

Kombigryta Metos Proveno 3G 300E elektriskt uppvärmd



Produktdata

Artikelnr	4222912
Produktnamn	Kombigryta Metos Proveno 3G 300E elektriskt uppvärmd
Dimensioner	1560 × 1100 × 900/1535 mm
Vikt	430,000 kg
Kapacitet	300 liter
Teknisk information	400/230 V, 80 A, 47,6 kW, 3NPE, 50 Hz KV: R ¹ / ₂ " (Ø15) VV: R ¹ / ₂ " (Ø15)

Beskrivning

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 kan anpassas efter användarens behov. Optimerad ergonomi, enkel användning och rengöring, hygienisk samt energieffektiv är egenskaper som utmärker Metos Proveno. Den är fast monterad i golvet och uppfyller alla nationella och europeiska säkerhetsstandarder.

Proveno 300: Bruttovolym 333 liter, nettovolym 300 liter, kokmån 8 liter.

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 snabbblåsning 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.

Ånggeneratorn har automatisk vattenpåfyllning. Proveno grytan kan installeras ihop med övriga Metos grytor till en grupp, utan stödpelare mellan grytorna, vilket sparar utrymme. Den högtippande Metos Provenogrytans tippningshöjd från hållpipen till golvet är 600 mm.

I LEVERANSEN INGÅR

- en effektiv rostfri omrörare, för all sorts blandning, med skrapvingar som är enkla att ta loss och lätta att rengöra
- ett rostfritt robust lock med säkerhetsgaller, lätt att lösgöra och som tål maskindisk
- rostfri mätsticka, som tål maskindisk
- stödpelare

FABRIKSOPTIONER (bör beställas tillsammans med grytan)

- handdusch, tre olika alternativ, standard, kraftig eller indragbar
- grytsensor för trådlös Metos loLiving -egenkontroll
- automatisk nedkylning C2, C3i och C5i, beskrivs längre ner i texten
- tömning av kylvattnet med tryckluft för C3i/C5i -kylning
- tömningskranar och bottentömningsrör
- dubbel vattenanslutning
- fotpedal möjliggör omrörning under pågående tippning

TILLBEHÖR

- monteringspaket för en gryta och grytgrupp (monteringsplint eller ingjutningsram)
- trådlöst loLiving-egenkontrollprogram
- silplåt
- vispningsgaller
- rengöringsverktyg
- utbud av ytterligare tillbehör finns

MATERIAL

Grytans konstruktion är tillverkade i rostfritt stål. Innermanteln är av syrabeständigt rostfritt stål. Konstruktionen är helt sömlöst svetsad, hygienisk och vattentät. Grytdelen är alltigenom uretanvärmeisolerad, vilket garanterar en stadig och 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

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
- 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

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

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.

- smulning
- vispning
- krossning
- mild omrörning, soppor
- sautering av kött, kraftig reverserande omröring
- potatismos, reverserande omröring
- efterrätter
- 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 hydraulisk tippningsmekanism. Enligt arbetarskyddsföreskrifterna är tippningen av grytan möjlig endast med en "dödmansgrepp". Tippningens tillbakadragfunktion är en liten retrorörelse då tippningsknappen frigörs, för att minimera riskmomenten då het mat hanteras. Ergonomisk tippningshöjd, 600 mm från golvet till tömningspipen, möjliggör tömning av grytan direkt i stora kärl.

EGENKONTROLL

Inbyggd egenkontroll. Egenkontrolluppgifterna kan sparas på USB-minne och överförs till PC. Alternativt kan grytan kopplas till det trådlösa egenkontrollsystemet Metos IoT Living.

ENERGIMÄTNING

Den eluppvärmda grytans energiförbrukning kan avläsas från displayen. Uppgiften sparas även i grytans minne varifrån de kan överförs till USB minnet.

MÄTNING AV VATTENFÖRBRUKNING

Vattenförbrukningen kan avläsas från displayen. Displayen visar vattenförbrukningen som använd vid matlagning, bypassflöde och manteln samt den totala förbrukningen.

SERVICE OCH FELDIAGNOSTISERING

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

ARBETSSÄKERHET

Programvaran förhindrar farliga situationer som kan ske pga oavsiktliga knapptryckningar och för höga blandarhastigheter. Omröraren stannar på en sekund ifall locket öppnas. Kondensering sker av ånga före öppnandet av ventilen till kylanläggningen (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 efter strömavbrottet. Kokprocessen startar inte ifall vattenflödet är stoppat.

Öppnandet av locket mitt under omrörning orsakar alarm och displayen informerar om en aktiverad timer. Omröraren kan endast användas om locket är på eller "dödmansgreppet" är aktiverat av användaren, vilket följer arbetsskyddslagstiftningen. Grytan påminner då säkerhetsventilen skall testas (halvautomatiskt säkerhetsventiltest).

UNDERVISNINGSFUNKTION

Utbildning av hur grytan skall användas kan ske på ett säkert sätt, utan att funktionerna aktiveras.

NEDKYLNING MED KRANVATTEN (C2)

Helautomatisk nedkylning med en knapptryckning till önskad temperatur. Kylfunktionen ser till att matens temperatur inte ändras, temperaturjustering är möjlig. Automatisk tömning sker nedkylningsvattnet efter nedkylningen eller kylförvaringen. Automatisk övergång till hold-funktion efter nedkylningen såvida produkten inte kyls mera (energibesparing). Mattemperaturen är synlig i displayen under hela nedkylningen. Automatisk ångkondensering i början av nedkylningen, möjlighet att avbryta nedkylningen och möjlighet att ändra på önskad sluttemperatur under nedkylningprocessen.

NEDKYLNING MED ISVATTEN (C3i)

Grytan är utrustad med anslutningar för separat isbanksnedkylning. Isbanken (offereras separat) kyler vattnet som används för nedkylningen till nästan noll grader. Matens nedkylning startas från grytans kontrollpanel. Helautomatisk nedkylning med en knapptryckning till önskad temperatur.

Kylfunktionen ser till att matens temperatur inte ändras, temperaturjustering är möjlig. Automatisk tömning av nedkylningsvattnet efter nedkylningen eller kylförvaringen. Automatisk övergång till

hold-funktion efter nedkylningen, såvida produkten inte kyls mera (energibesparing). Mattemperaturen är synlig i displayen under hela nedkylningen. Automatisk ångkondensering i början av nedkylningen, möjlighet att avbryta nedkylningen och möjlighet att ändra på önskad sluttemperatur under nedkylningsprocessen.

TVÅFASNEDKYLNING MED KRANVATTEN OCH ISVATTEN (C5i)

Grytan är utrustad med anslutningar för separat isbanksnedkylning. Isbanken (offereras separat) kyler vattnet som används för nedkylningen till nästan noll grader. Matens nedkylning startas från grytans kontrollpanel. Helautomatisk nedkylning