

Kombipata Metos Proveno Combi 40E



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4222044
Tuotenimi	Kombipata Metos Proveno Combi 40E
Mitat	1037 × 620 × 1280 mm
Paino	219,000 kg
Kapasiteetti	netto: 40 l
Tekniset tiedot	400/230 V, 32 A, 12,75 kW, 3NPE, 50 Hz KV: 15 LV: 15

Kuvaus

- kertakapasiteetti esimerkiksi 40 litraa keittoa yhdellä kertaa. Bruttotilavuus: 48 litraa, nettotilavuus 40 litraa, kuohuntavara 8 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 (karamoottori) 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. Kaikki voidaan pestä astianpesukoneessa (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 sekoitinratkaisuisissa. 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 kehittämää täysautomaattista sekoitusohjelmaa monipuoliseen ruokatuotantoon (mm. perunasose valmiilla ohjelmalla nappia painamalla). Tehosekoitustoiminto raaka-aine- tai maustelisyksen jälkeen 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 sekoitetaan ja taikina jätetään kohoamaan ihanteellisessa kohotuslämpötilassa.
- valmis liitettäväksi lämpötilan seuranta järjestelmään (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 päätoiminnoille oma näppäin, jota voi heti painaa 'sukeltamatta' hankaliin toimintovalikkoihin.
- kallistuksen takaisinvento -toiminto helpottaa padan tyhjennystä estäen asitoiden ylitäyttöä.
- CSFP-asiakaskohtaiset parametrit (Customer Specific Function Parameters), joiden avulla padan toimintoja voidaan säätää keittiön ja käyttäjien tarpeiden mukaiseksi (mm. kallistuksen takaisinvento, ylläpitolämpötila jne.). Parametrit voidaan asettaa ja muuttaa kätevästi padan toimintopaneelista koska tahansa.

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
 - 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 umpikansi, sekoitinmela, jossa irrotettavat kaapimet, mittatikku, omavalvontavalmius (tietoliikenneliitäntä ja ruoanlämpötilatieto)
- Lisävarusteet:
- asennuskehysten (pintaan tai valuun), pesusuihku, toimijalan välineastia pitää toimijalan puhtaana, irrotettava turvaritiläkansi, S afeTemp-omavalvontaohjelma, siivilälevy, vispausritilä, kaatonokan kavennin, monitoimivaunu