

**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.

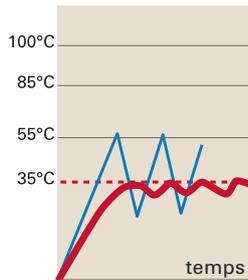
Basculement électrique sécurisé avec retour automatique. Les marmites 200 l. et 300 l. possèdent une puissante sécurité de basculement. Les fonctions de sécurité et de retrait en standard.

**TempGuard**

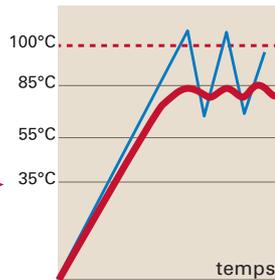
TempGuard – La température à cœur du produit est contrôlable tout au long de la période de cuisson, de série sur tous les modèles. Le relevé des températures permet de répondre aux normes HACCP et peut être enregistré automatiquement pendant tout le processus de cuisson, permettant de réaliser des cuissons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

## TempGuard

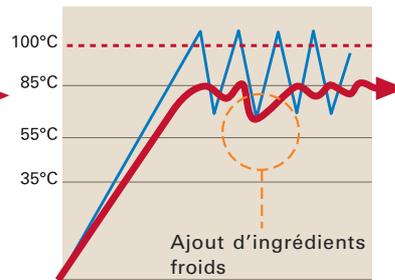
# Contrôle de la Température



**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 |
| <b>HACCP</b>                                |         |
| Programme d'auto contrôle Safe Temp         | 4212038 |
| Kit de connexion Safe Temp                  | 4212126 |
| <b>Options d'usine</b>                      |         |
| Robinet de vidange D1-std                   | 4211972 |



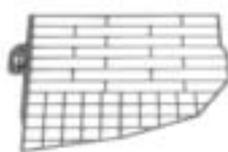
La trémie d'une marmite 300 l. est extensible en partie supérieure ( option )



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



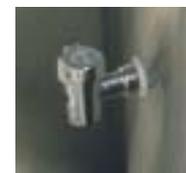
Trémie de filtration



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 :

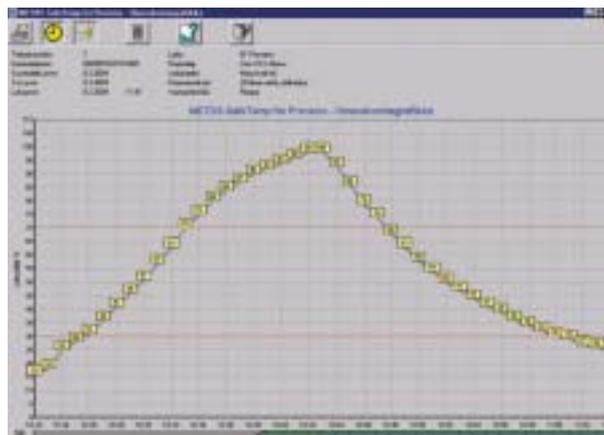
- Procédure de planning de production
- Rapports HACCP graphiques ou chiffrés
- Date, heure, unité de production, numéro de lot, exécutant, lieu de distribution, et autres remarques
- « Zone à risque » paramétrable
- Sauvegarde automatique et consultation aisée
- Format compatible XML pour exportation

### 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

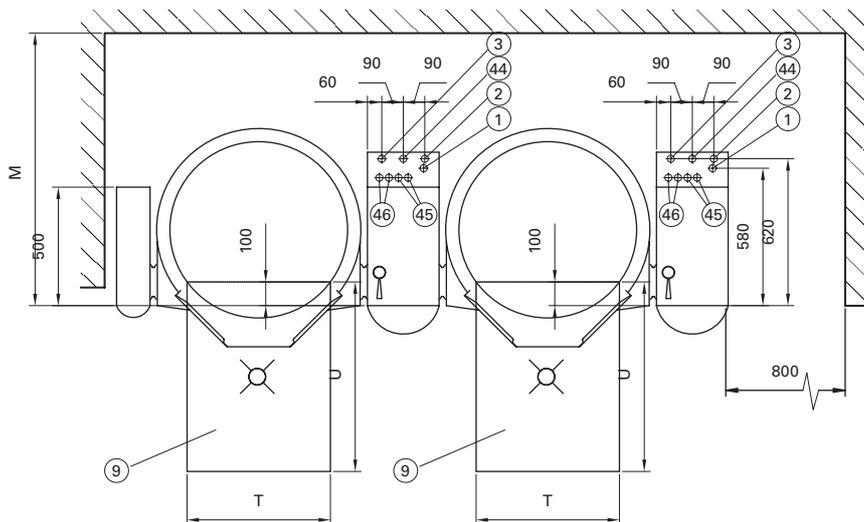
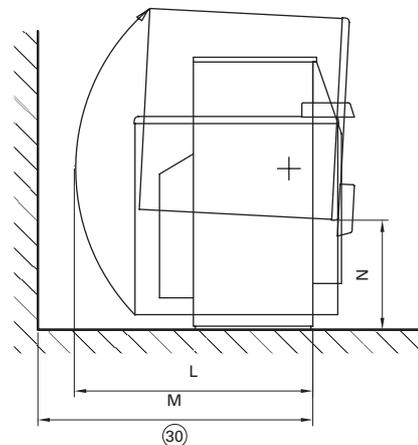
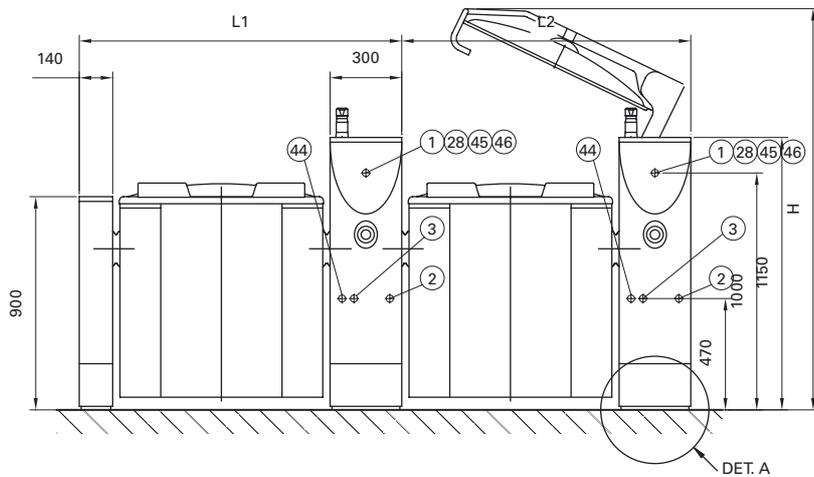
Le kit logiciel comprend : le logiciel SafeTemp sur CD Rom, un convertisseur RS 485 et une prise D9/D25

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

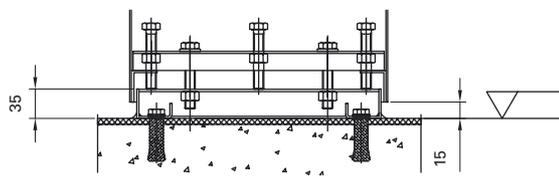
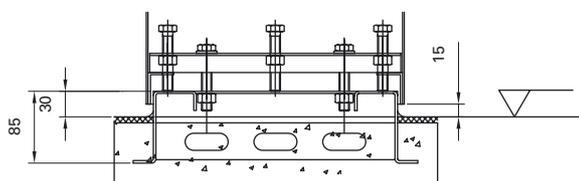
| Proveno | L1   | L2   | H    | L    | M    | N   | U   | T   | Door |
|---------|------|------|------|------|------|-----|-----|-----|------|
| 40E     | 1037 | 897  | 1800 | 830  | 900  | 515 | 800 | 400 | 800  |
| 60E     | 1037 | 897  | 1800 | 910  | 1040 | 515 | 800 | 400 | 800  |
| 80E     | 1144 | 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.

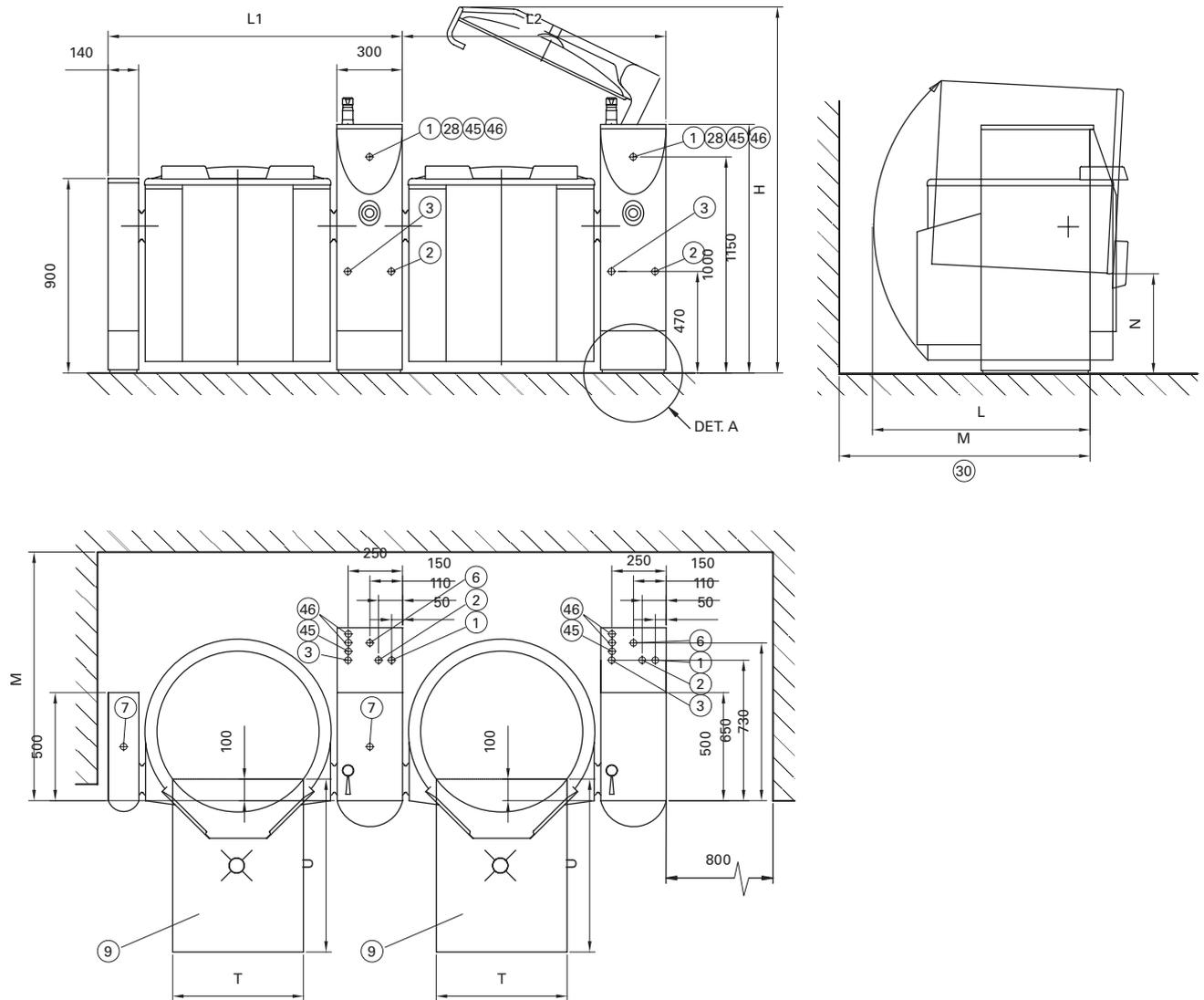
## DET. A

Installation des socles à noyer dans le sol

Installation des socles à poser sur le sol



# Proveno groupe alimentation vapeur

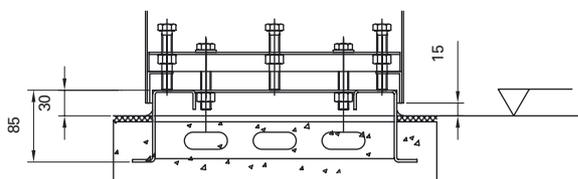


| Proveno | L1   | L2   | H    | L    | M    | N   | U   | T   |
|---------|------|------|------|------|------|-----|-----|-----|
| 40S     | 1037 | 897  | 1800 | 830  | 900  | 515 | 800 | 400 |
| 60S     | 1037 | 897  | 1800 | 910  | 1040 | 515 | 800 | 400 |
| 80S     | 1144 | 1004 | 1850 | 930  | 1080 | 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 |

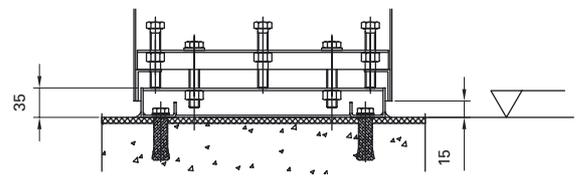
Nous nous réservons le droit de modifier les données techniques.

## 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](mailto:metos.france@metosfrance.com)

[www.metos.com](http://www.metos.com)