

Kombipata Metos Proveno CoolPro 60E



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4222086
Tuotenimi	Kombipata Metos Proveno CoolPro 60E
Mitat	1037 × 620 × 1280 mm
Paino	219,000 kg
Kapasiteetti	netto 60 l
Tekninen erittely	400 V, 32 A, 16,75 kW, 3NPE, 50 Hz KV: 15 LV: 15

Kuvaus

- kertakapasiteetti esimerkiksi 60 litraa keittoa yhdellä kertaa. Bruttotilavuus: 68 litraa, nettotilavuus 60 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 sähköinen kallistus nappia painamalla. Työturvallisuusmääräysten mukaisesti pata liikkuu ainoastaan näppäintä painettaessa. Turvatoiminnot estävät pataa romahtamasta myös vikaantumistilanteissa. Kallistuksen takaisin veto -toiminto (asiakasparometri) helpottaa tyhjennystä 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. Kansi 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:

- 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-lämpötilanohjaus tarkkailee jatkuvasti automaattisesti elintarvikkeen ja padan höyrytilan lämpötilaa estäen liian korkeat pintalämpötilat ja vähentäen näin kiinnipalamista ja tehden padan puhdistuksen todella helpoksi. Automaattinen ½-energiatoiminnon kuvaus: pata käyttää täydet lämmitystehoa vain tarvittaessa (kypsennyksen alussa, kylmien aineiden lisäämisen jälkeen jne.) ja siirtyy automaattisesti puolelle teholle keittäen tasaisesti ja säästäten energiaa. Toiminto on jatkuva ja automaattinen 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 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 valmiista ruokapalveluammattilaisten testaamaa ja kehittämäänsä täysautomaattista sekoitusohjelmaa monipuoliseen ruokatukantoon (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 sekoitetaan ja taikina jätetään kohoamaan ihanteellisessä kohotuslämpötilassa.

Jäähdytystoiminto:

- täysautomaattinen jäähdytys nappia painamalla suoraan haluttuun ruoanlämpötilaan, kylmänäpito-toiminto, automaattinen jäähdytysveden tyhjennys jäähdytyksen jälkeen, automaattinen jäähdytyksen keskeytys, mikäli tuote ei enää jäähdy (ympäristö)
- monitoimiajastin seuraavin toiminnoin: perinteinen ajastintoiminto: käynnistysaika, keittoaika, Cook&Hold-lämpimänäpito toiminto lisättyinä 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 ohjauksutoiminto, mikäli putkistossa seissyttä vettä ei haluta käyttää ruokatuotantoon. Vedentäytön nopeus 20 litraa/min (3,0 bar verkostoveden paine)
- EasyRun-täysautomaattiohjelma mm. aamupuuron valmistamiseen ennen henkilökunnan saapumista: pata ohjauksuttaa putkistossa seisseen veden, lisää oikean määrän vettä hiutaleiden päälle, sekoittaa ja kypsentää halutun ajan ja lämpösäilyttää tuotteen valitussa lämpötilassa. Edut: työaika säästyy ja aamukiire vähenee. Turvatoiminnot vesi- ja sähkökatkojen varalle. Proveno kertoo käyttäjälle mm. paljonko valmistus on myöhässä esimerkiksi sähkökatkon takia. Jos vedensaanti on estynyt, Proveno ei lähde kypsentämään kuivaa tuotetta. Kannen avaaminen aiheuttaa hälytyksen, näyttö ilmoittaa aktiivoidusta ajastuksesta
- 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)

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 astioiden ylitäyttöä.
- CSFP-asiakaskohtaiset parametrit (Customer Specific Function Parameters), joiden avulla padan toimintoja voidaan säätää keittiön ja käyttäjien tarpeiden mukaisiksi (mm. kallistuksen takaisinvento, ylläpitolämpötila, veden ohjauksutuksen määrä jne.). Parametrit voidaan asettaa ja muuttaa kätevästi padan toimintopaneelistä koska tahansa.

TYÖTURVALLISUUS JA YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLISYYS

- sekoitin pysähtyy sekunnissa, jos kansi avataan
- sekoitus vähentää lämmitys-/jäähdytysaika 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
 - ryhmäasennus ilman välissä olevaa tukijalkaa (säästää tilaa)
 - laaja sekoitinmela: samassa padassa voidaan tehdä joko 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