

Kombipata Metos Proveno CombiPro 200E



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4222063
Tuotenimi	Kombipata Metos Proveno CombiPro 200E
Mitat	1350 × 920 × 1280 mm
Paino	324,000 kg
Kapasiteetti	netto 200 L
Tekninen erittely	400/230 V, 63 A, 35,5 kW, 3NPE, 50 Hz KV: 15 LV: 15

Kuvaus

- kertakapasiteetti esimerkiksi 200 litraa keittoa yhdellä kertaa. Bruttotilavuus: 219 litraa, nettotilavuus 200 litraa, kuohuntavara 19 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. Kaksi kannen irrotettavat osat konepestäviä (helppoa ilman kurkottelua). Työturvallisuusmääräysten mukaisesti sekoitus kansi auki pata on 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) taikainoiden 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 ruokatuohtantoon (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 taikainoiden valmistuksesta ja nostatuksesta: valitaan taikainoiden 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.
 - monitoimiajastin seuraavien toimintojen perinteinen ajastustoiminto: käynnistysaika, keittoaika, Cook&Hold-lämpimänäpito toiminto lisätoimintana 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.

- automaattinen ruoanvalmistusveden täyttö pataan: valitse täytettävä määrä ja käynnistä: pata laskee vesimäärän ja täyttömäärä näkyy näytössä (työaika säästyy). Asiakaskohtainen automaattinen veden ohjuksutustoiminto, mikäli putkistossa seissyttä vettä ei haluta käyttää ruokatuotantoon. Vedentäytön nopeus 20 litraa/min (3,0 bar verkostoveden paine)
- 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 ohjuksutuksen määrä jne.). Parametrit voidaan asettaa ja muuttaa kätevästi padan toimintopaneelistä koska tahansa.

TYÖTURVALLISUUS JA YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLISYYS

- sekoitin pysähtyy alle sekunnissa, jos kansi avataan
- sekoitus vähentää merkittävästi lämmitykseen 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 turvaritiläkansi, sekoitinmela, jossa irrotettavat kaapimet, pesusuihku, toimijalan välineastia
 - pitää toimijalan puhtaana, mittatikku, omavalvontavalmius (tietoliikenneliitäntä ja ruoanlämpötilatieto)



Lisävarusteet:

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