

metos
kitchen intelligence[™]

Metos Proveno Sous Vide -pata



Metos Proveno Sous Vide -pata

**Proveno Sous Vide
-padassa yhdistyvät
cook - mix - chill
valmistusmenetelmät ja
sous vide -menetelmä.**

Proveno Sous Vide -pata on kätevä monitoimipata, jolla voit kypsentää ja jäädyttää ruoan sous vide -pusseissa. Proveno Sous Vide on innovatiivinen monitoimipata, joka vastaa moniin tarpeisiin. Se on normaali 400-litrainen Proveno-pata tai 100 kilon sous vide -allas, tarpeen mukaan.

Uniikissa sous vide -kehikossa on ulosvedettävät korit sous vide -pusseille. Kehikkoa liikutellaan pataan integroidulla nostimella. Proveno Sous Vide -padan sirkulaattori kierrättää vettä ja pitää veden lämpötilan tarkasti säädettyssä asetuksessa.

Voit käyttää Proveno Sous Vide -pataa tavallisena patana, tavallisella sekoitustyökalulla. Pata suositellaan liitettäväksi jäävesijärjestelmään, jonka Metos voi toimittaa.



Metos Proveno Sous Vide -pata

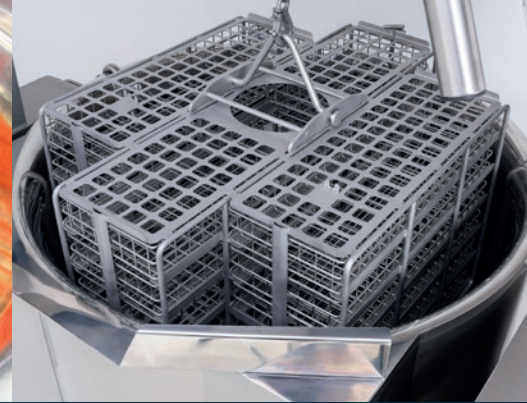
Käytä pataa normaaliin tapaan päivällä ja sous vide -valmistukseen yöllä, jotta laitteen kapasiteetti hyödynnetään täysin.

PÄIVÄLLÄ



Ruoanvalmistus 400l

YÖLLÄ



Sous vide valmistus 100kg

Ohjauspaneelissa on välilehti sous vide -asetuksille. Voit tallentaa omia monivaiheisia ohjelmia erilaisilla kypsennys- ja jäähdytysvaiheilla.

Sous vide -prosessia voidaan ohjata ruoan lämpötila-anturin tai veden lämpötilan ja ajan avulla.

Myös nostinta ohjataan ohjauspaneelista.



Tarkka näkymä kypsennys- tai jäähdytysprosessista käyränäkymästä. Prosessit säilyvät muistissa 30 päivää.

Muut padan toiminnot ovat samat kuin normaalissa Proveno-padassa. Katso ominaisuudet Proveno-padan esitteestä.



Sous vide -kehikossa on ulos vedettävät korit ruokapusseille.



Nostimen maksimikuorma on 200 kg.



Sous vide -kehikkoa liikutellaan sous vide -vaunun avulla.



Vaunussa on säilytystilaa antureille ja sirkulaattorille.



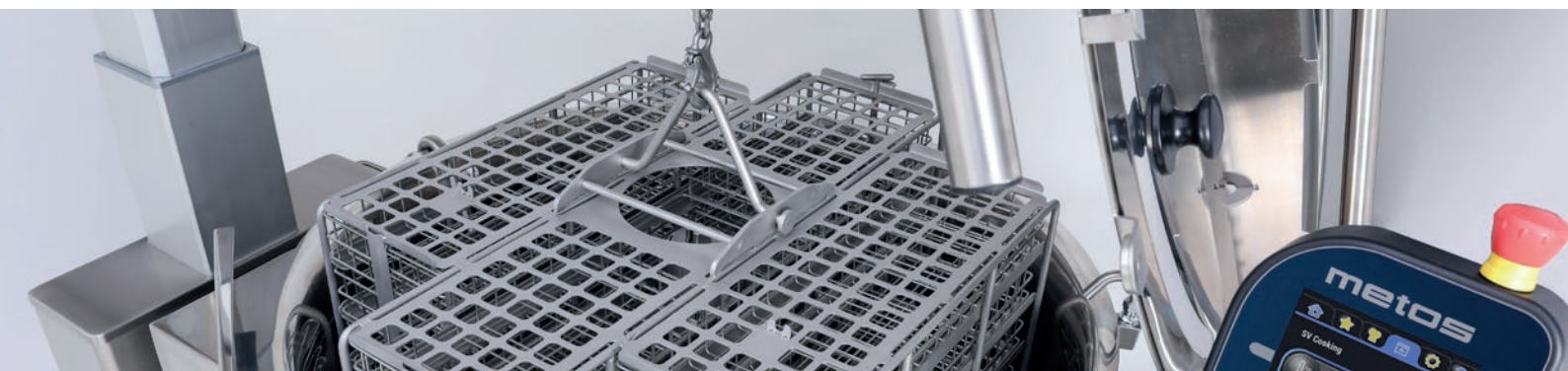
Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

puh. 020 43913

metos.finland@metos.fi

metos.fi



metos
kitchen intelligence®