

Kombigryte Metos Proveno 4G 80E

Kapacitet, Proveno 80: Bruttovolym 91 liter, nettovolym 80 liter
 Grytan som blandar och har många andra smarta funktioner, är tillverkad i Finland. Tillredningen sköts automatiskt, utan ständig övervakning och tillsyn. Programmering och bevakning av recepten är nu lätt och överskådligt. Metos Proveno 4G kan anpassas efter användarens behov. Optimerad ergonomi, enkel användning och rengöring, hygienisk samt energieffektiv är egenskaper som utmärker Metos Proveno 4G
 Grytan kan monteras fast i golvet eller fristående på fot (tillval).
 Karakteristiskt för Metos Provenogrytan är den synliga kontrollpanelen, som är upphöjd och skyddad från stötar och ånga . Alla delar som smutsas ner under den dagliga användningen är utrustade med snabblåsning och kan därmed lätt avlägsnas och rengöras i diskmaskin. Skrapvingarna på omröraren är också enkla att lösgöra för rengöring. Det robusta säkerhetsgallret i locket är i rostfritt stål och underlättar för användaren att tillsätta råvaror under blandning. Kontrollpanelen har ett GN1/1 stort, slätt utrymme som fungerar bra som bordsyta.
 Automatisk mantelpåfyllning som standard. Metos Proveno 4G grytan kan installeras som grupp, fastmonterad eller fristående på fot med övriga Metos 4G grytor. Även vid fast installation som grupp kan Proveno 4G



grytor kombineras med Proveno 2G och 3G. Vid gruppinstallation används inte stödpelare mellan grytorna, vilket sparar gott om utrymme. Metos

Proveno 4G grytans tippningshöjd från hållpipens underkant till golvet

är 600 mm. En separat förhöjd monteringsplint eller ingjutningsram kan

tillverkas enligt önskad höjd (tillval).

I LEVERANSEN INGÅR

- en effektiv rostfri omrörare, för all sorts omrörning, utrustad med skrapvingar som är enkla att ta loss och lätta att rengöra. Heavy Duty omrörare som standard i grytor för 300 och 400 liter.

- ett rostfritt robust lock med säkerhetsgaller och avtagbart

gallerlock, lätt att lösgöra och tål maskindisk.

Locket kan också

rengöras i upplyft läge tack vare lockets roterande mekanism.

- rostfri mätsticka

- stödpelare

- tillbehörskrok

FABRIKSOPTIONER (bör beställas tillsammans med grytan)

- elektrisk eller direkt ångdriven modell

- "- handdusch, tre olika alternativ

indragbar

- grytsensor för trådlös Metos IoT Living - egenkontroll (HACCP)

- automatisk nedkylning C2, C3i och C5i, beskrivs längre ner i texten

- tömning av kylvattnet med tryckluft för C3i/C5i - kylning

- fotpedal möjliggör omrörning under pågående tippning

- tömningskran och botten tömningsrör D1 och D2

- alternativa driftspänningar



- dubbel vattenanslutning, beskrivs längre ner i texten
 - eluttag bakom kontrollpanelen för tillbehör 230V 10A
 - för högre hygienkrav finns svetsat fog löst ytterhölje. Grytdelen är då alltigenom uretanvärmeisolerad, vilket garanterar en robust konstruktion samt en utmärkt energieffektivitet
 - High Performance värme element, kräver kraftigare säkringar A
- INSTALLATIONS ALTERNATIV (tillval)
- fast installation: monteringspaket med monteringsplint
 - fast installation: monteringspaket med ingjutningsram
 - för fast installation kan valfri höjd av monteringspaketen tillverkas
 - fristående installation: monteringsram på fot
 - för fristående installation: skyddsräcke 1
 - för fristående installation: skyddsräcke 2
 - för alla överstående alternativ kan grupp monteringspaket fås
 - fristående gryta på fot kan vid behov fixeras med installationsring.

Installationsringen penetrerar inte golvytan och grytan kan lätt flyttas vid behov

TILLBEHÖR

- trådlöst loLiving-egenkontrollprogram
- omrörare med loLiving sensorn
- silplåt
- silplåt extra tilläggsdel för 300-400 liters grytor
- tömningspip
- vispningsgaller
- rengöringsverktyg
- Heavy Duty omrörare för grytor 150-200 liter
- puré set för grytor 40-100 liter
- stort utbud av ytterligare tillbehör finns att tillgå

MATERIAL



Grytans konstruktion är tillverkad i rostfritt stål. Innermanteln är av syrabeständigt rostfritt stål. Konstruktionen kan fås som svetsat fog löst ytterhölje, hygienisk och vattentät. Grytdelen är då alltigenom uretanvärmeisolerad, vilket garanterar en robust konstruktion samt utmärkt energieffektivitet. Skyddsklass IPX5.

KONTROLLPANELEN

- stor, upphöjd kontrollpanel, som är separerad från pelaren
- nödstopp
- panelen är placerad så att den skyddas från externa stötar och ångan som stiger upp ur grytan
- informativ och guidande pekskärm
- enbart de aktiva funktionerna syns
- audiovisuella signaler för användaren
- infomeddelande och felrapporter
- tydlig status som är synlig från långt håll
- de statusspecifika bruksanvisningarna är läsbara från displayen
- IP68-skyddad USB-anslutning på panelens bakdel
- grytans mjukvara kan uppdateras via USB
- programmen kan nedladdas och sparas via USB
- HACCP-data kan sparas via USB
- tillgång till olika behörighetsnivåer, t.ex. för redigering av program kräver inloggning
- eluttag bakom kontrollpanelen för tillbehör 230V 10A

MULTIFUNKTIONSTIMER

- möjlighet att ställa in flera olika tider
- med timern kan önskade funktioner ställas in
- cook&hold - med justerbar värmehållning
- äggklocksfunktion
- koktid med timer
- omrörningstid med timer
- avtappning av vatten som stått i vattenledningen



- vattenpåfyllning

PROGRAMMERING

- programmering som standard
- färdiga recept för husmanskost och rengöringsprogram
- programmering och redigering direkt på skärmen
- obegränsat antal program och programsteg
- egna favoritsidor för program som används ofta
- kontrollpunkter med varningssignaler
- förinställning av programmets starttid dag/vecka/månad

RENGÖRINGSPROGRAM

- färdiga rengöringsprogram och möjlighet att spara egna program
- möjlighet att snabb montera rengöringsverktyg för automatisk rengöring.

SMART UPPVÄRMINGSFUNKTION

ProTemp-temperaturkontrollen styr i realtid den faktiska temperaturen för maten och grytans mantel eller på basen av skillnaden (delta-T) mellan mantel och mat. Realtids temperaturdisplay för såväl maten som manteln. Smart effektkontroll, med vilken du kan ställa in skonsam uppvärmning eller snabb upphettning med full effekt. Delta-T, tillredning på låg värme, Sous vide, jäsning, temperering.

Temperaturområdet är från 0°C till +120°C, inställningsnoggrannhet och temperaturdisplayens-noggrannhet är 1°C. Det maximala arbetstrycket i systemet är 1,0 bar, vilket motsvarar +120°C på grytans inre yta.

Optimalt utnyttjande av energi under alla omständigheter.

AUTOMATISK VATTENPÅFYLLNING

Automatisk vattenpåfyllning är standard i grytan. Vattenpåfyllningen



sker med knapparna på pekskärmen. Öppna/
stäng vattentappen eller fyll på
önskad mängd vatten.

Vattnets påfyllningsrör är placerat vid grytkanten,
så vatten erhålls i
grytan även då den är tippad och i kök, där
vattentrycket är lågt.

Påfyllning av vatten i delvis tippat läge är mycket
användbart tex. vid
spolning /kylning av pasta.

AUTOMATISK MANTELPÅFYLLNING

Ångmanteln fylls automatiskt med rätt mängd
vatten för optimal effekt

OMRÖRNINGSFUNKTIONER

Reverserande integrerad, multifunktionell
omrörare, med automatisk
vändning av roteringsriktning. Omröraren blandar
jämt, även vid låg
hastighet, utan att ha sönder produkterna.

Steglöst inställbar omrörningshastighet på 15-140
varv per minut. Power
mix med ett knapptryck, t.ex. vid påfyllning av
råvaror eller kryddor.

Omrörningen kan fortsätta under tippningen,
genom att trycka på knappen.

Nio färdiga helautomatiska omrörningsprogram för
mångsidig matlagning,
testade och planerade av professionella
kökschefer. Dessutom har
användaren möjlighet att skapa egna
omrörningsprogram.

- Omrörning med paus
- Finfördelning
- Mosning
- Soppa
- Köttfärs
- Potatismos
- Efterrätt
- Gröt
- Deg



Omrörningen stannar på mindre än en sekund ifall locket öppnas.

Omrörningen minskar betydligt på uppvärmnings- och nedkylningstider, följaktligen minskar energiförbrukningen.

TIPPNINGSFUNKTIONER

Kraftig och hållbar elektrisk 40-150L/ hydraulisk 200-400L

tippningsmekanism. Enligt arbetarskyddsföreskrifterna är tippningen av "grytan möjlig endast med ett "dödmansgrepp".

Tippningens tillbakadragfunktion är en liten retrorörelse då

tippningsknappen frigörs, för att minimerar riskmomenten då het mat

hanteras. Ergonomisk tippningshöjd, 600 mm från golvet till

tömningspipen, möjliggör tömning av grytan direkt i stora kärl. För fast

installation kan valfri höjd av monteringspaketet (grytans höjd)

tillverkas (tillval)

EGENKONTROLL

Inbyggd egenkontroll. Egenkontrolluppgifterna kan sparas på USB-minne

och överförs till PC. Alternativt kan grytan kopplas till det trådlösa

egenkontrollsystemet Metos IoLiving.

ENERGIMÄTNING

Den eluppvärmda grytans energiförbrukning kan avläsas från displayen.

Uppgiften sparas även i grytans minne varifrån de kan överföras till USB minnet.

MÄTNING AV VATTENFÖRBRUKNING

Vattenförbrukningen kan avläsas från displayen.

Displayen visar

vattenförbrukningen som används vid matlagning, by-passflöde och manteln

samt den totala förbrukningen.

SERVICE OCH FELDIAGNOSTISERING



Grytans feldiagnostik samlar in data från användningen, t. ex. driftstimmar och hur omröraren använts. Diagnostikanvändargränssnittet underlättar och påskyndar serviceåtgärderna.

DUBBELVATTENSANSLUTNING (tillval)

- kranvatten för maten
- behandlat vatten för tekniken.

Dubbelvattensanslutning gör att annat vatten kan användas i grytans tekniska vattensystem. Till exempel om ett filtreringssystem används. Detta minskar samling av föroreningar och kalk, som minskar även servicekostnaderna.

ARBETSSÄKERHET

Programvaran förhindrar farliga situationer som kan ske pga oavsiktliga knapptryckningar och för höga blandarhastigheter.

Omröraren stannar på en sekund ifall locket öppnas. Automatisk kondensering /kylning av ångan sker före öppnandet av tappventilen för ångmanteln vid kylning (option).

Skyddsfunktion för eventuella vatten- och strömavbrott informerar användaren ifall tillredningen försenas och hur mycket. Programvaran informerar hur långt strömavbrottet var och vilka funktioner och program som var aktiva, samt matens temperatur före och ef

Produktnummer	4224304
Produktnavn	Kombigryte Metos Proveno 4G 80E
Mål mm (b* d * h)	1154 * 720 * 900/1535
Vekt	230,000 KG
Kapasitet	80 L
Teknisk informasjon	400/230 V, 40 A, 22 kW, 3NPE, 50/60 Hz VV: R½" (Ø15), KV: R½" (Ø15)