

## Keittopata Metos Viking 4G 60E



### Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4224102
Tuotenimi	Keittopata Metos Viking 4G 60E
Mitat	1047 × 720 × 900/1535 mm
Paino	165,000 kg
Kapasiteetti	netto 60 L
Tekninen erittely	400/230 V, 16 A, 10.5 kW, 3NPE, 50/60 Hz KV: R½" (Ø15) LV: R½" (Ø15)

### Kuvaus

Kapasiteetti, Viking 60: Bruttotilavuus 68 litraa, nettotilavuus 60 litraa, kuohuntavara 8 litraa

Metos Viking on kokonaan Suomessa valmistettu pata. Vahva elektromekaaninen ohjaus huolehtii valmistuksen rutiinotoiminnoista ilman jatkuvaa tarkkailua. Metos Viking voidaan räätälöidä käyttäjän tarpeiden mukaiseksi optioita ja varusteita hyödyntämällä. Optimoitu ergonomia, käytön helppous, laitteen puhdistettavuus ja hygieenisuus sekä energiatehokkuus tekevät Metos Viking padasta käyttäjäystävällisen, turvallisen ja taloudellisen laitteen.

Pata voidaan asentaa paikalleen lattiakiinnitteisesti tai vapaasti seisovana (optio).

Metos Viking padassa on tunnusomaista hyvin näkyvä, ylös nostettu

ohjauspaneeli, joka on suojassa kolhuilta ja padasta nousevalta höyryltä. Kaikki jokapäiväisessä käytössä likaantuvat osat ovat helposti pikalukituksella irrotettavia ja konepestäviä. Toimijalan päällä on tasainen laskutila tarvikkeille.

Metos Viking 4G on liitettävissä ryhmäksi tilaa säästäten muiden Metos 4G

- patojen sekä kiinteästi asennettujen Proveno 2G ja 3G -patamallien kanssa ilman välissä olevaa tukijalkaa. Korkealta kallistuvan Metos Viking 4G -padan kallistuskorkeus kaatonokan kärjestä lattiaan on 600 mm. Pataan on saatavana korotettu asennuskehys halutun kallistuskorkeuden mukaan (optio).

#### TOIMITUKSEEN SISÄLTYY

- 40-100L ruostumattomasta teräksestä valmistettu irrallinen umpikansi joka on konepestävissä
- 150-400L helposti irrotettava, ruostumattomasta teräksestä valmistettu umpi kansi joka on konepestävissä. Kansi myös pestävissä nostettuna, padassa kiinnitettynä, kannen pyörivän mekanismin ansiosta.
- ruostumaton irrallinen mittatikku, konepestävissä
- tukijalka
- varustekoukku

#### TEHDASOPTIOT (tilattava laitteen yhteydessä)

- sähkö- tai suora höyrykäyttöinen malli
- pesusuihku, kolme eri vaihtoehtoa: S1 standardi, S2 järeä tai S3 sisäänkelautuva käsisuihku
- automaattinen ruokavedentäyttö
- automaattinen höyryvaipan vedentäyttö
- tyhjennyshanat ja pohjatyhjennysputket D1 ja D2
- vaihtoehtoiset käyttöjännitteet
- kaksoisvesiliitäntä, esitelty myöhempänä
- sähköpistoke ohjauspaneelin taakse 230V 10A lisälaitteille
- nostovarrella varustettu kansi 40-100L patoihin
- korkeampia hygieniavaatimuksia varten, pataosan ulkoverhoilu on saatavana kauttaaltaan hitsattuna. Laite on tällöin kokonaan uretaanilämpöeristetty, jolla varmistetaan erinomainen energiatehokkuus.

#### ASENNUSVAIHTOEHDOT

- kiinteä asennus: valuasennuskehyspaketti
- kiinteä asennus: pinta-asennuskehyspaketti
- kiinteään asennukseen saatavana korotetut asennuskehukset
- vapaasti seisova asennus: jalkakehyspaketti
- vapaasti seisova asennus: jalkakehyspakettiin suojakaide 1
- vapaasti seisova asennus: jalkakehyspakettiin suojakaide 2
- kaikkiin edellisiin ryhmäasennuspaketit
- vapaasti seisovan padan jalat voidaan kiinnittää lattiaan asennuslaipoilla, jotka eivät läpäise lattian pintamateriaalia. Asennuslaipat eivät estä padan siirtämistä tarvittaessa.

#### LISÄVARUSTEET

- siivilälevy
- siivilälevyn jatkopala 300-400 litran padoille
- kaatonokan kavennin
- lisäksi runsas lisätarvikevalikoima

#### VALMISTUSMATERIAALI

Padan ja osien rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä ja keittoastian materiaali haponkestävää ruostumatonta terästä. Suojausluokka on IPX5.

#### OHJAUSPANEELI

- suuri, ylös nostettu elektromeekaaninen ohjauspaneeli, joka on erotettu toimijalasta
- näyttö on suojassa ulkoisilta kolhuilta ja padasta nousevalta höyryltä
- ohjauspaneelin säätimet, kytkimet sekä näppäimet ovat informatiiviset, symbolein sekä visuaalisin signaalein varustettu
- aktiivisina olevat toiminnot valaistu led-valoin, näkyvät kauas
- hätäseis-painike

#### LÄMMITYSTOIMINTO

Maksimi lämpötila +120°C. 6-asentoinen lämmityksen valintakytkin. Maksimikäyttöpaine järjestelmässä on 1,0 bar, mikä vastaa +120°C padan sisäpinnan lämpötilaa.

#### RUOKAVEDENTÄYTTÖ

- manuaalinen ruokaveden täyttö kytkintä kääntämällä
- veden juoksuputki on sijoitettu padan reunalle, että vesi saadaan pataan myös pataa kallistettaessa ja kohteissa, joissa vedenpaine on alhainen. Veden lisäys kallistettaessa on erinomainen ominaisuus esimerkiksi pastaa jäähdytettäessä/huuhdellaessa.

#### AUTOMAATTINEN RUOKAVEDENTÄYTTÖ

Automaattinen ruokaveden täyttö (optio). Vedentäyttö tapahtuu paneelissa olevaa näppäintä painamalla. Veden litramäärä luettavissa digitaalinäytöllä.

- vedentäyttönäppäintä pidetään manuaalisesti painettuna kunnes haluttu litramäärä on saavutettu.
- veden automaattinen juoksumekanismi lakkaa, kun ennalta asetettu litramäärä on saavutettu. Veden juoksuputki on sijoitettu padan reunalle, että vesi saadaan pataan myös pataa kallistettaessa ja kohteissa, joissa vedenpaine on alhainen. Veden lisäys kallistettaessa on erinomainen ominaisuus esimerkiksi pastaa jäähdytettäessä/huuhdellaessa.

#### KALLISTUSTOIMINNOT

Voimakas ja kestävä sähköinen 40-200L / hydraulinen 300-400L kallistusmekanismi. Työturvallisuusmääräysten mukaisesti padan kallistus on mahdollista ainoastaan kallistusnäppäintä painettaessa. Kallistuskorkeus kaatonokan kärjestä lattiaan on 600 mm, mikä mahdollistaa padan tyhjennyksen suuriinkin astioihin. Pataan saatavana

korotettu asennuskehys halutun korkeuden mukaan (optio).

#### TYÖTURVALLISUUS

Työturvallisuusmääräysten mukaisesti pata kallistuu ainoastaan kallistuksen painiketta pidettynä painettuna. Manuaalinen varoventtiilitesti.

#### AUTOMAATTINEN HÖYRYVAIPAN VEDENTÄYTTÖ

Höyry vaippa täyttyy automaattisesti oikealla määrällä vettä, jotta saadaan optimaalinen teho padan lämpövastuksista.

Viking 4G -pata on varustettavissa useilla eri tehdasoptioilla, joiden avulla pata räätälöidään juuri sen käyttötarkoituksen mukaiseksi. Kysy lisätietoja myyjältäsi.