Combi kettle Metos Proveno Climatic 200E



Product information

SKU	4222756
Productnaam	Combi kettle Metos Proveno Climatic 200E
Afmetingen	1510 × 920 × 1535 mm
Gewicht	400,000 kg
Capacity	gross 219 litres
Technical information	400/230 V, 63 A, 35,5 kW, 3NPE, 50 Hz CW: R1/2" HW: R1/2"
Type of the refrigerant	ICE WATER

Description

- Bruttotilavuus 219 litraa, nettotilavuus 200 litraa, kuohuntavara 19 litraa
- Jäähdyttävällä Climatic-sekoitintyökalulla varustettuna Bruttotilavuus 214,1 nettotilavuus 195,1 litraa, kuohuntavara 19 litraa

Materiaali:
- Padan rakenne ruostumaton teräs EN 1.4301
- Keittotilan materiaali haponkestävää ruostumatonta terästä EN 1.4404
- Hygieeninen hitsattu vuorausrakenne ilman saumoja
- Pataosa kauttaaltaan uretaanilämpöeristetty

Ominaisuudet ja varusteet:
- Voimakas ja kestävä kallistusmekanismi (100-150l karamoottori, 200-300l hydraulinen) nappia painamalla
- Kallistuskorkeus kaatonokan kärjestä lattiaan 600 mm, mikä helpottaa keittotilan pesua ja mahdollistaa tyhjennyksen suurempiin kuljetusastioihin
- Kallistuksen takaisinveto -toiminto (asiakasparametri) helpottaa

työskentelyä tyhjennettäessä ruokaa astioihin.
- Kallistus sekoittaessa
- Veden lisäys kallistettaessa
- Selkeä hyvin näkyvä käyttöpaneeli, jossa on numeerinen lämpötilan- ja ajan näyttö sekä hätäseis- painike ja USB- liitin.
- Lämmitystoiminto; lämpötilan asetusalue 0°C - 120°C (asetustarkkuus ja lämpötilan näytön tarkkuus 1°C, maksimikäyttöpaine 1,0 bar, joka vastaa 120°C padan sisäpinnan lämpötilaan)
- TempGuard -lämpötilanohjaus sisältäen seuraavat toiminnot: ruoan lämpötilaohjaus (ruoan lämpötila näytössä)
- Nostatus -toiminto (Proving Control) taikinoiden turvalliseen kohotukseen padassa tarkasti oikeassa lämpötilassa,
- Kiinnipalamisen esto -toiminto (BurnPrevent Control), automaattinen ½-energia -toiminto. BurnPrevent Control -kiinnipalamisen estotoiminnon kuvaus: älykäs TempGuard -lämpötilanohjaus tarkkailee jatkuvasti automaattisesti elintarvikkeen ja padan höyrytilan lämpötilaa estäen liian korkeat pintalämpötilat vähentäen näin kiinnipalamista.
- Automaattinen ½-energiatoiminnon kuvaus: pata käyttää täyttä lämmitystehoa vain tarvittaessa (kypsennyksen alussa, kylmien aineiden lisäämisen jälkeen jne.) ja siirtyy automaattisesti puolelle teholle keittäen tasaisesti ja säästäen energiaa. Mittaus ja tarkkailu on jatkuvaa ja täysin automaattista eikä edellytä käyttäjältä mitään toimenpiteitä.
- Höyrynkehittimen automaattinen vedentäyttö. Veden lisääminen ei edellytä käyttäjältä mitään toimenpiteitä
- Vedentäyttö tapahtuu käyttöpaneelissa olevalla painikkeella. Veden juoksuputki on sijoitettu siten, että vesi saadaan pataan myös kohteissa, joissa vedenpaine on alhainen.

Sekoitintoiminnot:
- Kahteen suuntaan pyörivä pohjasekoitin automaattisella suunnanvaihto
- toiminnolla
- Sekoitusnopeus 15-140 kierr./min.
- Tehosekoitustoiminto raaka-aine- tai maustelisäyksen jälkeen nappia painamalla
- Sekoitus kallistettaessa; mahdollistaa pataa kallistamalla annostella ruokaeriä pienempiin astioihin.
- Kuusi valmista ruokapalveluammattilaisten testaamaa ja kehittämään täysautomaattista sekoitusohjelmaa monipuoliseen ruokatuotantoon (mm. perunasose valmiilla ohjelmalla nappia painamalla).
- Erikoisvahva sekoittajan moottori (300l)

VAKIOVARUSTEET

Jäähdytys
- Jääpankki liitintävarustus
- Cool & Hold toiminto
- Erittäin nopea jäähdytys 50% nopeampi verrattuna pelkkään vaippajäähdytykseen
- Täysautomaattinen jäähdytys suoraan haluttuun ruokalämpötilaan, esimerkiksi +3 -asteeseen Climatic-jäähdyttävä sekoitinmela-Ontto,

kiertävällä jäähdytysvedellä täytetty, erikois sekoitinmela. Suuren jäähdytyspinta-alansa ansiosta erikoismela jäähdyttää tehokkaasti ja hellävaraisesti myös tuotteet jotka ovat padan keskiosassa.
- Ruostumaton jäähdyttävä sekoitinmela soveltuu sekoitukseen, vaivaukseen, vatkaukseen, jauhelihan murustukseen, lihan hopeointiin, soseutukseen ja hämmennykseen tuotetta rikkomatta.
- Sekoitinmelassa irrotettavat, helposti puhdistettavat, kaapimet.

Kansi:
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu vankka turvaritiläkansi
- Helposti irrotettavissa ja pestävissä astianpesukoneessa
- Sekoitus kansi auki, padan ollessa pystyasennossa, on estetty kaikissa olosuhteissa työturvallisuusmääräysten mukaisesti

Monitoimiajastin:
- Ohjelmoitava kypsennysaika, ohjelmoitava kypsennys- ja sekoitusaika, ohjelmoitava kypsennyksen aloitusaika sisältäen sähkökatkoinformaation ja turvatoiminnot, automaattinen keitto&lämpösäilytystoiminto itse valittavassa lämpötilassa, mahdollisuus ajastaa sekoitusohjelmien toiminta-aika

Omavalvontatoiminto (HACCP):
- Omavalvontatiedon keruu ja purku USB- muistitikulle käyttöpaneelin taakse sijoitetusta USB- liittimestä
- Liitäntävalmius langattomaan TempNet omavalvontajärjestelmään Ruostumaton irrallinen mittatikku

Tukijalka

Lisävarusteet:
- Asennuskehyspaketit yhdelle padalle (asennus joko pintaan tai valuun)
- Pesusuihku: kolme eri vaihtoehtoa, standardi-, HD- ja kelautuva käsisuihku
- Langaton TempNet - omavalvontaohjelma
- Patasensori kaikkiin Metos Proveno, Culino ja Viking malliston patoihin
- C3 -jääpankkijäähdytys
- Automaattinen vedentäyttö
- EasyRun -ohjelmointi, kolme 1-3 vaiheista ohjelmaa + Semi-automaattinen pesuohjelma
- Easy Prog -ohjelmointi, mahdollisuus tallentaa 99 kpl 9- vaiheista ohjelmaa + automaattinen pesuohjelma
- Siivilälevy Climatic
- Siivilälevy Climatic siivilälevyn jatko-osa
- Kaatonokan kavennin
- Läppäventtiili
- Kaariventtiili
- Nostolaite Climatic-sekoitinmelalle (tehdasoptio)
- Pohjatyhjennysputki D2 AUS SMS63TC (tehdasoptio)
- Keittohana D-1 STD (tehdasoptio)

Muita ominaisuuksia, jotka kertovat Metos Provenon toiminnallisen laadun ylivoimasta:

HELPPOKÄYTTÖISYYS

- Suuri käyttöpaneeli ergonomisella korkeudella, vain vähän painikkeita. Selkeä käyttölogiikka, vain kaksi asiaa opeteltavana: toimintojen käynnistäminen: paina kerran ja valitse arvo pikavalintakiekolla; toimintojen lopettaminen: paina toimintonäppäintä pitkään (n. 2 sek.) - siinä kaikki! Jokaiselle päätoiminnolle oma painike, jota voi heti painaa "sukeltamatta" hankaliin toimintovalikkoihin.
- Kallistuksen takaisinveto -toiminto helpottaa padan tyhjennystä estäen astioiden ylitäyttöä.
- CSFP-asiakaskohtaiset parametrit (Customer Specific Function Parameters), joiden avulla padan toimintoja voidaan säätää keittiön ja käyttäjien tarpeiden mukaiseksi (mm. kallistuksen takaisinveto, ylläpitolämpötila jne.). Parametrit voidaan asettaa ja muuttaa kätevästi padan toimintopaneelista koska tahansa.
- Toimijalan ja tukijalan koko kansi käytettävissä laskutilana, tilaa GN 1/1- kokoiselle astialle

TYÖTURVALLISUUS JA YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLISYYS

- Sekoitin pysähtyy alle sekunnissa, jos kansi avataan
- Sekoitus vähentää merkittävästi lämmitykseen ja jäähdytykseen käytettävää aikaa ja vähentää näin energiankulutusta
- Tahattomat vahinkopainallukset ja liian nopeat sekoittimen nopeuden muutokset estetty ohjelmallisesti (pienempi tapaturmariski)

MONIPUOLISUUS (MUUNNELTAVUUS JA JOUSTAVUUS)

- Sekoittaa lähes mitä tahansa, mitä ammattikeittiössä ylipäänsä tarvitsee sekoittaa
- Laajan sekoitinmelan ansiosta samassa padassa voidaan tehdä joko hyvin pieniä tai suuria määriä
- Voidaan käyttää jäähdyttävää Climatic sekoitin melaa tai Metos combipadan vakio sekoitinmelaa
- Älykästä lämpötilanohjausta tai sekoitinohjelmia voidaan säätää huomioiden asiakkaan valmistamien tuotteiden erityisvaatimukset