

Kombipata Metos Proveno Cool 400E



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4215830
Tuotenimi	Kombipata Metos Proveno Cool 400E
Mitat	1550 × 1165 × 1280 mm
Paino	500,000 kg
Kapasiteetti	netto 400 L
Tekninen erittely	400 V, 100 A, 59,8 kW, 3NPE, 50 Hz KV: 15 LV: 10

Kuvaus

- kertakapasiteetti esimerkiksi 400 litraa keittoa yhdellä kertaa. Bruttotilavuus: 433 litraa, nettotilavuus 400 litraa, kuohuntavara 33 litraa
- materiaali ruostumaton teräs, padan ruokaan kosketuksissa oleva pinta haponkestävää (EN 1.4432) ruostumatonta terästä
- pataosa kauttaaltaan (edestä ja takaa) lämpöeristetty
- Voimakas ja kestävä kallistusmekanismi (hydraulinen kallistus) nappia painamalla. Työturvallisuusmääräysten mukaisesti pata liikkuu ainoastaan näppäintä painettaessa. Turvatoiminnot estävät pataa romahtamasta myös vikaantumistilanteissa. Kallistuksen takaisin veto
- toiminto (asiakasparametri) helpottaa työskentelyä tyhjennettäessä ruokaa astioihin.
- kokonaan varresta irrotettava ruostumattomasta teräksestä (ei murru ja haurastu) valmistettu kansi irrotettavalla turvaritilällä, joka mahdollistaa jatkuvan näkyvyyden pataan ja veden ja raaka-aineiden lisäämisen kantta avaamatta samanaikaisesti sekoittaen. Kai

kki kannen irrotettavat osat konepestäviä (helppoa ilman kurkottelua).

Työturvallisuusmääräysten mukaisesti sekoitus kansi auki padan ollessa pystyasennossa on estetty kaikissa tilanteissa. Kahdennettu turvamagneettivarmennus kannen tunnistuksessa parantaa työturvallisuutta ja täyttää tiukimmatkin määräykset. Padan kallistus on estetty kannen ollessa padan päällä.

- höyrykehittimen automaattinen vedentäyttö. Veden lisääminen ei edellytä käyttäjältä mitään toimenpiteitä

Lämmitystoiminto:

- lämmitystoiminto, lämpötilan asetusalue 0 - +120 °C (asetustarkkuus ja lämpötilanäytön tarkkuus 1°, maksimikäyttöpaine järjestelmässä 1,0 bar, joka vastaa +120 °C padan sisäpinnan lämpötilaa)
- TempGuard-lämpötilanohjaus sisältäen seuraavat toiminnot: ruoanlämpötilaohjaus (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 esto toiminnon kuvaus: älykäs TempGuard-lämpötilaohjaus 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 säästää energiaa. Mittaus ja tarkkailu on jatkuvaa ja täysin automaattista eikä edellytä käyttäjältä mitään toimenpiteitä.

Sekoitintoiminnot:

- patakohtainen (jokaisessa padassa voidaan sekoittaa samanaikaisesti), helppokäyttöinen integroitu, huoltovapaa pohjasekoitin. Sekoitinrunko ei ole tiellä padalla työskenneltäessä tai pataa kallistettaessa, kuten yläpuolisissa sekoitinratkaisuissa. Sekoitinmela pysyy lukittuna paikallaan pataa kallistettaessa, joten sekoitusta voidaan jatkaa padan osittaisen tyhjentämisen jälkeen.
- automaattinen suunnanvaihto-ohjelma: sekoittaa kauttaaltaan jo alhaisella nopeudella rikkomatta tuotetta
- sekoitusnopeus 15-140 kierr./min. Kuusi valmista ruokapalveluammattilaisten testaamaa ja kehittämäänsä täysautomaattista sekoitusohjelmaa monipuoliseen ruokatuotantoon (mm. perunasose valmiilla ohjelmalla nappia painamalla).
- yksi ainoa pinta-alaltaan laaja sekoitinmela kaikkeen sekoitukseen: vispaus, vaahdotus, taikinan vaivaus, jauhelihan murustus, lihan hopeointi, soseutus, hellävarainen hämmennys tuotetta rikkomatta. Sekoitinmelassa irrotettavat, helposti puhdistettavat kaapimet.
- kuvaus taikinoiden valmistuksesta ja nostatuksesta: valitaan taikinoiden sekoitusohjelma nro 6, asetetaan lämpötilaksi hiivalle ihanteellinen +35 - +37 °C - siinä kaikki. Helppoa ja turvallista. Ainekset lisätään pataan turvaritilän läpi samanaikaisesti sekoittain ja taikina jätetään kohoamaan ihanteellisessa kohotuslämpötilassa.

Jäähdytystoiminto:

- täysautomaattinen jäähdytys nappia painamalla suoraan haluttuun ruoanlämpötilaan, kylmänäpito-toiminto, automaattinen jäähdytysveden tyhjennys jäähdytyksen jälkeen, automaattinen jäähdytyksen keskeytys, mikäli tuote ei enää jäähy (ympäristö)
- monitoimiajastin seuraavin toiminnoin: perinteinen ajastintoiminto: käynnistysaika, keittoaika, Cook&Hold-lämpimänäpito toiminto lisäksi itsevalittavalla ylläpitolämpötilalla. Lisäksi erillinen 'munakello'-toiminto eri asioiden muistuttamiseen, lämmityksen ohjaus ajastimella määrätyn ajan, sekoituksen ohjaus ajastimella määrätyn ajan, sekoitusohjelman ohjaus ajastimella määrätyn ajan, lämmityksen ja sekoituksen ohjaus ajastimella samanaikaisesti määrätyn ajan.
- pesusuihku, kylmä/lämmin vesi ja suihkun muodon säätö
- valmis liitettäväksi lämpötilanseurantajärjestelmään (HACCP, ruoanlämpötilatieto vakiona), laitteessa RS232 liitäntä valmiina. Suosittelemme Metos TempNet -ohjelmaa, lämpötilatieto saatavissa myös muihin ohjelmiin (avoin rajapinta)

Muita ominaisuuksia, jotka kertovat Metos Provenon toiminnallisen laadun ylivoimasta:

HELPPOKÄYTTÖISYYS

- suuri toimintopaneeli ergonomisella korkeudella, vain vähän näppäimiä. 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 näppäin, jota voi heti painaa 'sukeltamatta' hankaliin toimintovalikkoihin.
- kallistuksen takaisin veto -toiminto helpottaa padan tyhjennystä estäen astioiden ylitäyttöä.
- CSFP-asiakaskohtaiset parametrit (Customer Specific Function Parameters), joiden avulla padan toimintoja voidaan säätää keittiön ja käyttäjien tarpeiden mukaisiksi (mm. kallistuksen takaisin veto, ylläpitolämpötila, veden ohjauksituksen määrä jne.). Parametrit voidaan asettaa ja muuttaa kätevästi padan toimintopaneelistä koska tahansa.

TYÖTURVALLISUUS JA YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLISYYS

- sekoitin pysähtyy sekunnissa, jos kansi avataan
- sekoitus vähentää merkittävästi lämmitykseen ja jäähdytykseen käytettävää aikaa ja vähentää näin energiankulutusta
- höyryn lauhdutus ennen jäähdytysjärjestelmän venttiilin aukeamista
- 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
- liitettävissä ryhmäksi muiden Proveno-patojen kanssa ilman välissä olevaa tukijalkaa (säästää tilaa)
- laajan sekoitinmelan ansiosta samassa padassa voidaan tehdä joko hyvin pieniä tai suuria määriä
- älykästä lämpötilanohjausta tai sekoitinohjelmia voidaan säätää huomioiden asiakkaan

valmistamien tuotteiden erityisvaatimukset

Vakiovarusteet:

- tukijalka, vesikaluste, irrotettava turvaritiläkansi, sekoitinmela, jossa irrotettavat kaapimet, pesusuihku, toimijalan välineastia pitää toimijalan puhtaana, mittatikku, omavalvontavalmius (tietoliikenneliitäntä ja ruoanlämpötilatieto)

Lisävarusteet:

- asennuskehyyksen (pintaan tai valuun), TempNet -omavalvontaohjelma, siivilälevy, vispausritilä, kaatonokan kavennin, monitoimivaunu