

Caractéristiques:

- Marmite multifonctions avec outil de brassage intégré
- Hauteur de basculement 600 mm
- Double enveloppe vapeur 1 Bar de pression - 123 °C
- Brasseur fond de cuve avec entrainement par le haut
- Vitesse de brassage progressive 15-140 tours/mn, autoreverse
- Panneau de commandes déporté avec écran LCD 7" tactile
- Signaux audiovisuels intuitifs
- Timer multifonctions
- Programmation cuisson directement sur écran, nombre illimité de programmes et de phases de programmes, onglet programmes favoris
- Programmes de brassage et de nettoyage inclus
- Personnalisation et sauvegarde de votre profil utilisateur
- ProTemp – contrôle indépendant et en temps réel de la température de cuisson et de la double enveloppe. Réglage intelligent de la température de cuisson, chauffe progressive ou fonction boost. Possibilité de cuisson basse température, sous-vide, tempérage...
- Mode 1/2 énergie automatique dès l'atteinte de la température de consigne
- Cuisson en Delta T – la température de la double enveloppe augmente progressivement en fonction de la température à coeur, la différence de température est ajustable selon le besoin
- Niveaux de privilèges des utilisateurs
- Grille de sécurité couvercle pour ajout d'aliments pendant le brassage
- Remplissage volumétrique de la cuve
- Basculement électrique pour les capacités de 40 à 150 litres
Basculement hydraulique pour les capacités de 200 à 400 litres
- Fonction de brassage pendant le basculement
- Retour en arrière automatique « Stop Goutte »
- Port USB sur le panneau de commande pour les mises à jour et les transferts de programmes et sauvegarde des données HACCP
- Mode démonstration pour formation
- Diagnostique pour aide à l'entretien
- Affichage de la consommation d'énergie et d'eau
- Remplissage automatique de la double enveloppe
- Prédiposition raccordement optimiseur d'énergie

Large gamme d'accessoires disponible

Options

- Socles pour installation fixe (hauteur sur mesure sur demande)
- Socles sur pieds à poser
- Version électrique ou raccordement vapeur directe
- Différentes tensions disponibles
- Double alimentation eau dure/eau adoucie
- Refroidissement automatique avec eau du réseau ou eau glacée ou combiné eau réseau/eau glacée
- Evacuation de l'eau de refroidissement par air comprimé
- Connexion à un système HACCP externe
- Douchette; Standard, sur enrouleur ou poste de nettoyage
- Vanne ou robinet de vidange en façade
- Pédale pour brassage pendant le basculement

Construction

- Inox AISI 304 pour piliers, socles et extérieure de la cuve
- Inox AISI 316 L finition polymiroir pour l'intérieure de la cuve sur toute la hauteur
- Classe de protection IPX5



Volumes

Proveno	Brut L	Net L	Marge L
40	48	40	8
60	68	60	8
80	91	80	11
100	111	100	11
150	169	150	19
200	219	200	19
300	333	300	33
400	433	400	33



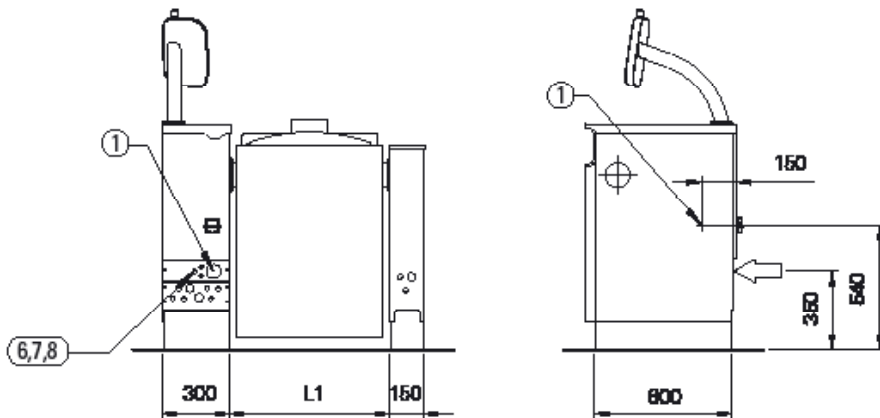
Charge thermique

Proveno	Totale kW	Sensible kW	Latente kW
40	12	2.4	0.4
60	16	2.6	0.6
80	20	3.4	0.8
100	20	3.4	0.8
150	24	4.3	1.0
200	34	6.1	1.4
300	48	9.6	1.9
400	57,6	11.5	2.1

metos

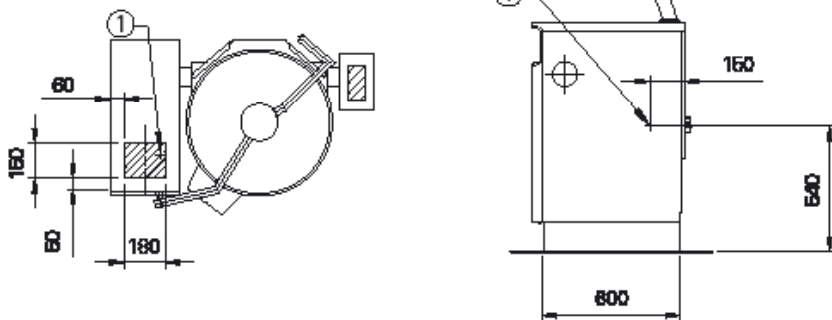
Metos France
 40 bd de Nesles
 77420 Champs sur Marne
 Tel. +33 1 64 11 45 45
 accueil@metosfrance.com
<https://fr.metos.com>

A. Raccordements électrique par arrière

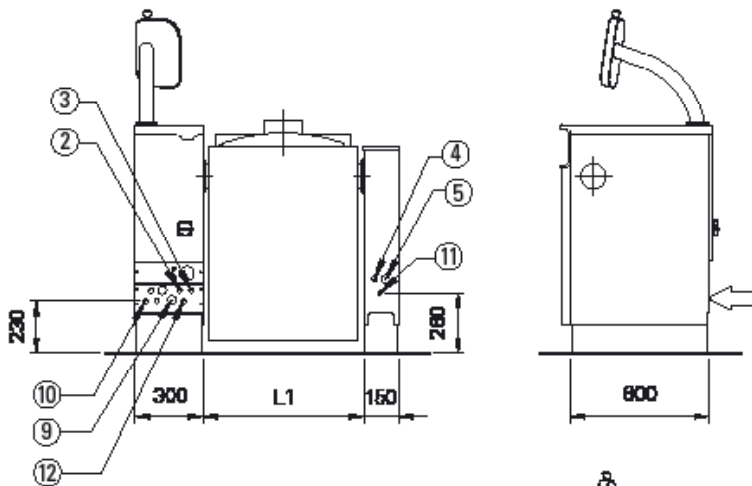


1. Raccordement électrique, Presse-étoupe PG21/PG36/PG48
6. Cable de contrôle de la centrale eau glacée (option refroidissement eau glacée C3)
7. Cable de raccordement HACCP (option raccordement à système HACCP extérieur)
8. Cable de raccordement optimiseur d'énergie

B. Raccordements électrique par dessous

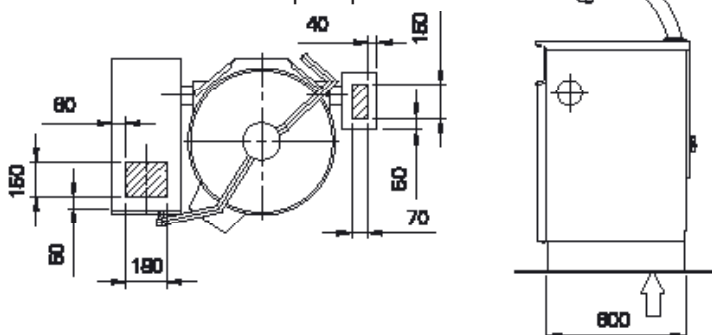


A. Raccordements eau et vapeur par l'arrière



2. Raccordement eau froide adoucie R1/2" (ø15), à équiper d'un clapet anti-retour et d'une vanne d'arrêt
3. Raccordement eau chaude R1/2" (ø15), à équiper d'un clapet anti-retour et d'une vanne d'arrêt (option douche)
4. Entrée de la centrale d'eau de refroidissement R3/4" max. pression 3 bar, débit 90L/min. (option refroidissement eau glacée C3)
5. Retour de l'eau de refroidissement à la centrale d'eau glacée R1" (option refroidissement eau glacée C3)
9. Raccordement vapeur directe R3/4" / R1" / R1 1/4" (marmite vapeur directe)
10. Retour condensats R1/2" / R3/4" (marmite vapeur directe)
11. Raccordement air comprimé R1/2" (option refroidissement C5)
12. Raccordement eau adoucie pour double enveloppe R1/2" (option double alimentation d'eau)

B. Raccordements eau et vapeur par dessous



Raccordements électriques, marmite électrique

Proveno	Puissance/kW	Current/ A	Fuse/3xA
40E	12.5	24	25
60E	18.0	32	32
80E	22.0	38	40
100E	22.0	38	40
150E	27.6	50	50
150EH	35.6	62	63
200E	35.6	62	63
200EH	46.5	72	80
300E	47.6	79	80
300EH	60.8	91	100
400E	62.0	97	100

3/N/PE AC 400/230V 50/60Hz

Raccordements électriques, marmite vapeur directe

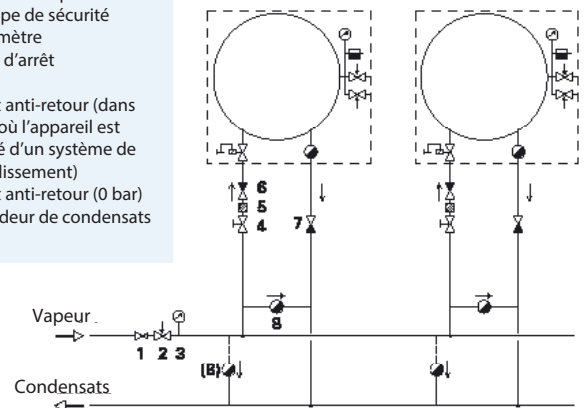
Proveno	Puissance/kW	Current/ A	Fuse/3xA
40S	2.3	10	10
60S	2.3	10	10
80S	2.3	10	10
100S	2.3	10	10
150S	3.9	17	20
1/N/PE AC 230V 50Hz			
200S	5.0	18	20
300S	5.0	18	20
400S	6.2	23.2	25
3/N/PE AC 400/230V 50Hz			

Raccordements vapeur directe

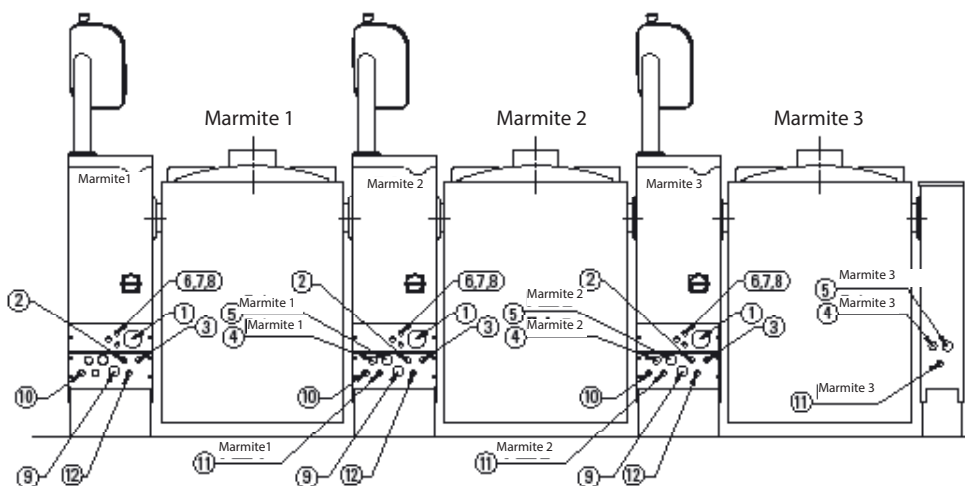
Proveno	Connexion		Sortie
40S	R3/4"	12 kg/h	R1/2"
60S	R3/4"	18 kg/h	R1/2"
80S	R3/4"	24 kg/h	R1/2"
100S	R1"	30 kg/h	R3/4"
150S	R1"	45 kg/h	R3/4"
200S	R1 1/4"	60 kg/h	R3/4"
300S	R1 1/4"	90 kg/h	R3/4"
400S	R1 1/4"	115 kg/h	R3/4"

Recommandations pour l'alimentation en vapeur

1. Réducteur de pression
2. Soupape de sécurité
3. Manomètre
4. Vanne d'arrêt
5. Filtre
6. Clapet anti-retour (dans le cas où l'appareil est équipé d'un système de refroidissement)
7. Clapet anti-retour (0 bar)
8. Détendeur de condensats

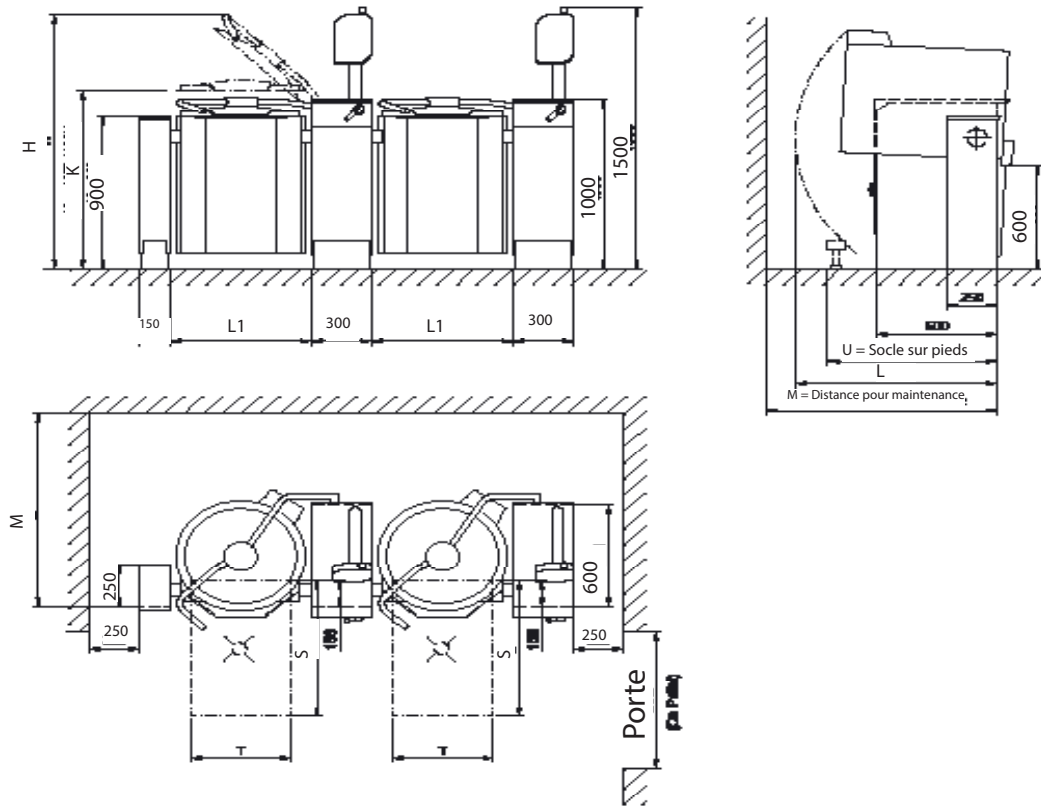


Raccordements pour installation en groupe



1. Raccordement électrique, Presse étoupe PG21/PG36/PG48
2. Raccordement eau froide adoucie R1/2" (ø15), à équiper d'un clapet anti-retour et d'une vanne d'arrêt
3. Raccordement eau chaude R1/2" (ø15), à équiper d'un clapet anti-retour et d'une vanne d'arrêt (option douchette)
4. Entrée de la centrale d'eau de refroidissement R3/4" max. pression 3 bar, débit 90L/min. (option refroidissement eau glacée C3)
5. Retour de l'eau de refroidissement à la centrale d'eau glacée R1" (option refroidissement eau glacée C3)
6. Cable de contrôle de la centrale eau glacée (option refroidissement eau glacée C3)
7. Cable de raccordement HACCP (option raccordement à système HACCP extérieur)
8. Cable de raccordement optimiseur d'énergie
9. Raccordement vapeur directe R3/4" / R1" / R1 1/4" (marmite vapeur directe)
10. Retour condensats R1/2" / R3/4" (marmite vapeur directe)
11. Raccordement air comprimé R1/2" (option refroidissement C5)
12. Raccordement eau adoucie pour double enveloppe R1/2" (option double alimentation d'eau)

Dimensions



Proveno	L1 (mm)	H (mm)	K (mm)	L (mm)	M (mm)	S (mm)	T (mm)	U (mm)	Porte (mm)	Poids (kg)
40	594	1740	900	870	1055	800	400	860	800	200
60	594	1740	900	955	1180	800	400	860	800	210
80	704	1745	900	1010	1235	800	500	890	800	230
100	704	1745	900	1010	1235	800	500	890	800	265
150	910	1945	900	1075	1170	800	600	1110	1000	305
200	910	1945	900	1155	1285	800	600	1110	1000	345
300	1110	2110	900	1280	1320	1000	600	1010	1200	415
400	1110	2080	1060	1280	1320	1200	600	1010	1200	475

Accessoires et options



Douchette S1- 4222966



Douchette S2- 4222964



Douchette S3- 4222962



Sortie vidange D2-B - 4222135



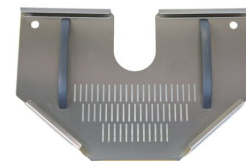
Robinet de vidange D1- 4211972



Pédale brassage basculement
4222960



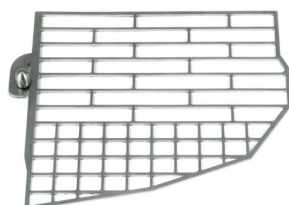
Outil nettoyage - cf capacité



Trémie filtration - cf capacité



Bec verseur - cf capacité



Grille foisonnement - cf capacité



Chariot débarrassage MPT 450
4554354



Chariot débarrassage
MPT 2 GN200 - 4554355



Caisson vidange - 4000009



Chariot accessoires KTT
4554564



Balancelle débarrassage
cf capacité



Kit mixer - cf capacité