

## Kombipata Metos Proveno 3G 60E sähkölämmittin+pesutyökalu OUTLET



### Hinta

~~19 105,00 €~~ **15 300,00 €** (alv 0%)

### Tekniset tiedot

---

Tuotetunnus (SKU)	4222902-Z19001
Tuotenimi	Kombipata Metos Proveno 3G 60E sähkölämmittin+pesutyökalu OUTLET
Mitat	1047 × 720 × 900/1535 mm
Paino	225,000 kg
Kapasiteetti	60 litraa
Tekniset tiedot	400/230 V, 32 A, 18 kW, 3NPE, 50 Hz KV: R½" (Ø15) LV: R½" (Ø15)

### Kuvaus

Projektipalautus.

Metos Proveno on kokonaan Suomessa valmistettu sekoittava monitoimipata älykkäillä ominaisuuksilla. Luotettava automatiikka huolehtii valmistuksen rutiinitoiminnoista ilman jatkuvaa huolehtimista ja tarkkailua. Ohjelmointi ja reseptien hallinta on nyt todella helppoa.

Metos Proveno voidaan räätälöidä käyttäjän tarpeiden mukaiseksi optioita ja varusteita hyödyntämällä. Optimoitu ergonomia, käytön helppous, laitteen puhdistettavuus ja hygieenisuus sekä energiatehokkuus tekevät Metos Provenosta käyttäjäystävällisen, turvallisen ja taloudellisen laitteen. Tukevasti lattiaan kiinnitettävä laite täyttää kaikki kansalliset ja EU:n turvallisuusnormit.

Proveno 60: Bruttotilavuus 68 litraa, nettotilavuus 60 litraa, kuohuntavara 8 litraa.

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

Höyrykehittimessä on automaattinen vedentäyttö, eikä veden lisääminen edellytä käyttäjältä toimenpiteitä. Proveno on liitettävissä ryhmäksi tilaa säästään muiden Metos-patojen kanssa ilman välissä olevaa tukijalkaa. Korkealta kallistuvan Metos Provenon kallistuskorkeus kaatonokan kärjestä lattiaan on 600 mm.

#### TOIMITUKSEEN SISÄLTYY

- yksi tehokas ruostumaton monitoimisekoitin kaikkeen sekoitukseen, irrotettavat ja helposti puhdistettavat kaapimet
- helposti irrotettava, ruostumattomasta teräksestä valmistettu vankka turvaritiläkansi, joka on pestävissä astianpesukoneessa
- ruostumaton irrallinen mittatikku, konepestävissä
- tukijalka

#### TEHDASOPTIOT (tilattava laitteen yhteydessä)

- pesusuihku, kolme eri vaihtoehtoa: standardi, järeä tai sisään kelautuva käsisuihku
- pata-anturi langattomalle Metos loLiving -omavalvonnalle
- automaattinen jäähdytys C2, C3i ja C5i, esitelty myöhempänä
- jäädysveden paineilmatyhjennys C3i/C5i -jäähdytykselle
- tyhjennyshanat ja pohjatyhjennysputket
- kaksoisvesiliitäntä
- jalkakytkin sekoitukselle kallistettaessa

#### LISÄVARUSTEET

- asennuskehyspaketit yhdelle padalle ja pataryhmälle (asennus joko pintaan tai valuun)
- langaton loLiving-omavalvontaohjelma
- siivilälevy
- vispausrilä
- pesutyökalu
- lisäksi runsas lisätarvikevalikoima

#### VALMISTUSMATERIAALI

Padan ja osien rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä ja keittoastian materiaali haponkestävää ruostumatonta terästä. Rakenne on kauttaaltaan hitsattu, hygieeninen ja vesitiivis, ilman saumoja. Pataosa on kokonaan uretaanilämpöeristetty, jolla varmistetaan jäykkä ja tukeva rakenne sekä erinomainen energiatehokkuus. Suojausluokka on IPX5.

#### KÄYTTÖPANEELI

- suuri, ylös nostettu käyttöpaneeli, joka on erotettu toimijalasta
- hätäseis-painike
- paneeli on suojassa ulkoisilta kolhuilta ja padasta nousevalta höyryltä
- informatiivinen ja opastava kosketusnäyttö
- vain käytettävissä olevat toiminnot aktiivisina
- audiovisuaaliset signaalit käyttäjälle
- infoviestit ja vikailmoitukset
- selkeä ja kauas näkyvä tilannenäyttö
- tilannekohtaiset käyttöohjeet luettavissa näytöltä
- IP68-suojattu USB-liitin paneelin takaosassa
- laitteen ohjelmiston päivitys USB:n kautta
- ohjelmien tallennus ja lataus USB:n kautta
- HACCP-tietojen tallennus USB:n kautta
- käyttöoikeustasot, esim. ohjelmien muokkaus vaatii kirjautumisen

#### AJASTUSTOIMINNOT

- mahdollisuus asettaa useita ajastimia
- ajastimella voi säätää halutut toiminnot
- cook&hold -lämpösäilytyspitotoiminto
- munakellotoiminto
- lämmityksen ohjaus ajastimella määrätyn ajan
- sekoituksen ohjaus ajastimella määrätyn ajan
- sekoitusohjelman ohjaus ajastimella määrätyn ajan
- putkistossa seisseen veden ohjuuksutus
- vesimäärän lisäys

#### OHJELMOINTI

- ohjelmointi vakiona
- valmiit testatut reseptit perusruoille ja ohjelmat pesulle
- ohjelmien luonti ja muokkaus suoraan padan näytöltä
- rajaton määrä ohjelmia ja ohjelmavaiheita
- suosikkisivut usein käytetyille ohjelmille
- tarkistuspisteet ja niille asetettavat hälytykset
- ohjelman ajastettu käynnistys päivä/viikko/kuukausi

#### PESUOHJELMAT

- valmis pesuohjelma ja mahdollisuus tallentaa omia ohjelmia tarvittava määrä

#### LÄMMITYSTOIMINTO

Todelliseen reaaliaikaiseen lämpötilaan ja ruoan kiinnipalaamisen estämiseen perustuva ProTemp -lämpötilaohjaus ruoan lämpötilan, padan vaipan lämpötilan tai näiden erotuksen perusteella (delta-T). Sekä ruoan että vaipan lämpötilalle reaaliaikainen lämpötilanäyttö. Älykäs tehonhallinta, jolla saat hellävaraisen lämmityksen tai nopean lämmityksen täydellä teholla. Delta-T, matalalämpökypsennys, sous vide, nostatus, temperointi - kaikki onnistuu. Lämpötilan asetusalue on 0°C... +120°C, asetustarkkuus ja lämpötilanäytön tarkkuus 1°C. Maksimikäyttöpaine järjestelmässä on 1,0 bar, mikä vastaa +120°C padan sisäpinnan lämpötilaa. Optimaalinen energiankäyttö kaikissa olosuhteissa.

#### AUTOMAATTINEN VEDENTÄYTTÖ

Automaattinen vedentäyttö on vakiona. Vedentäyttö tapahtuu kosketuspaneelissa olevilla napeilla. Avaa/sulje hana tai täyttö haluttuun litramäärään. Veden juoksuputki on sijoitettu padan reunalle, että vesi saadaan pataan myös pataa kallistettaessa ja kohteissa, joissa vedenpaine on alhainen.

#### SEKOITINTOIMINNOT

Kahteen suuntaan pyörivä, integroitu monitoimisekoitin automaattisella suunnanvaihtotoiminnolla, joka sekoittaa kauttaaltaan jo alhaisilla nopeuksilla ja rikkomatta tuotetta. Portaaton sekoitusnopeus 15-140 kierr./min. Nappia painamalla tehosekoitustoiminto esim. raaka-aineiden tai mausteiden lisäykseen. Sekoitusta voidaan jatkaa napista painamalla padan kallistamisen aikana. Yhdeksän valmista ruokapalveluammattilaisten testaamaa ja kehittämää, täysautomaattista sekoituskuviota monipuoliseen ruokatuotantoon. Lisäksi käyttäjällä mahdollisuus luoda itse lisää sekoituskuvioita.

- murustus
- vispaus
- murskaus
- hellävarainen hämmennys, keitot
- lihan hopeointi, voimakas edestakainen sekoitus
- perunasose, voimakas edestakainen sekoitus
- jälkiruoat
- puurot
- taikinat

Sekoitin pysähtyy alle sekunnissa jos kansi avataan. Sekoitus vähentää merkittävästi lämmitykseen ja jäähdytykseen käytettävää aikaa ja vähentää näin energiankulutusta

#### KALLISTUSTOIMINNOT

Voimakas ja kestävä sähköinen kallistusmekanismi.

Työturvallisuusmääräysten mukaisesti padan kallistus on mahdollista ainoastaan nappia painamalla. Kallistuksen takaisinvetotoiminto pysäyttää padasta kaadettavan massan (muutettavissa parametrilla). Helpottaa työskentelyä tyhjennettäessä ruokaa astioihin ja poistaa kuumien massan kaatamisesta aiheutuvat työturvallisuuteen liittyvät vaaratilanteet. Ergonominen kallistuskorkeus kaatonokan kärjestä

lattiaan 600 mm mahdollistaa padan tyhjennyksen suuriinkin astioihin.

#### OMAVALVONTA

Sisäänrakennettu omavalvonta. Omavalvontatiedot tallennettavissa USB-muistitikulle siirrettäväksi tietokoneelle tai pata voidaan liittää osaksi langatonta Metos IoT Living -omavalvontajärjestelmää.

#### ENERGIANMITTAUS

Sähkölämmitteisten patojen energiankulutustiedot on luettavissa näytöltä. Tiedot tallentuvat myös diagnostiikkatietoihin, josta ne ovat tallennettavissa muistitikulle.

#### VEDENKULUTUKSEN MITTAUS

Vedenkulutustiedot on luettavissa näytöltä. Laite näyttää erikseen ruokaveden, ohivirtausveden ja vaipantäyttöveden kulutuksen sekä yhteenlasketun kulutuksen.

#### HUOLTO JA VIKADIAGNOSTIIKKA

Laite kerää tietoja laitteen lämpötilasta, käyttötunneista ja sekoittimen käytöstä mahdollista vikatilannetta varten. Huollon diagnostiikkakäyttöliittymä nopeuttaa huoltotoimenpiteitä.

#### TYÖTURVALLISUUS

Tahattomat vahinkopainallukset ja liian nopeat sekoittimen nopeuden muutokset on estetty ohjelmallisesti. Sekoitin pysähtyy sekunnissa jos kansi avataan. Höyrynlauhdutus ennen jäähdytysjärjestelmän (optio) venttiilin aukeamista.

Turvatoiminnot vesi- ja sähkökatkojen varalle, laite ilmoittaa käyttäjälle mikäli valmistus myöhästyy ja kuinka paljon. Laite ilmoittaa sähkökatkon keston sekä käynnissä olleet toiminnot ja ohjelman sekä ruoan lämpötilan ennen ja jälkeen sähkökatkon. Mikäli vedensaanti on estynyt ei laite lähde kypsentämään kuivaa tuotetta. Kannen avaaminen kesken sekoituksen aiheuttaa hälytyksen ja näyttö ilmoittaa aktivoituneesta ajastuksesta. Työturvallisuusmääräysten mukaisesti pata liikkuu ainoastaan nappia painamalla. Sekoittajan toiminta on estetty kannen ollessa auki. Pata muistuttaa varoventtiilin testaamisesta, puoliautomaattinen varoventtiilitesti.

#### OPETUSTILA

Laitteen käyttöä voidaan kouluttaa turvallisesti ilman toimintojen aktivoitumista

#### JÄÄHDYTYSTOIMINTO VERKOSTOVEDELLÄ (C2)

Täysautomaattinen jäähdytys nappia painamalla suoraan haluttuun ruoanlämpötilaan, kylmänäpito toiminto huolehtii ettei tuotteen lämpötila muutu. Kylmänäpitolämpötilan säätö mahdollista. Automaattinen jäähdytysveden tyhjennys jäähdytyksen tai kylmänäpidon jälkeen. Automaattinen jäähdytyksen siirto pitoon, mikäli tuote ei enää jäähdy (energiansäästö). Ruoan lämpötila näytössä koko jäähdytyksen ajan, automaattinen höyrynlauhdutus jäähdytyksen alussa, jäähdytyksen

keskeytys, lopetus ja mahdollisuus tavoitelämpötilan muuttamiseen jäähdytyksen aikana.

#### JÄÄHDYTYSTOIMINTO JÄÄVEDELLÄ (C3i)

Pata on varustettu liitäntöillä erilliselle jääpankkijäähdytyslaitteelle. Jääpankki (tarjotaan erikseen) jäähdyttää jäähdytystoiminnossa käytettävän veden lähes nolla-asteiseksi. Ruoan jäähdytys käynnistetään padan toimintopaneelista. Täysautomaattinen jäähdytys nappia painamalla suoraan haluttuun ruoanlämpötilaan, kylmänäpitolimitoiminto huolehtii ettei tuotteen lämpötila muutu. Kylmänäpitolämpötilan säätö mahdollista. Automaattinen jäähdytysveden tyhjennys jäähdytyksen tai kylmänäpidon jälkeen. Automaattinen jäähdytyksen siirto pitoon, mikäli tuote ei enää jäähdy (energiansäästö). Ruoan lämpötila näytössä koko jäähdytyksen ajan, automaattinen höyrynlauhdutus jäähdytyksen alussa, jäähdytyksen keskeytys, lopetus ja mahdollisuus tavoitelämpötilan muuttamiseen jäähdytyksen