

## Kombipata Metos Viking Combi 4G 60E



### Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4224202
Tuotenimi	Kombipata Metos Viking Combi 4G 60E
Mitat	1047 × 720 × 900/1535 mm
Paino	205,000 kg
Kapasiteetti	netto 60 L
Tekniset tiedot	400/230 V, 25 A, 12.5 kW, 3NPE, 50/60 Hz KV: R½" (Ø15) LV: R½" (Ø15)

### Kuvaus

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

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

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

Metos Viking Combissa tunnusomaista on hyvin näkyvä, ylös nostettu ohjauspaneeli, joka on suojassa kolhuilta ja padasta nousevalta höyryltä. Kaikki jokapäiväisessä käytössä likaantuvat osat ovat helposti pikalukituksella irrotettavia ja konepestäviä, kuten sekoittimen kaapimet. Vankka rst-turvaritiläkansi helpottaa raaka-aineiden lisäystä. Toimijalan päällä on tasainen laskutila tarvikkeille.

Höyrynkehitin on saatavana automaattisella vedentäytöllä (optio), jolloin veden lisääminen höyryvaippaan ei edellytä käyttäjältä toimenpiteitä. Metos Viking Combi 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 Combi 4G -padan kallistuskorkeus kaatonokan kärjestä lattiaan on 600 mm. Pataan on saatavana korotettu asennuskehys halutun kallistuskorkeuden mukaan (optio).

#### TOIMITUKSEEN SISÄLTYY

- yksi tehokas ruostumaton monitoimisekoitin kaikkeen sekoitukseen, irrotettavat ja helposti puhdistettavat kaapimet. 300- ja 400
- litraisissa padoissa vakiona Heavy duty -monitoimisekoitin.
- helposti irrotettava, ruostumattomasta teräksestä valmistettu vankka kansi, jossa turvaritilä irrotettavalla kannella. Konepestävissä. Kansi myös pestävissä nostettuna, padassa kiinnitettynä, kannen pyörivän mekanismin ansiosta.
- ruostumaton irrallinen mittatikku, konepestävissä
- tukijalka
- varustekoukku

#### TEHDASOPTIOT (tilattava laitteen yhteydessä)

- sähkö- tai suoraohjauksella varustettu malli
- pesusuihku, kolme eri vaihtoehtoa: S1 standardi, S2 järeä tai S3 sisäänkelautuva käsisuihku ( S3 ei C1 jäädytyksen kanssa)
- pata-anturi langattomalle Metos loLiving -omavalvonnalle (HACCP)
- manuaalinen jäädytys C1 verkostovedellä (ei saatavissa höyrytoimisille padoille, eikä sisäänkelautuvan S3 käsisuihkun kanssa), esitelty myöhempänä
- automaattinen jäädytys C2, verkostovedellä, esitelty myöhempänä
- automaattinen höyryvaipan vedentäyttö
- ruoan lämpötilänäyttö, näytön tarkkuus 1°C
- automaattinen ruokavedentäyttö
- tyhjennyshanat ja pohjatyhjennysputket D1 ja D2
- vaihtoehtoiset käyttöjännitteet
- kaksoisvesiliitäntä, esitelty myöhempänä
- sähköpistoke ohjauspaneelin taakse 230V 10A lisälaitteille
- korkeampia hygieniavaatimuksia varten, pataosan ulkoverhoilu on saatavana kauttaaltaan hitsattuna. Laite on tällöin kokonaan uretaanilämpöeristetty, jolla varmistetaan erinomainen energiatehokkuus.

#### ASENNUSVAIHTOEHDOT (optio)

- 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

- langaton loLiving-omavalvontaohjelma
- monitoimisekoitin loLiving-anturilla
- siivilälevy
- siivilälevyn jatkopala 300-400 litran padoille
- kaatonokan kavennin
- vispausrilä
- pesutyökalu
- Heavy duty -monitoimisekoitin 150-200 litran padoille
- soseutusvarustus 40-100 litran padoille
- 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 elektromekaaninen 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 (lämmitys, sekoitus, jäähdytys) valaistu led-valoin, näkyvät kauas
- hätäseis-painike

#### SEKOITUSOHJELMAT

- kaksi valmista ohjelmaa
- portaaton sekoitinnopeus joka patakoossa 15-120 rpm
- edestakainen sekoitus

#### PESUOHJELMAT

Sekoitusohjelmat käytettävissä pesuohjelmana sekoittimeen kiinnitettävän padan pesutyökalun kanssa.

#### LÄMMITYSTOIMINTO

Maksimi lämpötila +120°C. 6-asetoinen lämmityksen valintakytkin. Lämpötilanäytön tarkkuus 1°C (optio) mahdollistaa optimaalisen energiankäytön kaikissa olosuhteissa. 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). Veden täyttö tapahtuu paneelissa olevaa näppäintä painamalla. Veden litramäärä luettavissa digitaalinäytöllä.

- vedentäytönäppäintä pidetään manuaalisesti painettuna kunnes haluttu litramäärä on saavutettu.
- veden automaattinen juoksuputki 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.

#### SEKOITINTOIMINNOT

Kahteen suuntaan pyörivä, integroitu monitoimisekoitin automaattisella suunnanvaihtotoiminnolla, joka sekoittaa kauttaaltaan jo alhaisilla nopeuksilla ja rikkomatta tuotetta. Portaaton sekoitusnopeus joka patakoossa 15-120 rpm.

Kaksi valmista ruokapalveluammattilaisten testaamaa ja kehittämää, automaattista sekoitusohjelmaa monipuoliseen ruokatuotantoon.

Padan vakiosekoitusohjelmat:

- hellävarainen hämmennys, keitot, edestakainen sekoitus tauolla
- lihan hopeointi/murustus/perunasose voimakas edestakainen sekoitus. Sekoitusohjelmasta toiseen voi siirtyä koska tahansa. Sekoitin pysähtyy, jos kansi avataan. Sekoitus vähentää merkittävästi lämmitykseen ja jäähdytykseen käytettävää aikaa ja vähentää näin energiankulutusta.

#### KALLISTUSTOIMINNOT

Voimakas ja kestävä sähköinen 40-150L / hydraulinen 200-400L 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).

#### OMAVALVONTA

HACCP-anturi (optio), joka on kytkettävissä omavalvontajärjestelmään.

- Pata voidaan liittää esimerkiksi osaksi langatonta Metos IoT Living omavalvontajärjestelmää.

#### RUOAN LÄMPÖTILANÄYTTÖ (optio)

Ohjauspaneelin digitaalinäytöltä luettavissa reaaliaikainen ruoan lämpötila. Näyttö 1°C tarkkuudella.

#### KAKSOISVESILIITÄNTÄ (optio)

- ruokavesi verkostovedellä
- kaksoisvesiliitäntä mahdollistaa eri veden käytön padan tekniseen vesijärjestelmään. Esimerkiksi suodatinjärjestelmän kautta juokseva vesi, joka vähentää epäpuhtauksien kerääntymisen ja vähentää huoltokustannuksia.

#### TYÖTURVALLISUUS

Tahattomat liian nopeat sekoittimen nopeuden muutokset on estetty. Sekoitin pysähtyy, jos kansi avataan. Höyryvaipan lauhdutus ennen jäähdytysjärjestelmän tyhjennysventtiilin aukeamista jäähdytyksen alkaessa (optio).

Työturvallisuusmääräysten mukaisesti pata kallistuu ainoastaan kallistuksen painiketta pidettynä painettuna. Sekoittajan toiminta on estetty kannen ollessa auki. Manuaalinen varoventtiilitesti.

#### MANUAALINEN JÄÄHDYTYSTOIMINTO VERKOSTOVEDELLÄ C1 (optio)

(ei saatavissa höyrytoimisille padoille, eikä sisäänkelautuvan käsisuihkun kanssa)

- vaatii S1 standardisuihkun tai S2 järeän käsisuihkun
- suihkuletku kytketään padan vaipanjäähdytysliittimeen

#### JÄÄHDYTYSTOIMINTO VERKOSTOVEDELLÄ (C2)

Automaattinen verkostovesijäähdytys näppäintä painamalla (optio). Ruoan jäähdytyksen seuranta ohjauspaneelin digitaalinäytöltä (optio).

Automaattinen vaipanjäähdytysveden tyhjennys jäähdytyksen tai kylmänäpidon jälkeen. Höyryvaipan lauhdutus ennen jäähdytysjärjestelmän tyhjennysventtiilin aukeamista jäähdytyksen alkaessa. Jäähdytyksen keskeytys tai lopetus mahdollista jäähdytyksen aikana.

#### AUTOMAATTINEN HÖYRYVAIPAN VEDENTÄYTTÖ

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