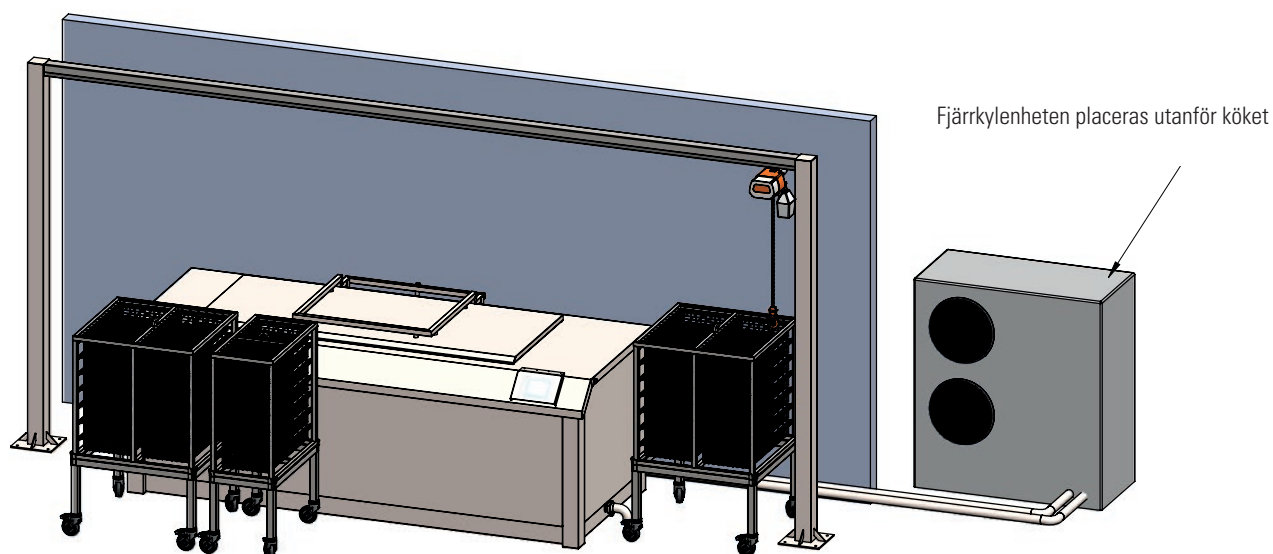
Kylaggregatet måste placeras utomhus eller i en ventilerad lokal på grund av den höga värmeavgivningen. Ytan under enheten ska vara plan, slät och tillräckligt stark för att tåla vikten av enheten med full köldmediefyllning samt det normala underhållsutrustningen. Placera kylvanheten utomhus på en plats som inte är utsatt för kraftig vind (installera vindskydd om vindhastigheten överstiger 2,2 m/s).

Kylaggregat ANL-Q 152

Kylkapacitet	33,3 kWh vid -1 °C framledning / +4 °C retur (vatten-glykolblandning 70/30)
Köldmedietyper	R-410 A
Flödespump	1 pcs
Flödes hastighet	5669 l/h. by 185 kPa
Elanslutning	3 x 400 V + Neutral + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	10,6 kW
Ingångsström, ampere	21 A
Mått L x B x H	1750 x 750 x 1450 mm
Vikt inklusive glykol	464 kg

Sous Vide Bad 300 kg

metos



Glykol-/kylvattenanslutning mellan bad och kylaggregat ska vara 38 mm rostfritt stål rör, 1,5" utvändig gänga, längd max 20 meter.

Sous Vide Bad 378 kg

Model – Sous vide- bad 378 kg med utdragbara korgar



Standardfunktioner

- Konstruktion i polerat rostfritt stål, material AISI 304
- Korgarna lyfts med kran, monterad ovanför Sous vide-badet
- Inbyggt CIP-system för automatisk rengöring av dolda rör och värmeväxlare
- Färgpekskärm
- Alla recept hanteras via pekskärmen
- Temperatur-/datalogg med USB-lagringsenhet för egenkontroll
- Tillagningsprogram kan lagras
- Minnesfunktion och automatisk omstart vid strömbavbrott
- Kapacitet att kyla ned 378 kg produkt från +95 °C till +3 °C
- Munstycken för att uppnå bästa möjliga cirkulation
- Monterat avtappningsfilter i botten av badet
- Värmeväxlare förhindrar att kylvatten/produktvatten blandas med isvatten/processvatten
- Elektriska värmeelement för tillagning
- Uppvärmningstiden är ca 40 min med varmvattenförsörjning på 40–50 °C
- Vid slutet av uppvärmningscykeln leds varmvatten till avloppet och kallvatten fylls automatiskt i badet, varefter kylprocessen börjar. Kallvattentemperaturen får inte överstiga 15 °C. Om temperaturen på det tillförda vattnet är högre, bör detta anges vid beställning på grund av kylkapaciteten.
- Nedkylningstiden beror på produkttyp och lagrets tjocklek

42 st utdragskorgar – storlek L730 mm x B330 mm x H80 mm
3 st ramverk för 14 korga
3 st korgvagnar

metos
cooking solutions

Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland
Tel. +358 204 3913
mcs@metos.com
mcs.metos.com



Utdragbara korgar som standard, stapelbara korgar mot specialbeställning.

Bad

Kg per sats	378 kg
Vattenkapacitet	1728 L
Vattenförbrukning	1350 L
Mått L x B x H	3364 x 1333 x 1095 mm
Elanslutning	3x400V + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	68 kW
Ingångsström, ampere	98 A
Avloppsdiameter	100 mm
Kallvatten	5/4" 3 bar
Varmvatten	5/4" 3 bar
Glykol-/kylvattenanslutning	54mm 2"
Pumpar	2 pcs
Elektriska värmeelement	8
Vikt med korgar utan vatten	900 kg
Vikt med vatten, korgar, produkt	2628 kg

Kran

Mått, rärlängd x höjd	5514 x 2528 mm
CEE-kontakt, anslutning	230V, 50 Hz
Motoreffekt	300 W

Extern kylvanhet ANL-Q 202 Luftkyld

- 1 st kompakt kylaggregat med inbyggd vattentank, cirkulationspump och elektrisk styrning
- Elektronisk fläktstyrning (vinterdrift)
- Freon och miljögodkänd köldmediefyllning ingår

Placering av ANL Kylaggregat luftkyld enhet

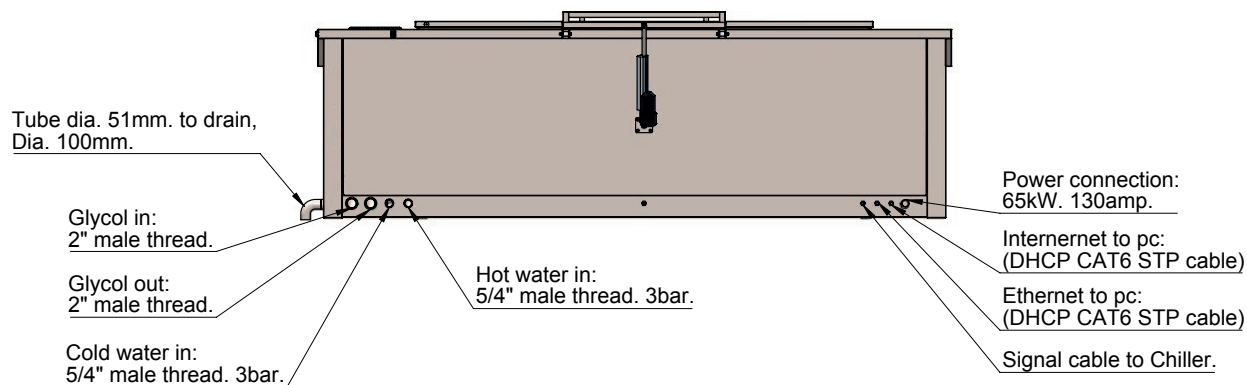
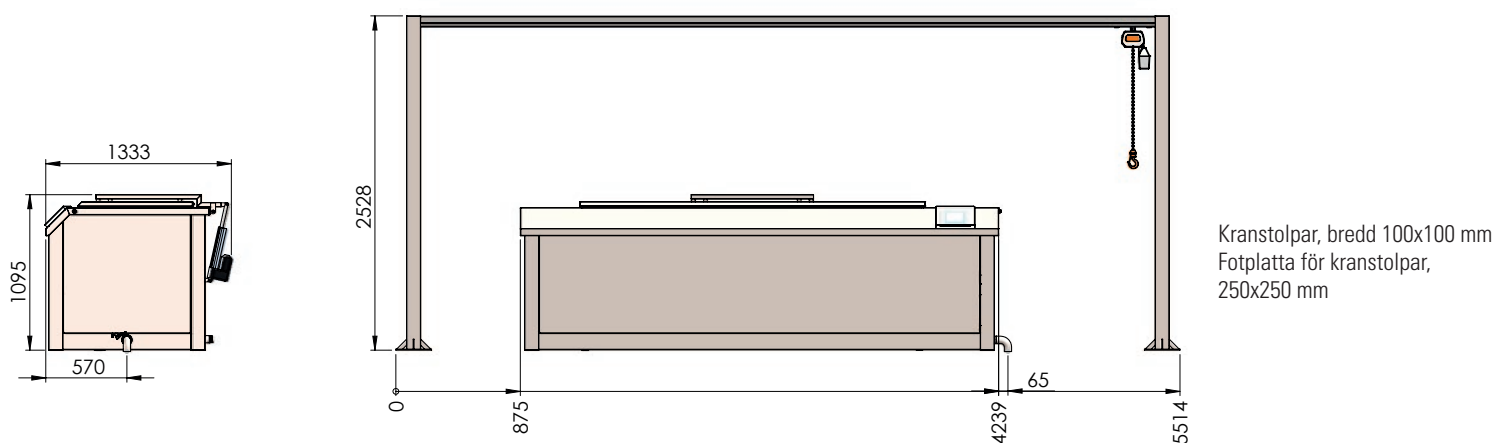
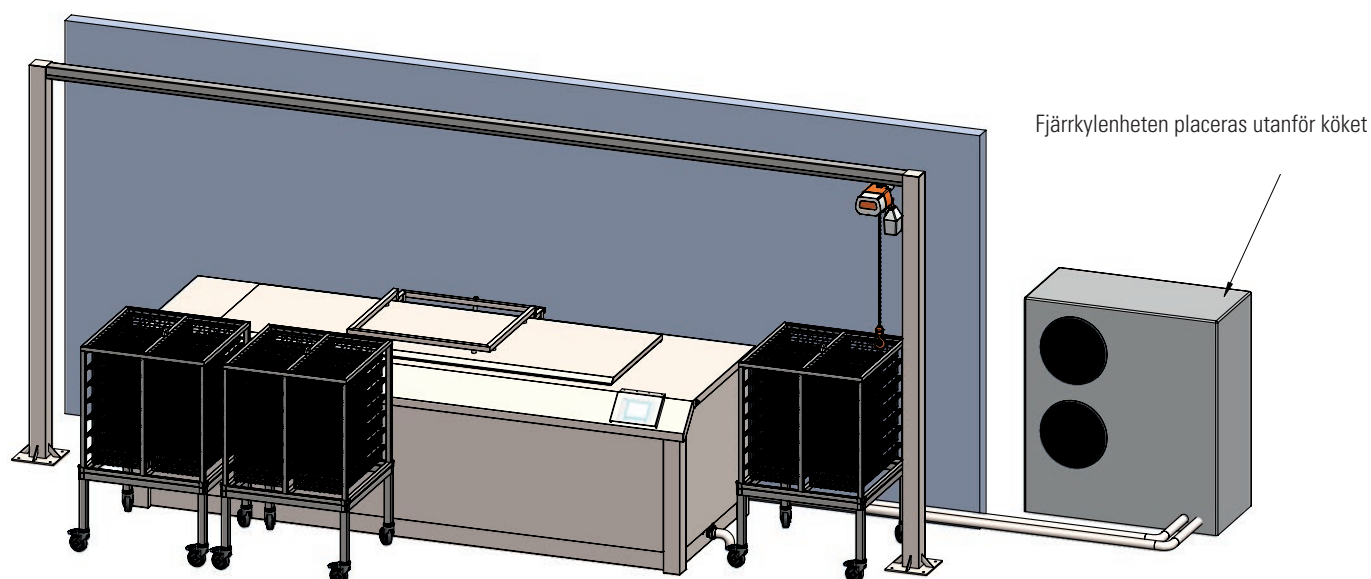
Kylaggregatet måste placeras utomhus eller i en ventilerad lokal på grund av den höga värmeavgivningen. Ytan under enheten ska vara plan, slät och tillräckligt stark för att tåla vikten av enheten med full köldmediefyllning samt det normala underhållsutrustningen. Placera kylvanheten utomhus på en plats som inte är utsatt för kraftig vind (installera vindskydd om vindhastigheten överstiger 2,2 m/s).

Kylaggregat ANL-Q 202

Kylkapacitet	43,3 kWh vid -1 °C framledning / +4 °C retur (vatten-glykolblandning 70/30)
Köldmedietyyp	R-410 A
Flödespump	1 pcs
Flödes hastighet	7387 l/h by 159 kPa
Elanslutning	3 x 400 V + Neutral + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	13,8 kW
Ingångsström, ampere	27 A
Mått L x B x H	1750 x 750 x 1450 mm
Vikt inklusive glykol	500 kg

Sous Vide Bad 378 kg

metos



Glykol-/kylvattenanslutning mellan bad och kylaggregat ska vara 38 mm rostfritt stål rör, 1,5" utvändig gänga, längd max 20 meter.

Sous Vide Bad 450 kg

Model – Sous vide- bad 450 kg med utdragbara korgar



Standardfunktioner

- Konstruktion i polerat rostfritt stål, material AISI 304
- Korgarna lyfts med kran, monterad ovanför Sous vide-badet
- Inbyggt CIP-system för automatisk rengöring av dolda rör och värmeväxlare
- Färgpekskärm
- Alla recept hanteras via pekskärmen
- Temperatur-/datalogg med USB-lagringssenheter för egenkontroll
- Tillagningsprogram kan lagras
- Minnesfunktion och automatisk omstart vid strömbavbrott
- Kapacitet att kyla ned 450 kg produkt från +95 °C till +3 °C
- Munstycken för att uppnå bästa möjliga cirkulation
- Monterat avtappningsfilter i botten av badet
- Värmeväxlare förhindrar att kylvatten/produktvatten blandas med isvatten/processvatten
- Elektriska värmeelement för tillagning
- Uppvärmningstiden är ca 40 min med varmvattenförsörjning på 40–50 °C
- Vid slutet av uppvärmningscykeln leds varmvatten till avloppet och kallvatten fylls automatiskt i badet, varefter kylprocessen börjar. Kallvattentemperaturen får inte överstiga 15 °C. Om temperaturen på det tillförda vattnet är högre, bör detta anges vid beställning på grund av kylkapaciteten.
- Nedkylningstiden beror på produkttyp och lagrets tjocklek

49 st utdragskorgar – storlek L730 mm x B330 mm x H80 mm
1 st ramverk för 7 korgar + 3 st ramverk för 14 korgar
4 st korgvagnar

metos
cooking solutions

Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland
Tel. +358 204 3913
mcs@metos.com
mcs.metos.com



Utdragbara korgar som standard, stapelbara korgar mot specialbeställning.

Bad

Kg per sats	450 kg
Vattenkapacitet	2016 L
Vattenförbrukning	1560 L
Mått L x B x H	3764 x 1333 x 1095 mm
Elanslutning	3x400V + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	75 kW
Ingångsström, ampere	109 A
Avloppsdiameter	100 mm
Kallvatten	5/4" 3 bar
Varmvatten	5/4" 3 bar
Glykol-/kylvattenanslutning	54mm 2"
Pumpar	2 pcs
Elektriska värmeelement	9
Vikt med korgar utan vatten	1050 kg
Vikt med vatten, korgar, produkt	3060 kg

Kran

Mått, räls längd x höjd	5914 x 2528 mm
CEE-kontakt, anslutning	230V, 50 Hz
Motoreffekt	300 W

Extern kylenhet NRB-L282 Luftkyld

- 1 st kompaktkylare med inbyggd vattentank, cirkulationspump och elektrisk styrning
- 2 st separata kylkretsar (avseende mängden köldmedium)
- Elektronisk fläktstyrning (vinterdrift)
- Köldmedium och miljöavgift ingår

Placering av NRB Kylaggregat luftkyld enhet

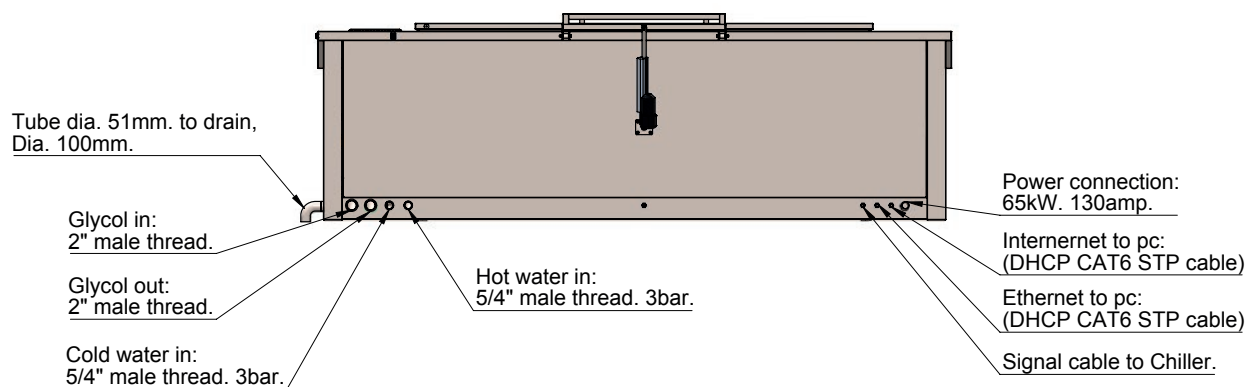
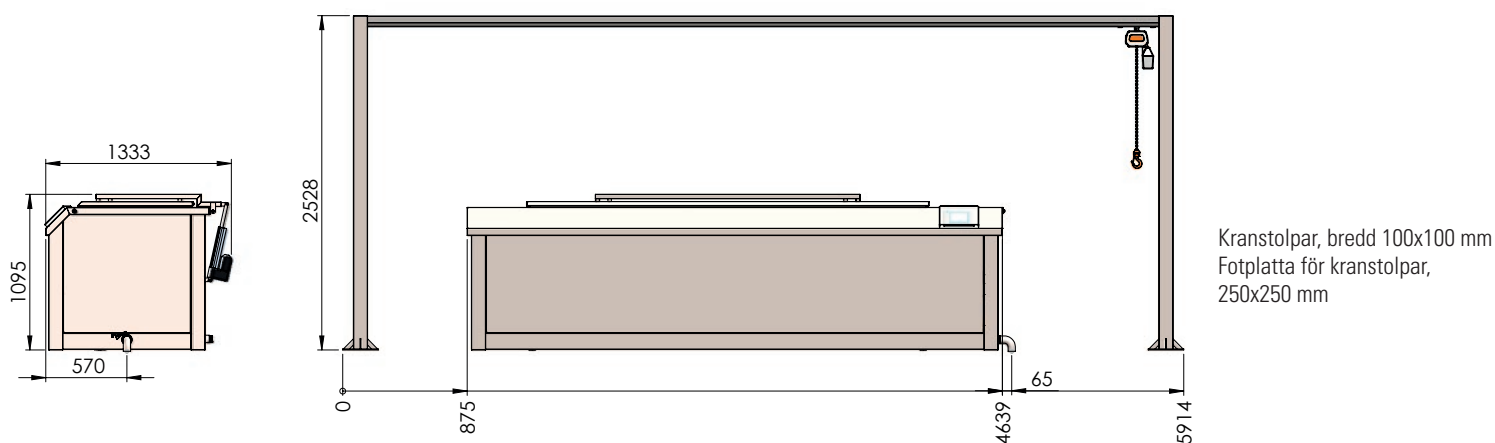
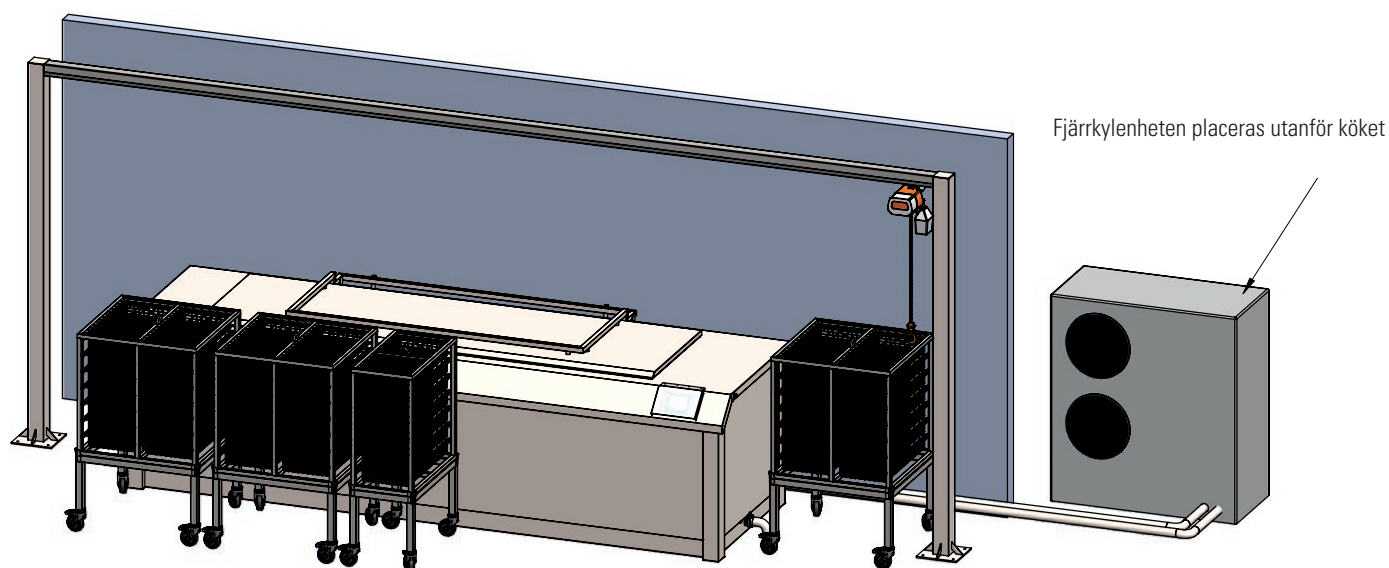
Kylaggregatet måste placeras utomhus eller i en ventilerad lokal på grund av den höga värmeavgivningen. Ytan under enheten ska vara plan, slät och tillräckligt stark för att tåla vikten av enheten med full köldmediefyllning samt den normala underhållsutrustningen. Placera kylenheten utomhus på en plats som inte är utsatt för kraftig vind (installera vindskydd om vindhastigheten överstiger 2,2 m/s).

Kylaggregat NRB-L282

Kylkapacitet	56,5 kWh vid -1 °C framledning / +4 °C return (vatten-glykolblandning 70/30)
Köldmedietyper	R-410 A
Flödespump	1 pcs
Flödes hastighet	9734 l/h by 37 kPa
Elanslutning	3 x 400 V + Neutral + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	19,8 kW
Ingångsström, ampere	35 A
Mått L x B x H	2450 x 1100 x 1680 mm
Vikt inklusive glykol	1110 kg

Sous Vide Bad 450 kg

metos



Glykol-/kylvattenanslutning mellan bad och kylaggregat ska vara 38 mm rostfritt stål rör, 1,5" utvändig gänga, längd max 20 meter.

Sous Vide Bad 500 kg

Model – Sous vide- bad 500 kg med utdragbara korgar



Standardfunktioner

- Konstruktion i polerat rostfritt stål, material AISI 304
- Korgarna lyfts med kran, monterad ovanför Sous vide-badet
- Inbyggt CIP-system för automatisk rengöring av dolda rör och värmeväxlare
- Färgpekskärm
- Alla recept hanteras via pekskärmen
- Temperatur-/datalogg med USB-lagringsenhet för egenkontroll
- Tillagningsprogram kan lagras
- Minnesfunktion och automatisk omstart vid strömbavbrott
- Kapacitet att kyla ned 500 kg produkt från +95 °C till +3 °C
- Munstycken för att uppnå bästa möjliga cirkulation
- Monterat avtappningsfilter i botten av badet
- Värmeväxlare förhindrar att kylvatten/produktvatten blandas med isvatten/processvatten
- Elektriska värmeelement för tillagning
- Uppvärmningstiden är ca 40 min med varmvattenförsörjning på 40–50 °C
- Vid slutet av uppvärmningscykeln leds varmvatten till avloppet och kallvatten fylls automatiskt i badet, varefter kylprocessen börjar. Kallvattentemperaturen får inte överstiga 15 °C. Om temperaturen på det tillförda vattnet är högre, bör detta anges vid beställning på grund av kylkapaciteten.
- Nedkylningstiden beror på produkttyp och lagrets tjocklek

56 st utdragskorgar – storlek L730 mm x B330 mm x H80 mm
4 st ramverk för 14 korgar
4 st korgvagnar

metos
cooking solutions

Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland
Tel. +358 204 3913
mcs@metos.com
mcs.metos.com



Utdragbara korgar som standard, stapelbara korgar mot specialbeställning.

Bad

Kg per sats	500 kg
Vattenkapacitet	2304 L
Vattenförbrukning	1800 L
Mått L x B x H	4164 x 1333 x 1095 mm
Elanslutning	3x400V + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	83 kW
Ingångsström, ampere	120 A
Avloppsdiameter	100 mm
Kallvatten	5/4" 3 bar
Varmvatten	5/4" 3 bar
Glykol-/kylvattenanslutning	54mm 2"
Pumpar	2 pcs
Elektriska värmeelement	10
Vikt med korgar utan vatten	1200 kg
Vikt med vatten, korgar, produkt	3500 kg

Kran

Mått, rärlängd x höjd	6314 x 2528 mm
CEE-kontakt, anslutning	230V, 50 Hz
Motoreffekt	300 W

Extern kylvanhet NRB-L 302 Luftkyld

- 1 st kompaktkylare med inbyggd vattentank, cirkulationspump och elektrisk styrning
- 2 st separata kylkretsar (avseende mängden köldmedium)
- Elektronisk fläktstyrning (vinterdrift)
- Köldmedium och miljöavgift ingår

Placering av NRB Kylaggregat luftkyld enhet

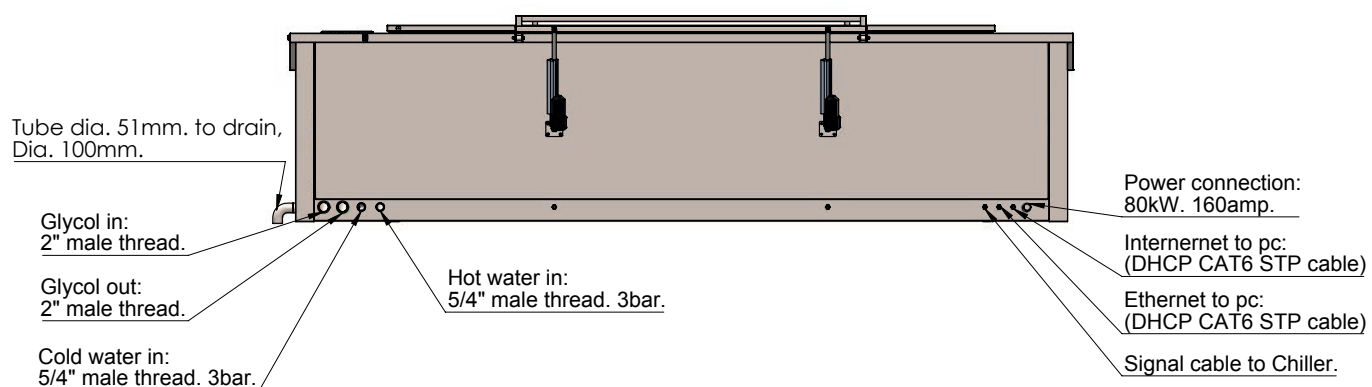
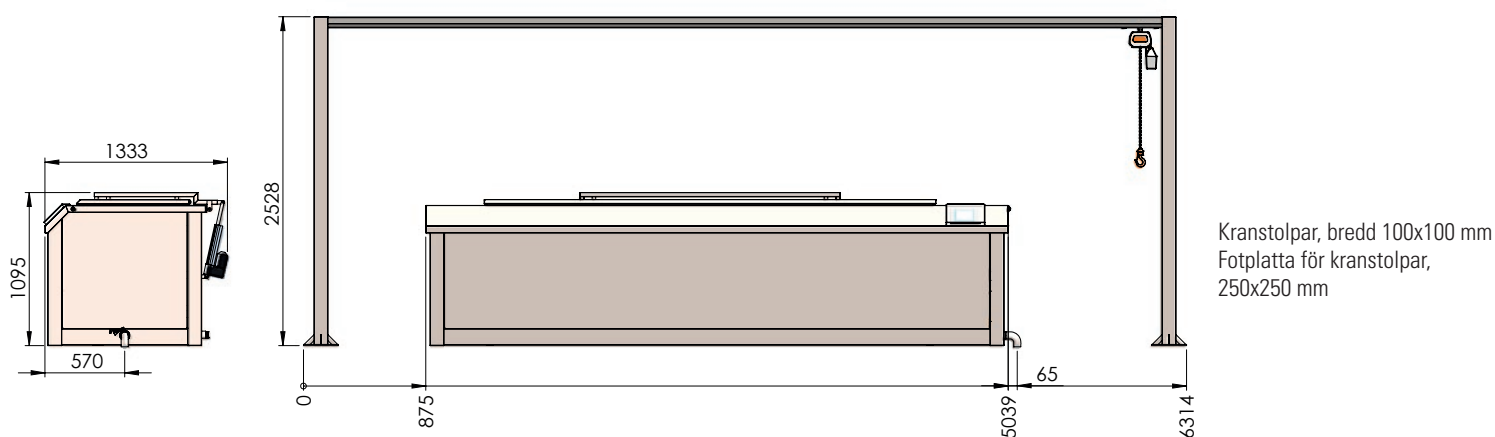
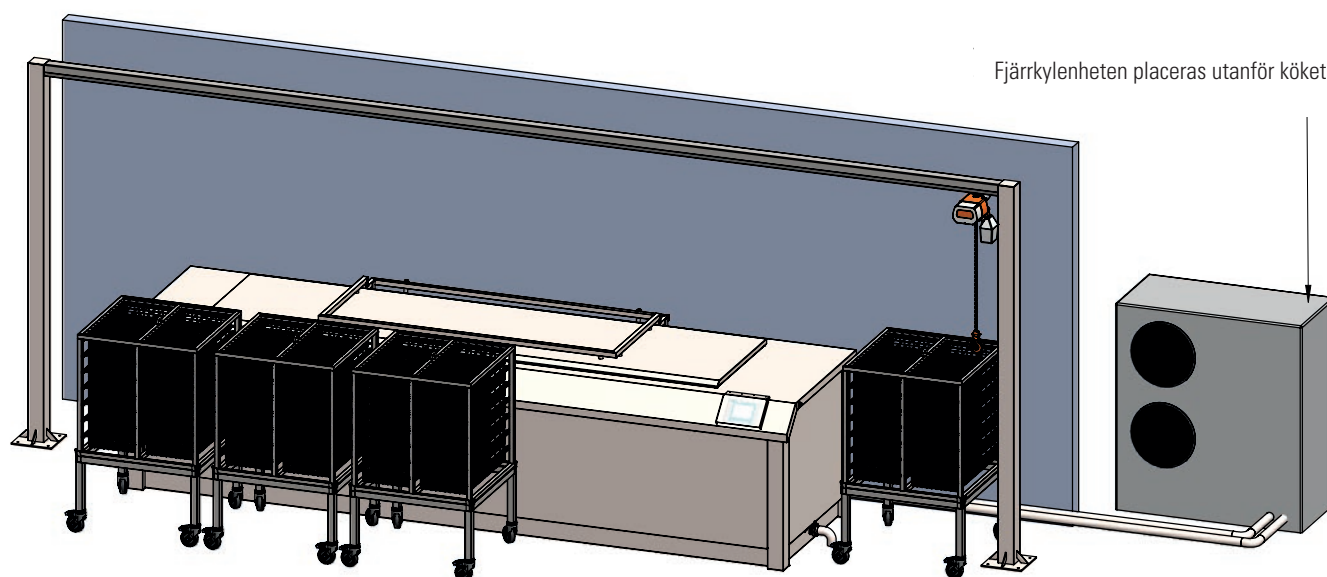
Kylaggregatet måste placeras utomhus eller i en ventilerad lokal på grund av den höga värmeavgivningen. Ytan under enheten ska vara plan, slät och tillräckligt stark för att tåla vikten av enheten med full köldmediefyllning samt det normala underhållsutrustningen. Placera kylvanheten utomhus på en plats som inte är utsatt för kraftig vind (installera vindskydd om vindhastigheten överstiger 2,2 m/s).

Kylaggregat NRB-L 302

Kylkapacitet	64,3 kWh vid -1 °C framledning / +4 °C return (vatten-glykolblandning 70/30)
Köldmedietyyp	R-410 A
Flödespump	1 pcs
Flödes hastighet	11090 l/h by 48 kPa
Elanslutning	3 x 400 V + Neutral + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	22,2 kW
Ingångsström, ampere	41 A
Mått L x B x H	2450 x 1100 x 1680 mm
Vikt inklusive glykol	1128 kg

Sous Vide Bad 500 kg

metos



Glykol-/kylvattenanslutning mellan bad och kylaggregat ska vara 38 mm rostfritt stål rör, 1,5" utvändig gänga, längd max 20 meter.

Sous Vide Bad 1000 kg

Model – Sous vide- bad 1000 kg med utdragbara korgar



Standardfunktioner

- Konstruktion i polerat rostfritt stål, material AISI 304
- Korgarna lyfts med kran, monterad ovanför Sous vide-badet
- Inbyggt CIP-system för automatisk rengöring av dolda rör och värmeväxlare
- Färgpekskärm
- Alla recept hanteras via pekskärmen
- Temperatur-/datalogg med USB-lagringsenhet för egenkontroll
- Tillagningsprogram kan lagras
- Minnesfunktion och automatisk omstart vid strömbavbrott
- Kapacitet att kyla ned 1000 kg produkt från +95 °C till +3 °C
- Munstycken för att uppnå bästa möjliga cirkulation
- Monterat avtappningsfilter i botten av badet
- Värmeväxlare förhindrar att kylvatten/produktvatten blandas med isvatten/processvatten
- Elektriska värmeelement för tillagning
- Uppvärmningstiden är ca 40 min med varmvattenförsörjning på 40–50 °C
- Vid slutet av uppvärmningscykeln leds varmvatten till avloppet och kallvatten fylls automatiskt i badet, varefter kylprocessen börjar. Kallvattentemperaturen får inte överstiga 15 °C. Om temperaturen på det tillförda vattnet är högre, bör detta anges vid beställning på grund av kylkapaciteten.
- Nedkylningstiden beror på produkttyp och lagrets tjocklek

112 st utdragskorgar – storlek L730 mm x B330 mm x H80 mm
8 st ställ för 14 korgar
8 st korgvagnar

metos
cooking solutions

Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland
Tel. +358 204 3913
mcs@metos.com
mcs.metos.com



Utdragbara korgar som standard, stapelbara korgar mot specialbeställning.

Bad

Kg per sats	1000 kg
Vattenkapacitet	4600 L
Vattenförbrukning	3600 L
Mått L x B x H	7364 x 1333 x 1095 mm
Elanslutning	3x400V + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	131 kW
Ingångsström, ampere	190 A
Avloppsdiameter	100 mm
Kallvatten	5/4" 3 bar
Varmvatten	5/4" 3 bar
Glykol-/kylvattenanslutning	54mm 2"
Pumpar	3 pcs
Elektriska värmeelement	16
Vikt med korgar utan vatten	1945 kg
Vikt med vatten, korgar, produkt	6545 kg

Kran

Mått, räls längd x höjd	9514 x 2528 mm
CEE-kontakt, anslutning	230V, 50 Hz
Motoreffekt	300 W

Extern kylvanhet NRB-L 604 Luftkyld

- 1 st kompaktkylare med inbyggd vattentank, cirkulationspump och elektrisk styrning
- 2 st separata kylkretsar (avseende mängden köldmedium)
- Elektronisk fläktstyrning (vinterdrift)
- Köldmedium och miljöavgift ingår

Placering av NRB Kylaggregat luftkyld enhet

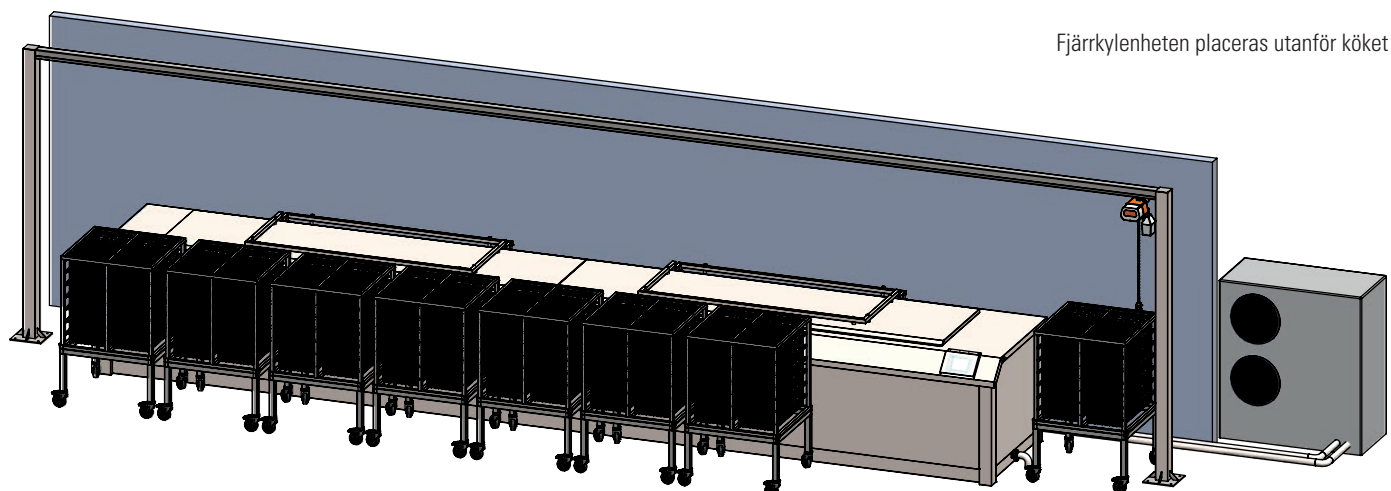
Kylaggregatet måste placeras utomhus eller i en ventilerad lokal på grund av den höga värmeavgivningen. Ytan under enheten ska vara plan, slät och tillräckligt stark för att tåla vikten av enheten med full köldmediefyllning samt det normala underhållsutrustningen. Placera kylvanheten utomhus på en plats som inte är utsatt för kraftig vind (installera vindskydd om vindhastigheten överstiger 2,2 m/s).

Kylaggregat NRB-L 604

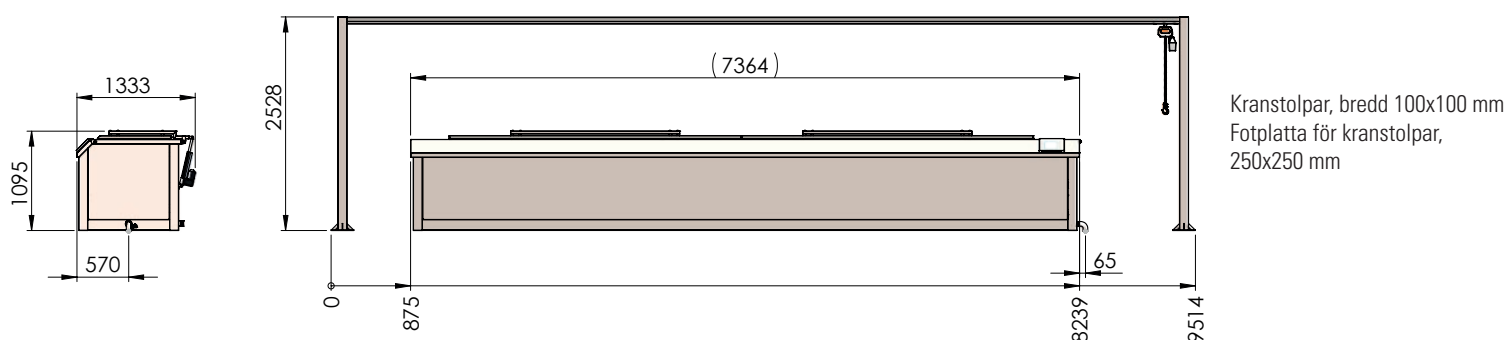
Kylkapacitet	121,5 kWh vid -1 °C framledning / +4 °C return (vatten-glykolblandning 70/30)
Köldmedietyper	R-410 A
Flödespump	1 pcs
Flödes hastighet	20937 l/h by 46 kPa
Elanslutning	3 x 400 V + Neutral + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	47,6 kW
Ingångsström, ampere	82 A
Mått L x B x H	3200 x 1100 x 1900 mm
Vikt inklusive glykol	1560 kg

Sous Vide Bad 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.

Glykol-/kylvattenanslutning mellan bad och kylaggregat ska vara 38 mm rostfritt stål rör,
1,5" utvändig gänga, längd max 20 meter.

Sous Vide Bad 2x126 kg

Model – Sous vide- bad 2x126 kg med utdragbara korgar



Standardfunktioner

- Konstruktion i polerat rostfritt stål, material AISI 304
- Korgarna lyfts med kran, monterad ovanför Sous vide-badet
- Inbyggt CIP-system för automatisk rengöring av dolda rör och värmeväxlare
- Färgpekskärm
- Alla recept hanteras via pekskärmen
- Temperatur-/datalogg med USB-lagringsenhet för egenkontroll
- Tillagningsprogram kan lagras
- Minnesfunktion och automatisk omstart vid strömbavbrott
- Kapacitet att kyla ned 2x126 kg produkt från +95 °C till +3 °C
- Munstycken för att uppnå bästa möjliga cirkulation
- Monterat avtappningsfilter i botten av badet
- Värmeväxlare förhindrar att kylvatten/produktvatten blandas med isvatten/processvatten
- Elektriska värmeelement för tillagning
- Uppvärmningstiden är ca 40 min med varmvattenförsörjning på 40–50 °C
- Vid slutet av uppvärmningscykeln leds varmvatten till avloppet och kallvatten fylls automatiskt i badet, varefter kylprocessen börjar. Kallvattentemperaturen får inte överstiga 15 °C. Om temperaturen på det tillförda vattnet är högre, bör detta anges vid beställning på grund av kylkapaciteten.
- Nedkylningstiden beror på produkttyp och lagrets tjocklek

28 st utdragskorgar – storlek L730 mm x B330 mm x H80 mm
2 st ramverk för 14 korgar
2 st korgvagnar

metos
cooking solutions

Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

Tel. +358 204 3913

mcs@metos.com

mcs.metos.com



Utdragbara korgar som standard, stapelbara korgar mot specialbeställning.

Bad

Kg per sats	2x126 kg
Vattenkapacitet	2x576 L
Vattenförbrukning	2x450 L
Mått L x B x H	2830 x 1340 x 1094 mm
Elanslutning	3x400V + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	68 kW
Ingångsström, ampere	98 A
Avloppsdiameter	100 mm
Kallvatten	3/4" 3 bar
Varmvatten	3/4" 3 bar
Glykol-/kylvattenanslutning	38mm 1,5"
Pumpar	2 pcs
Elektriska värmeelement	8
Vikt med korgar utan vatten	710 kg
Vikt med vatten, korgar, produkt	1862 kg

Kran

Mått, rärlängd x höjd	4980 x 2528 mm
CEE-kontakt, anslutning	230V, 50 Hz
Motoreffekt	300 W

Extern kylvanhet ANL-Q 152 Luftkyld

- 1 st kompakt kylaggregat med inbyggd vattentank, cirkulationspump och elektrisk styrning
- Elektronisk fläktstyrning (vinterdrift)
- Freon och miljögodkänd köldmediefyllning ingår

Placering av ANL Kylaggregat luftkyld enhet

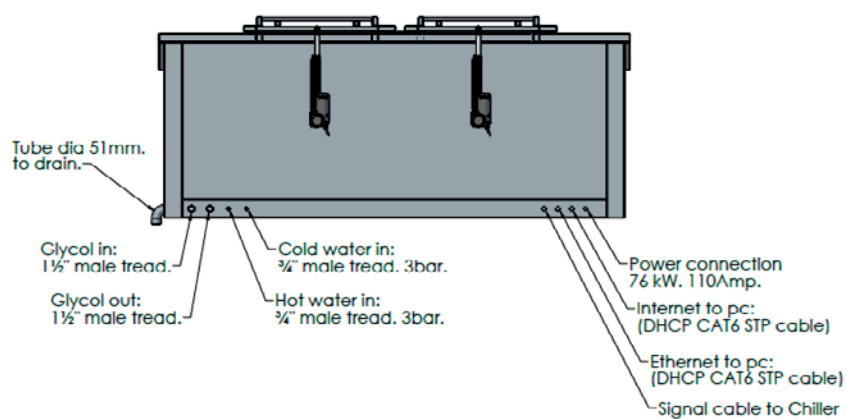
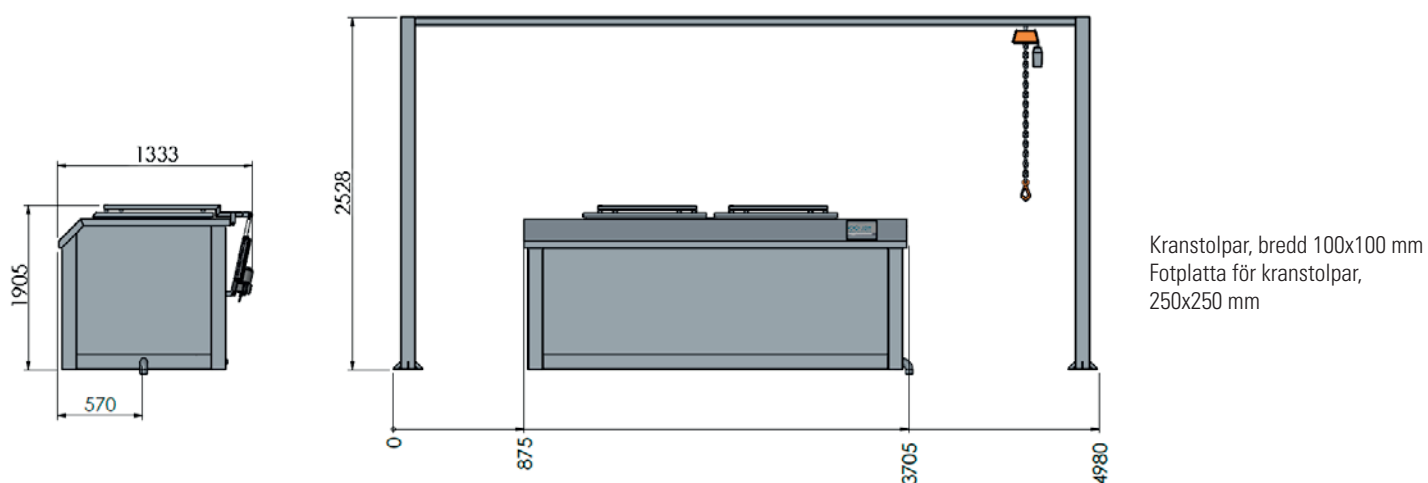
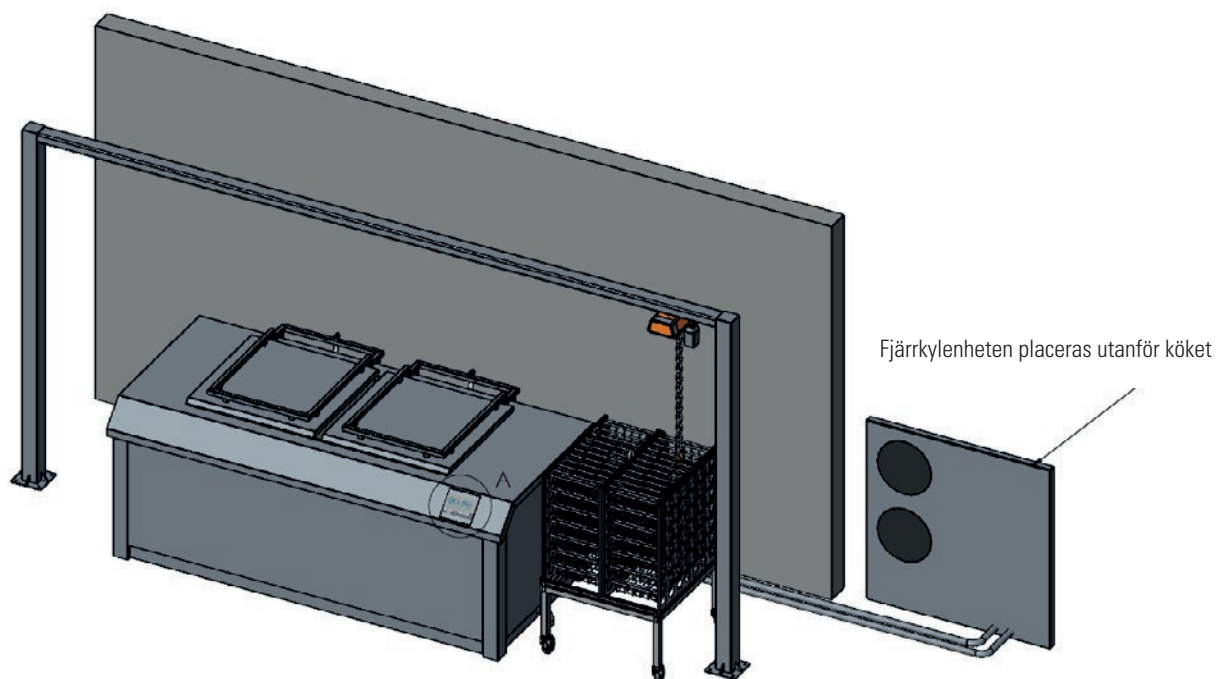
Kylaggregatet måste placeras utomhus eller i en ventilerad lokal på grund av den höga värmeavgivningen. Ytan under enheten ska vara plan, slät och tillräckligt stark för att tåla vikten av enheten med full köldmediefyllning samt det normala underhållsutrustningen. Placera kylvanheten utomhus på en plats som inte är utsatt för kraftig vind (installera vindskydd om vindhastigheten överstiger 2,2 m/s).

Chilling Unit ANL-Q 152

Kylkapacitet	33,3 kWh vid -1 °C framledning / +4 °C return (vatten-glykolblandning 70/30))
Köldmedietyyp	R-410 A
Flödespump	1 pcs
Flödes hastighet	5669 l/h. by 185 kPa
Elanslutning	3 x 400 V + Neutral + Jordning, 50 Hz
Ingångseffekt	10,6 kW
Ingångsström, ampere	21 A
Mått L x B x H	1750 x 750 x 1450 mm
Vikt inklusive glykol	464 kg

Sous Vide Bad 2x126 kg

metos



Glykol-/kylvattenanslutning mellan bad och kylaggregat ska vara 38 mm rostfritt stål rör,
1,5" utvändig gänga, längd max 20 meter.