

metos
kitchen intelligence®

Proveno Marmite Multifunctions



Proveno Marmite Multifonctions

Des caractéristiques uniques qui vous facilitent la vie !

La Marmite Multifonctions Proveno cuit, mixe et refroidit quasiment tout type d'aliment. 70% des plats d'une carte peuvent être confectionnés dans une Proveno. Les préparations aussi bien chaudes que froides sont facilement réalisées.

Avec un grand éventail de fonctions, la Marmite Multifonctions Proveno est simple d'utilisation. La Proveno a été créée pour vous faciliter les tâches journalières en gagnant du temps et de l'énergie.



Tableau de commandes incliné pour une meilleure ergonomie. Bouton central unique pour tous les réglages.



Le seul outil de mixage avec des racleurs amovibles pour tout type de mixage. Léger mais robuste, forme unique.



Couvercle pivotant amovible. Grâce à sa grille il est très facile d'ajouter des ingrédients sans aucun risque.

Proveno Marmite Multifonctions

Brasseur tout inox avec racleurs Téflon. Puissant et robuste il permet tout type de mélange (15-140 t/mn). Facile à démonter grâce à sa poignée, il peut passer en machine. Système auto-reverse réglable. Racleurs démontables. Tous les composants sont lavables. Le modèle de base est fourni sans brasseur.

HACCP

Toutes les marmites Proveno sont prédisposées pour récolter les informations de cuisson (Temps, Température) des aliments.

Toutes les marmites Proveno peuvent être assemblées entre elles en utilisant le même pilier de support.

Couvercle pivotant amovible. Grâce à sa grille il devient facile d'ajouter des ingrédients sans aucun risque. Les modèles Basic et Combi sont fournis avec un couvercle plein sans grille, les modèles COMBI PRO, COOL PRO ont un couvercle grillagé de sécurité de série.

Tableau de commandes incliné pour une meilleure ergonomie. Bouton central unique pour tous les réglages. Un écran explicatif unique – Avec le programme de paramétrage CSFP, Vous paramétrez votre marmite comme vous souhaitez qu'elle soit.

Le plateau convivial du pilier de contrôle est de série sur les modèles COMBI PRO, COOL PRO.

Les programmes de mixages à toutes les étapes des marmites PROVENO avec brasseur ont été testés par des professionnels de la cuisine.

Douche à eau avec tuyau à spirale facilitant le nettoyage (option BASIC, COMBI).

Double enveloppe vapeur (1 bar) isolée sur toute sa surface pour des raisons de sécurité et une optimisation du transfert thermique pendant la cuisson

CSFP

Paramétrage selon les besoins spécifiques de l'utilisateur possible. Avec ces paramètres, plusieurs marmites multifonctions peuvent être modifiées de manière autonome afin de répondre précisément à vos besoins. Vous paramétrez votre marmite comme vous souhaitez qu'elle soit.

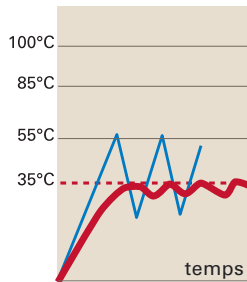
Basculement électrique sécurisé avec retour automatique. Les marmites 200 l. et 300 l. possèdent une puissante sécurité de basculement. Les fonctions de sécurité et de retrait en standard.

TempGuard

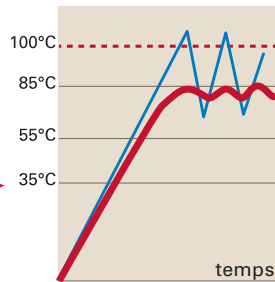
TempGuard – La température à cœur du produit est contrôlable tout au long de la période de cuisson, de série sur tous les modèles. Le relevé des températures permet de répondre aux normes HACCP et peut être enregistré automatiquement pendant tout le processus de cuisson, permettant de réaliser des cuissons de nuit sécurisées (Option programme HACCP). Ce système comprend également la fonction anti-gratinage et la fonction 1/2 énergie automatique.

TempGuard

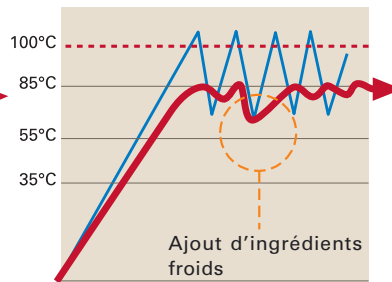
Contrôle de la Température



Zone basse température



Zone anti gratinage



Zone d'économie d'énergie

Marmite traditionnel :
Affichage de la température de la paroi de la double enveloppe et non de la température à cœur des produits

Système TempGuard : La température à cœur est contrôlée en permanence et permet une régulation thermique très fine de la marmite.



La température à cœur des produits s'affiche sur l'écran pendant toute la durée du processus de cuisson. Avec le programme HACCP Proveno SafeTemp (en option) les températures de cuisson peuvent être enregistrées automatiquement.

- Levage de la pâte à une température précise est simple et sécurisé
- Système anti-gratinage automatique pour une cuisson homogène et un nettoyage facilité
- Système ½ énergie automatique, une fois la température de consigne atteinte la consommation d'énergie diminue de moitié automatiquement.
- TempGuard réagit automatiquement au changement de température lors d'un rajout de liquide ou d'aliment.
- Cuisson homogène et régulière



Proveno mélange une pâte en quelques minutes et la fait pousser dans la même marmite. (programme de brassage n°6) et régulation de température TempGuard.



300 litres de purée de pommes de terre en un seul mouvement. (programme sélectionné)



Les sauces sont faciles à préparer quant la température et le brassage sont corrects.

Proveno Fonctions Spécifiques



Minuterie Multifonctions : Minuterie indépendante avec signal sonore, programmation de la durée de cuisson, de la vitesse de brassage, de la température de cuisson, de l'heure de démarrage. Maintien en température en fin de cycle de cuisson à une température prédéfinie. De série sur modèles Combi Pro, Cool, Cool Pro et Chill Pro.

Remplissage en eau automatique : Remplissage en eau de la marmite effectuée par un compteur volumétrique intégré (affichage digital des litres). Remplissage manuel également possible par bouton poussoir. De série sur modèles Combi Pro, Cool Pro et Chill Pro.

Refroidissement automatique (C2) : Refroidissement à la température désirée, affichage digital de la descente de température, refroidissement en continu, vidange automatique de l'eau de refroidissement, Interruption automatique du refroidissement lorsque la température désirée est atteinte. De série refroidissement en eau du réseau pour modèle Cool et Cool Pro. (Refroidissement avec eau glacée en option)

Système EasyRun : Système de démarrage différé d'une cuisson. Programmée avec l'EasyRun la marmite Proveno peut se remplir en eau automatiquement et démarrer la chauffe à une heure spécifique choisie par l'opérateur. De série pour les modèles Cool Pro et Chill Pro.

Proveno – des solutions de refroidissement

Refroidissement manuel (C1) avec de l'eau du réseau. Raccordement manuel par l'opérateur. En option sur les modèles Basic, Combi et Combi Pro

Refroidissement automatique (C2) avec de l'eau du réseau. De série sur les modèles Cool et Cool Pro.

Refroidissement en eau glacée (C3) : La marmite est dans ce cas prédisposée pour recevoir de l'eau glacée d'une centrale extérieure. L'eau glacée circule entre la centrale d'eau glacée et la double enveloppe de la marmite en circuit fermé. En option sur les modèles Cool et Cool Pro.

Refroidissement en 2 phases automatique (C5) : Le refroidissement commence avec de l'eau du réseau pour finir avec un refroidissement en eau glacée. En option sur les modèles Cool et Cool Pro.



La viande hachée est cuite en quelques minutes. La sauce bolognaise peut ainsi être réalisée dans la même marmite par exemple.



Cuire, refroidir et fouetter. Moins de main d'œuvre, moins de transfert d'aliments, moins de frais de nettoyage. Un formidable gain de temps.



C'est froid. Oui, pas seulement pour la production chaude, mais chaud et froid à tour de rôle selon vos besoins.

Metos Proveno Basic

Double enveloppe vapeur sans brasseur



Standard :

- Couvercle amovible plein
- Système HACCP
- Remplissage en eau
- Système TempGuard
- Jauge de volume
- Basculement électrique

Options :

- Socle d'installation
- Couvercle avec grille amovible
- Douchette
- Minuterie automatique et remplissage volumétrique
- Plateau de pilier de contrôle
- Refroidissement manuel
- Programme HACCP Safe Temp
- Raccord HACCP Safe Temp

Proveno Basic

Alimentation électrique	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique
Metos Proveno 40E	4222030	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 12 kW 20A
Metos Proveno 60E	4222031	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 16 kW 25A
Metos Proveno 80E	4222032	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20 kW 32A
Metos Proveno 100E	4222033	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20 kW 32A
Metos Proveno 150E	4222034	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 24 kW 35A
Metos Proveno 200E	4222035	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 34 kW 50A
Metos Proveno 300E	4222036	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 48 kW 70A

Alimentation vapeur	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique	Consommation en vapeur
Metos Proveno 40S	4222037	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	12 kg/h
Metos Proveno 60S	4222038	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	18 kg/h
Metos Proveno 80S	4222039	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	24 kg/h
Metos Proveno 100S	4222040	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	30 kg/h
Metos Proveno 150S	4222041	1350x920x900/1170*	230V 1~ 1,8 kW 16A	45 kg/h
Metos Proveno 200S	4222042	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A	60 kg/h
Metos Proveno 300S	4222043	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A	90 kg/h

* Hauteur marmite / hauteur du support

Châssis d'installation

	Réf.
Socle d'installation du pilier de contrôle 40-300	4211443
Socle d'installation du pilier de support 40-300	4211919
Socle d'installation à noyer du pilier de contrôle 40-300	4211901
Socle d'installation à noyer du pilier de support 40-300	4211891

Options d'usine

	Réf.
AutoPack* 40-100	4222117
AutoPack* 150-300	4222124
Douchette	4222113
Couvercle avec grille de sécurité 40-60	4222138
Couvercle avec grille de sécurité 80-100	4222139
Couvercle avec grille de sécurité 150-200	4222140
Couvercle avec grille de sécurité 300	4222141
Refroidissement eau du réseau, manuel (C1)	4211965

Options additionnelles

	Réf.
Modification couvercle avec grille de sécurité 40-60	4222114
Modification couvercle avec grille de sécurité 80-100	4222132
Modification couvercle avec grille de sécurité 150-200	4222133
Modification couvercle avec grille de sécurité 300	4222134

Accessoire

	Réf.
Plateau pilier de contrôle	4222115



La marmite Proveno Basic possède un robuste couvercle plein, couvercle grillagé de sécurité disponible en option

* AutoPack = minuterie multifonctions, remplissage automatique en eau

Metos Proveno Combi

Double enveloppe vapeur avec brasseur



Standard :

- Brasseur intégré
- Outil de brassage avec racleurs amovibles
- Couvercle amovible plein
- Système HACCP
- Remplissage en eau
- Système TempGuard
- Jauge de volume
- Basculement électrique

Options :

- Socle d'installation
- Couvercle avec grille amovible
- Douchette
- Minuterie automatique et remplissage volumétrique
- Plateau de pilier de contrôle
- Refroidissement manuel
- Programme HACCP Safe Temp
- Raccord HACCP Safe Temp

Proveno Combi

Alimentation électrique	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique
Metos Proveno Combi 40E	4222044	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 12,75 kW 25A
Metos Proveno Combi 60E	4222045	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 16,75 kW 32A
Metos Proveno Combi 80E	4222046	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno Combi 100E	4222047	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno Combi 150E	4222048	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 25,5 kW 50A
Metos Proveno Combi 200E	4222049	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 35,5 kW 63A
Metos Proveno Combi 300E	4222050	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 49,5 kW 100A

Alimentation vapeur	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique	Consommation en vapeur
Metos Proveno Combi 40S	4222051	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	12 kg/h
Metos Proveno Combi 60S	4222052	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	18 kg/h
Metos Proveno Combi 80S	4222053	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	24 kg/h
Metos Proveno Combi 100S	4222054	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	30 kg/h
Metos Proveno Combi 150S	4222055	1350x920x900/1170*	230V 1~ 1,8 kW 16A	45 kg/h
Metos Proveno Combi 200S	4222056	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A	60 kg/h
Metos Proveno Combi 300S	4222057	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A	90 kg/h

* Hauteur marmite / hauteur du support

Châssis d'installation

	Réf.
Socle d'installation du pilier de contrôle 40-300	4211443
Socle d'installation du pilier de support 40-300	4211919
Socle à noyer d'installation du pilier de contrôle 40-300	4211901
Socle à noyer d'installation du pilier de support 40-300	4211891

Options d'usine

	Réf.
AutoPack* 40-100	4222117
AutoPack* 150-300	4222124
Douchette	4222113
Couvercle avec grille de sécurité 40-60	4222138
Couvercle avec grille de sécurité 80-100	4222139
Couvercle avec grille de sécurité 150-200	4222140
Couvercle avec grille de sécurité 300	4222141
Refroidissement eau du réseau, manuel (C1)	4211965

Options additionnelles

	Réf.
Modification couvercle avec grille de sécurité 40-60	4222114
Modification couvercle avec grille de sécurité 80-100	4222132
Modification couvercle avec grille de sécurité 150-200	4222133
Modification couvercle avec grille de sécurité 300	4222134

Accessoire

	Réf.
Pilier du tableau de contrôle	4222115

* AutoPack = minuterie multifonctions, remplissage automatique en eau



Toute masse lourde (viande hachée) rapidement et facilement cuite et mélangée. Appuyer sur le bouton au lieu et épargner vous une attitude debout près du dégagement graisseux de la cuisson à la poêle.

Metos Proveno Combi Pro

Double enveloppe vapeur avec brasseur



Standard :

- Brasseur intégré
- Outil de brassage avec racleurs amovibles
- Couvercle amovible avec grille de sécurité
- Système Auto Pack (minuterie et remplissage volumétrique)
- Douchette
- Plateau de pilier de contrôle
- Système HACCP
- Système TempGuard
- Jauge de volume
- Basculement électrique

Options :

- Socle d'installation
- Refroidissement manuel
- Programme EasyRun
- Programme HACCP Safe Temp
- Raccord HACCP Safe Temp

Proveno CombiPro

Alimentation électrique	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique
Metos Proveno CombiPro 40E	4222058	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 12,75 kW 25A
Metos Proveno CombiPro 60E	4222059	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 16,75 kW 32A
Metos Proveno CombiPro 80E	4222060	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno CombiPro 100E	4222061	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno CombiPro 150E	4222062	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 25,5 kW 50A
Metos Proveno CombiPro 200E	4222063	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 35,5 kW 63A
Metos Proveno CombiPro 300E	4222064	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 49,5 kW 100A

Alimentation vapeur	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique	Consommation en vapeur
Metos Proveno CombiPro 40S	4222065	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	12 kg/h
Metos Proveno CombiPro 60S	4222066	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	18 kg/h
Metos Proveno CombiPro 80S	4222067	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	24 kg/h
Metos Proveno CombiPro 100S	4222068	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	30 kg/h
Metos Proveno CombiPro 150S	4222069	1350x920x900/1170*	230V 1~ 1,8 kW 16A	45 kg/h
Metos Proveno CombiPro 200S	4222070	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A	60 kg/h
Metos Proveno CombiPro 300S	4222071	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A	90 kg/h

* Hauteur marmite / hauteur du support

Châssis d'installation

	Réf.
Socle d'installation du pilier de contrôle 40-300	4211443
Socle d'installation du pilier de support 40-300	4211919
Socle à noyer d'installation du pilier de contrôle 40-300	4211901
Socle à noyer d'installation du pilier de support 40-300	4211891

Options d'usine

	Réf.
Programme EasyRun	4222116
Refroidissement eau du réseau, manuel (C1)	4211965



Accès facile de la douchette de lavage. Remplissage en eau de la marmite effectué par un compteur volumétrique intégré. Grâce au contrôle de prévention du gratinage, la marmite est facilement nettoyable.

Metos Proveno Cool

Double enveloppe vapeur avec brasseur



Standard :

- Brasseur intégré
- Outil de brassage avec racleurs amovibles
- Couvercle amovible avec grille de sécurité
- Refroidissement automatique (C2)
- Minuterie automatique
- Douchette
- Plateau de pilier de contrôle
- Système HACCP
- Système TempGuard
- Jauge de volume
- Basculement électrique

Options :

- Socle d'installation
- Refroidissement eau glacée (C3)
- Refroidissement en deux phases (C5)
- Programme HACCP Safe Temp
- Raccord HACCP Safe Temp

Proveno Cool

Alimentation électrique	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique
Metos Proveno Cool 40E	4222072	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 12,75 kW 25A
Metos Proveno Cool 60E	4222073	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 16,75 kW 32A
Metos Proveno Cool 80E	4222074	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno Cool 100E	4222075	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno Cool 150E	4222076	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 25,5 kW 50A
Metos Proveno Cool 200E	4222077	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 35,5 kW 63A
Metos Proveno Cool 300E	4222078	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 49,5 kW 100A

Alimentation vapeur	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique	Consommation en vapeur
Metos Proveno Cool 40S	4222079	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	12 kg/h
Metos Proveno Cool 60S	4222080	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	18 kg/h
Metos Proveno Cool 80S	4222081	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	24 kg/h
Metos Proveno Cool 100S	4222082	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	30 kg/h
Metos Proveno Cool 150S	4222083	1350x920x900/1170*	230V 1~ 1,8 kW 16A	45 kg/h
Metos Proveno Cool 200S	4222136	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A	60 kg/h
Metos Proveno Cool 300S	4222084	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A	90 kg/h

* Hauteur marmite / hauteur du support

Châssis d'installation

	Réf.
Socle d'installation du pilier de contrôle 40-300	4211443
Socle d'installation du pilier de support 40-300	4211919
Socle à noyer d'installation du pilier de contrôle 40-300	4211901
Socle à noyer d'installation du pilier de support 40-300	4211891

Options d'usine

	Réf.
Refroidissement en eau glacée (C3)	4212302
Deux phases de refroidissement (C5)	4212729

Options additionnelles

	Réf.
Kit d'actualisation en eau glacée de C2 à C3	4212775



Cuire, brasser et refroidir dans la même cuve. Prêt à être consommé.

Metos Proveno Cool Pro

Double enveloppe vapeur avec brasseur



Standard :

- Brasseur intégré
- Outil de brassage avec racleurs amovibles
- Couvercle amovible avec grille de sécurité
- Refroidissement automatique (C2)
- Minuterie automatique
- Remplissage volumétrique
- Programme EasyRun
- Douchette
- Plateau de pilier de contrôle
- Système HACCP
- Système TempGuard
- Jauge de volume
- Basculement électrique

Options :

- Socle d'installation
- Refroidissement eau glacée (C3)
- Refroidissement en deux phases (C5)
- Programme HACCP Safe Temp
- Raccord HACCP Safe Temp

Proveno CoolPro

Alimentation électrique	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique
Metos Proveno CoolPro 40E	4222085	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 12,75 kW 25A
Metos Proveno CoolPro 60E	4222086	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 16,75 kW 32A
Metos Proveno CoolPro 80E	4222087	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno CoolPro 100E	4222088	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno CoolPro 150E	4222089	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 25,5 kW 50A
Metos Proveno CoolPro 200E	4222090	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 35,5 kW 63A
Metos Proveno CoolPro 300E	4222091	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 49,5 kW 100A

Alimentation vapeur	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique	Consommation en vapeur
Metos Proveno CoolPro 40S	4222092	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	12 kg/h
Metos Proveno CoolPro 60S	4222093	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	18 kg/h
Metos Proveno CoolPro 80S	4222094	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	24 kg/h
Metos Proveno CoolPro 100S	4222095	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	30 kg/h
Metos Proveno CoolPro 150S	4222096	1350x920x900/1170*	230V 1~ 1,8 kW 16A	45 kg/h
Metos Proveno CoolPro 200S	4222097	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A	60 kg/h
Metos Proveno CoolPro 300S	4222098	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A	90 kg/h

* Hauteur marmite / hauteur du support

Châssis d'installation

	Réf.
Socle d'installation du pilier de contrôle 40-300	4211443
Socle d'installation du pilier de support 40-300	4211919
Socle à noyer d'installation du pilier de contrôle 40-300	4211901
Socle à noyer d'installation du pilier de support 40-300	4211891

Options d'usine

	Réf.
Refroidissement en eau glacée (C3)	4212302
Deux phases de refroidissement (C5)	4212729

Options additionnelles

	Réf.
Kit d'actualisation en eau glacée de C2 à C3	4212775



Sélectionner le volume d'eau désiré et lancer le remplissage volumétrique c'est tout ! La marmite Proveno ajoute la juste quantité d'eau aux aliments. Le seul calcul qui vous incombe et de calculer combien de temps vous économisez – encore !

Accessoires et options pour tous les modèles de Proveno

Accessoires	Ref.
Trémie de filtration 40-60	4211517
Trémie de filtration 80-100	4211524
Trémie de filtration 150-200	4211997
Trémie de filtration 300	4212013
Extension pour la grille de filtration 300	4212006
Bec verseur de précision 150-200	4212743
Bec verseur de précision 300	4212768
Grille de foisonnement 40-60	4211203
Grille de foisonnement 80-100	4211193
Grille de foisonnement 150-200	4211186
Grille de foisonnement 300	4211179
Jauge de volume 40	4211316
Jauge de volume 60	4211309
Jauge de volume 80	4211281
Jauge de volume 100	4211274
Jauge de volume 150	4211267
Jauge de volume 200	4211235
Jauge de volume 300	4211228
Outil de brassage avec racleurs Proveno 40	4215155
Outil de brassage avec racleurs Proveno 60	4215156
Outil de brassage avec racleurs Proveno 80	4215157
Outil de brassage avec racleurs Proveno 100	4215158
Outil de brassage avec racleurs Proveno 150	4215159
Outil de brassage avec racleurs Proveno 200	4215160
Outil de brassage avec racleurs Proveno 300	4215161
Chariot multi-usages MPT-450	4554132
HACCP	
Programme d'auto contrôle Safe Temp	4212038
Kit de connexion Safe Temp	4212126
Options d'usine	
Robinet de vidange D1-std	4211972



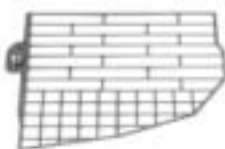
La trémie d'une marmite 300 l. est extensible en partie supérieure (option)



Avec l'aide du chariot multi-usages MPT-450, il est aisé de remplir la marmite. La hauteur du container peut être ajusté.



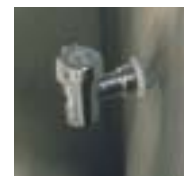
Trémie de filtration



Grille de foisonnement



Bec verseur de précision



Robinet de vidange D1std



Socle d'installation à noyer PM



Socle d'installation à noyer GM



Socle d'installation à poser PM



Socle d'installation à poser GM

Proveno et HACCP



Tous les modèles de la gamme Proveno sont prédisposés pour recueillir les informations HACCP. Relevé les températures de cuisson et les temps de cuisson sont facilement enregistrable avec le logiciel SafeTemp. Toutes les informations nécessaire pour la traçabilité HACCP sont disponibles avec ce système.

Caractéristiques du logiciel SafeTemp :

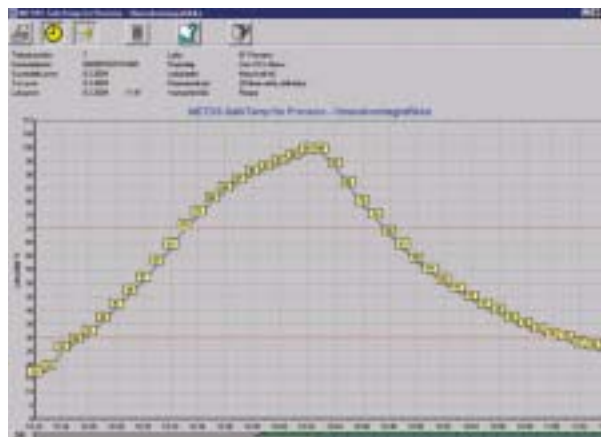
- Procédure de planning de production
- Rapports HACCP graphiques ou chiffrés
- Date, heure, unité de production, numéro de lot, exécutant, lieu de distribution, et autres remarques
- « Zone à risque » paramétrable
- Sauvegarde automatique et consultation aisée
- Format compatible XML pour exportation

Pour un système complet :

- 1 kit logiciel SafeTemp par site
- 1 kit de connexion par marmite
- Une connexion filaire RS485 entre les marmites et l'ordinateur

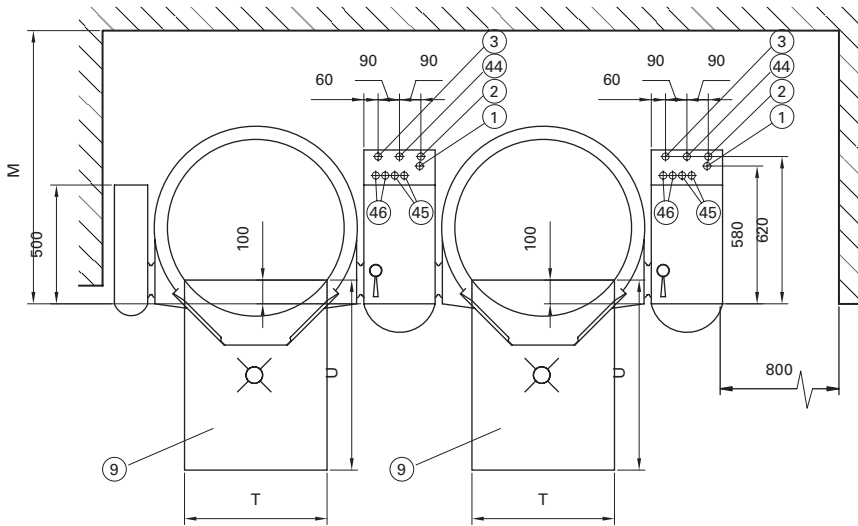
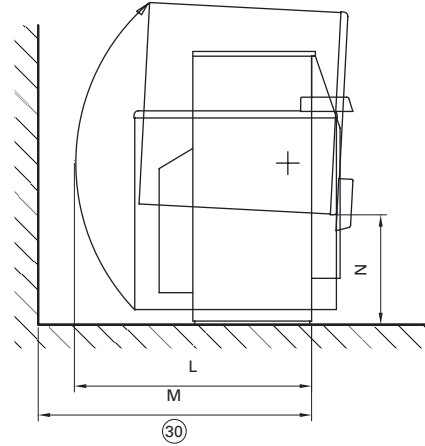
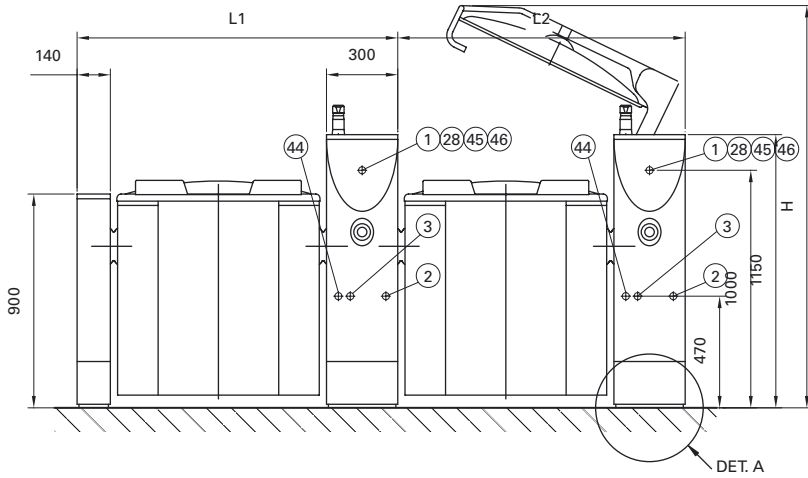
Le kit logiciel comprend : le logiciel SafeTemp sur CD Rom, un convertisseur RS 485 et une prise D9/D25

Le kit de connexion comprend : une carte de communication marmite avec une prise RJ 45.





Proveno groupe électrique



- ① Connexion électrique
- ② Connexion à l'eau froide, 15 mm
- ③ Connexion à l'eau chaude, 15 mm
- ⑥ Connexion vapeur
- ⑦ Connexion eau condensée
- ⑨ Socle de drainage recommandé (non fourni par Metos)
- ⑳ 2 m. de câble nécessaire
- ④④ Eau traitée (optionnel)
- ④⑤ Une gaine de protection de 20 mm. min. doit être prévue pour le câble de connexion
- ④⑥ Une gaine de protection doit être prévue pour les câbles de cuisson et de refroidissement

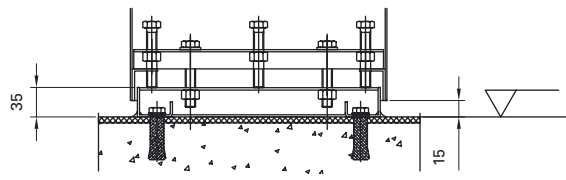
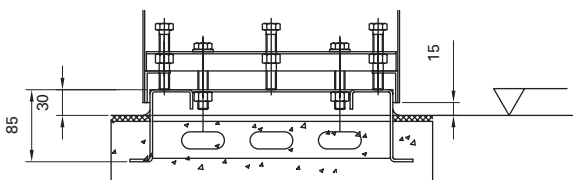
Proveno	L1	L2	H	L	M	N	U	T	Door
40E	1037	897	1800	830	900	515	800	400	800
60E	1037	897	1800	910	1040	515	800	400	800
80E	1144	1004	1850	930	1080	465	800	500	815
100E	1144	1004	1850	930	1080	465	800	500	815
150E	1350	1210	1850	970	1010	460	800	600	940
200E	1350	1210	1850	1050	1130	460	800	600	940
300E	1550	1410	1900	1190	1190	450	800	600	1165

Nous nous réservons le droit de modifier les données techniques.

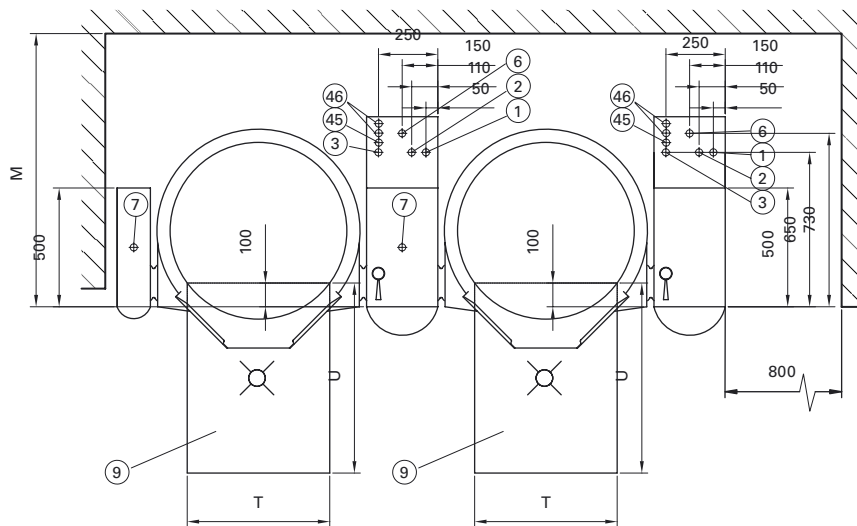
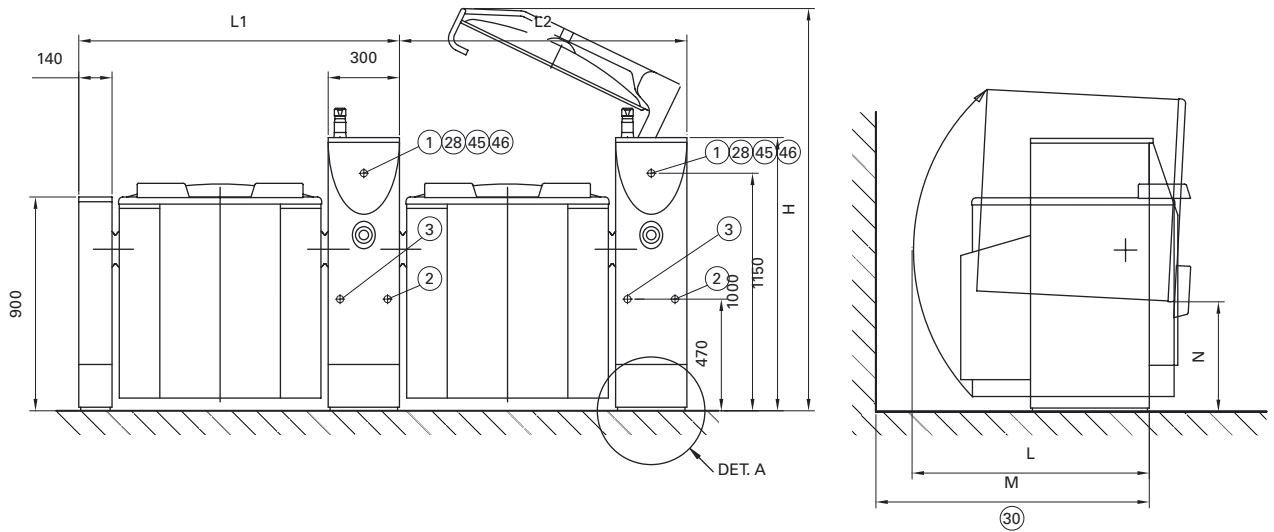
DET. A

Installation des socles à noyer dans le sol

Installation des socles à poser sur le sol



Proveno groupe alimentation vapeur

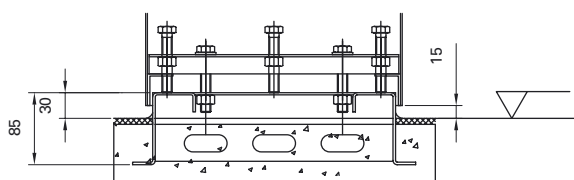


Proveno	L1	L2	H	L	M	N	U	T
40S	1037	897	1800	830	900	515	800	400
60S	1037	897	1800	910	1040	515	800	400
80S	1144	1004	1850	930	1080	465	800	500
100S	1144	1004	1850	930	1080	465	800	500
150S	1350	1210	1900	970	1010	460	800	600
200S	1350	1210	1900	1050	1130	460	800	600
300S	1550	1410	1900	1190	1190	450	800	600

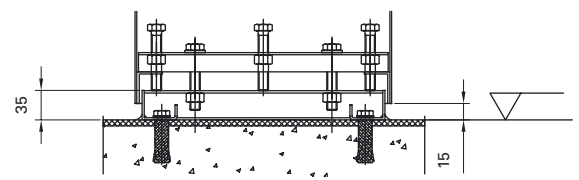
Nous nous réservons le droit de modifier les données techniques.

DET. A

Installation des socles à noyer dans le sol



Installation des socles à poser sur le sol





metos
kitchen intelligence®

Metos France

40, bd de Nesles

77420 Champs sur Marne

Tél. +33 1 64 11 45 45

Fax +33 1 64 11 45 46

metos.france@metosfrance.com

www.metos.com