Kombigryta Metos Viking Combi 4G 60E



Product information

SKU	4224202
Product name	Kombigryta Metos Viking Combi 4G 60E
Dimensions	1047 × 720 × 900/1535 mm
Weight	205,000 kg
Kapasitet	60 L
Teknisk information	400/230 V, 25 A, 12,5 kW, 3NPE, 50/60 Hz KV: R½" (Ø15) VV: R½" (Ø15)

Description

Kapacitet, Viking Combi 60: Bruttovolym 68 liter, nettovolym 60 liter, kokmån 8 liter
Metos Viking Combi 4G grytan är tillverkad i Finland. Grytan är utrustad med en robust elektromekanisk kontrollpanel, Tillredningen sköts lätt utan ständig övervakning och tillsyn. Metos Viking Combi 4G grytan kan utrustas med olika tillval och tillbehör som anpassas efter användarens behov. Optimerad ergonomi, enkel användning och rengöring, hygienisk samt energieffektiv är egenskaper som gör Metos Viking Combi 4G grytan till en användarvänlig, säker och ekonomisk enhet.
Grytan kan monteras fast i golvet eller fristående på fot (tillval).
Karakteristiskt för Metos Viking Combi 4G grytan är den väl synliga kontrollpanelen, panelen är upphöjd och skyddad från stötar och ånga.
Alla delar som smutsas under den dagliga användningen såsom skrapvingarna, är utrustade med snabb låsning och kan därmed lätt lösgöras och rengöras i diskmaskin. Det robusta löstagbara

säkerhetsgallret i locket är i rostfritt stål och underlättar tillsättning av råvaror under blandning. Kontrollpelaren har ett stort slätt utrymme som fungerar väl som bordsyta för kockens arbetsredskap. Automatisk mantelpåfyllning som tillval varvid tillsats av vatten till ångmanteln inte kräver någon åtgärd från användaren.
Metos Viking Combi 4G grytan kan installeras som grupp, fastmonterad eller fristående på fot med övriga Metos 4G grytor. Även vid fast installation som grupp, kan Viking 4G grytor kombineras med Proveno 2G och 3G. Vid gruppinstallation används inte stödpelare mellan grytorna, vilket sparar utrymme. Metos Viking Combi 4G grytans tippningshöjd från hällpipens 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 tillsamman med grytan)

- elektrisk eller direkt ångdriven modell
- handdusch, tre olika alternativ; S1 standard, S2 kraftig eller S3 indragbar (S3 passar inte med C1 kylning)
- grytsensor för trådlös Metos IoLiving -egenkontroll (HACCP)
- manuell nedkylning C1 använder kranvatten (passar inte med ångdrivna grytor eller indragbar handdusch S3), beskrivs längre ner i texten
- automatisk kylning C2, använder kranvatten, beskrivs längre ner i texten
- automatisk mantelpåfyllning
- mattemperaturdisplay, med en noggrannhet av 1°C
- automatisk vattenpåfyllning
- tömningskran och bottentömningsrör D1 och D2
- alternativa driftspänningar
- dubbel vattenanslutning, beskrivs längre ner i texten
- eluttag bakom kontrollpanelen för tillbehör 230V 10A
- för högre hygienkrav finns svetsat foglöst ytterhölje. Grytdelen är då alltigenom uretanvärmeisolerad, vilket garanterar en robust konstruktion samt en utmärkt energieffektivitet.

.
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 gruppmonteringspaket fås
- fristående gryta på fot kan vid behov fixeras med installationsring. Installationsringen penetrerar inte golvytan och grytan kan lätt flyttas vid behov
  TILLBEHÖR
- trådlöst IoLiving-egenkontrollprogram
- omrörare med IoLiving 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. Skyddsklass IPX5.
  KONTROLLPANELEN
- stor elektromekanisk kontrollpanel, som är upphöjd från pelaren
- panelen är placerad så att den skyddas från externa stötar och ånga som stiger ur grytan
- kontrollvreden och knapparna är informativa, utrustade med symboler och visuella signaler
- aktiva funktioner (värme, omrörning och kylning) är led-upplysta och väl synliga även på avstånd
- eluttag bakom kontrollpanelen för tillbehör 230V 10A
- nödstopp
  OMRÖRNINGPROGRAM
- två färdiga program
- steglös omrörningshastighet 15-120 rpm, för alla grytstorlekar
- reverserande omrörning
  RENGÖRINGSPROGRAM
  Omrörningsprogrammen kan användas som tvättprogram om ett rengöringsverktyg fästs vid omröraren (tillval)
  UPPVÄRMINGSFUNKTION
  Temperaturområdet är från 0°C till +120°C, väljes med ett 6-läges vred. Temperaturdisplayens noggrannhet är 1°C (tillval) denna möjliggör optimal användning av energi under alla förhållanden. Det maximala arbetstrycket i systemet är 1,0 bar, vilket motsvarar +120°C på grytans inre yta.
  MANUELL PÅFYLLNING AV VATTEN
- manuell påfyllning av vatten genom att vrida på avbrytaren
- påfyllningsröret är placerat på grytkanten så, att vattnet träffar grytan även om grytan är tippad eller om vattentrycket är lågt. Att tappa vatten då grytan är delvis tippad är en utmärkt funktion till exempel när du kyler / sköljer pasta.
  AUTOMATISK VATTENPÅFYLLNING
  Automatisk fyllning av vatten (tillval). Vattenpåfyllningen sker genom att trycka på en knapp på panelen. Vattenmängden kan avläsas från

displayen.

- håll in vattenpåfyllningsknappen tills önskad mängd vatten har nåtts
- vattenflödet upphör automatiskt när det förinställda antalet liter uppnås.
- påfyllningsröret är placerat på grytkanten så, att vattnet träffar grytan även om grytan är tippad eller om vattentrycket är lågt. Att tappa vatten då grytan är delvis tippad är en utmärkt funktion till exempel när du kyler / sköljer pasta.
  OMRÖRNINGSFUNKTIONER
  Reverserande integrerad, multifunktionell omrörare, Omröraren blandar jämt, även vid låg hastighet, utan att ha sönder produkterna. Steglös omrörningshastighet, 15-120 rpm, för alla grytstorlekar.
  Två färdiga helautomatiska omrörningsprogram för mångsidig matlagning, testade och planerade av professionella kökschefer.
  Grytans standard omrörningsprogram:
- mild omrörning, soppor, reverserande omrörning med pausfunktion
- sautering av kött. Potatismos, kraftig reverserande omröring
  Du kan när som helst växla från ett program till ett annat.
  Omröraren stannar omedelbart om locket öppnas. Omrörning minskar avsevärt tiden för uppvärmning och kylning av maten, vilket även minskar energiförbrukningen.
  Omröraren kan förses med vispgaller (tillval)
  TIPPFUNKTIONER
  Kraftig elektrisk tippmotor för 40-150 liters grytor och hydraulisk mekanism 200-400 liters grytor. Enligt arbetarskyddsföreskrifterna är tippning av grytan möjlig endast med ett "dödmansgrepp". Tippningshöjden från hällpipen till golvet är 600 mm Detta möjliggör tömning av grytan direkt i stora kärl. För fast installation kan valfri höjd av monteringspaketen (grytans höjd) tillverkas (tillval)
  EGENKONTROLL
  HACCP-sensor (tillval), som kan kopplas till ett egenkontrollsystem. Grytan kan även kopplas till det trådlösa egenkontrollsystemet Metos IoLiving.
  MAT TEMPERATURDISPLAY (tillval)
  Mattidstemperatur i realtid visas på kontrollpanelens digitala display. Display med 1°C noggrannhet.
  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
  Utformningen av panelen förhindrar farliga situationer som kan ske pga. oavsiktliga knapptryckningar och för höga blandarhastigheter. Omröraren stannar omedelbart om locket öppnas. Automatisk kondensering /kylning av ångan sker före öppnandet av tappventilen för ångmanteln vid kylning C1 och C2 (tillval).
  I enlighet med arbetsskyddslagstiftningen kan omröraren endast användas om locket är stängt. Omröraren är blockerad när locket är öppet.

Säkerhetsventiltesten är manuell.
MANUELL KYLNING MED KRANVATTEN C1 (tillval)
(kan inte fås för ångdrivna grytor eller med utdragbar handdusch S3)

- kräver S1 standarddusch eller S2 kraftig handdusch
- duschslangen ansluts manuellt till kylanslutningen till grytan

AUTOMATISK KYLNING MED KRANVATTEN (C2)
Helautomatisk nedkylning med en knapptryckning till önskad temperatur (tillval). Mattemperaturen visas på displayen under hela nedkylningen (tillval). Automatisk tömning av kylningsvattnet sker efter kylningen eller kylförvaringen. Automatisk kondensering /kylning av ångan sker före öppnandet av tappventilen för ångmanteln.
Det är möjligt att avbryta eller ändra nedkylningen under nedkylningsprocessen.
AUTOMATISK MANTELPÅFYLLNING
Ångmanteln fylls automatiskt med rätt mängd vatten för optimal effekt.(tillval)