



***Metos CulinoPro är en smart lösning
för enkel och ekonomisk matproduktion***

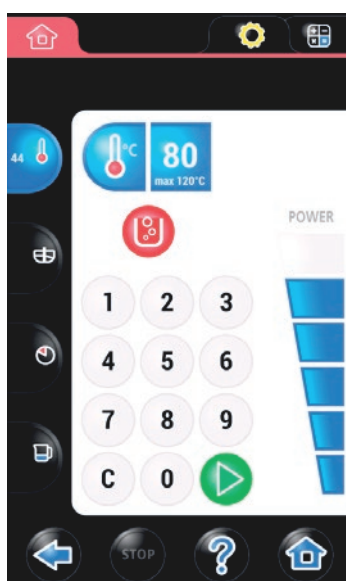


Metos CulinoPro kombigryta

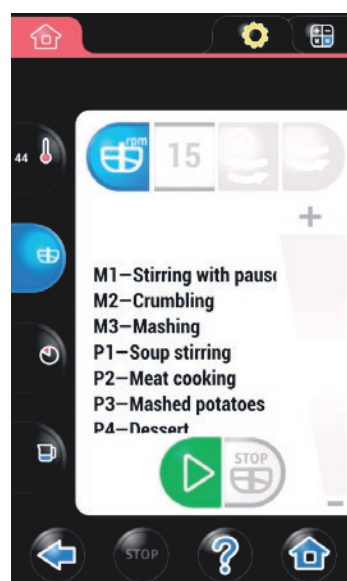
Metos CulinoPro – allt du behöver för smart och kostnadseffektiv matlagning



Pekskärm med tydliga, intuitiva symboler.



Standardtemperatur och utmatningsinställningar.



9 färdiga blandningsprogram för olika typer av blandning.

Metos CulinoPro kombigryta

Kraftfull och underhållsfri autoreverserande omrörare för alla typer av blandning – även vispning. Finns även i en extra kraftfull version för krävande belastningar. 300- och 400-litersgrytor levereras med Heavy Duty-omrörare som standar

Upphöjd styrpanel som är lätt att se och använda, med skydd mot stötar och slag.



***Alla grytstorlekar
lämpliga för
fristående
installationer.***

Matvattenintag placerat för direktflöde in i grytan – även vid tippning.

Avstånd till golv är över 600 mm när grytan Handdusch finns som tillval. är fullt tippad. Högt tippande gryta går snabbt och lätt att tömma. De flesta vagnar passar under grytans tömningspip.

Standard handdusch S1 i bilden. Också möjligt att få Heavy Duty handdusch S2

Temperaturstyrning och HACCP



Intelligent temperaturkontroll hjälper dig att tillaga även de mest krävande rätterna utan ansträngning och förhindrar att maten bränns vid.

Du kan ställa in rätt temperatur för rätten exakt eller välja kokningsläge. Matens temperatur och grytans manteltemperatur visas kontinuerligt under tillagning och kylning.

Alla temperaturer registreras och sparas för framtida referens. Temperaturdata kan även laddas ner till ett USB-minne för övervakning.

Kylning med CulinoPro



Kylning direkt i grytan

**Ställ in önskad mattemperatur
maten och starta –
det är allt! Matens temperatur
visas konstant**

Kylning med kranvatten

Automatisk kylning med kranvatten C2 – öppen cirkulation.

Ställ in önskad mattemperatur och starta – klart! Automatisk tömning av ångmanteln efter kylning. Mattemperaturen visas kontinuerligt på displayen. Kylningen kan avbrytas, stoppas eller måltemperaturen ändras under kylprocessen.

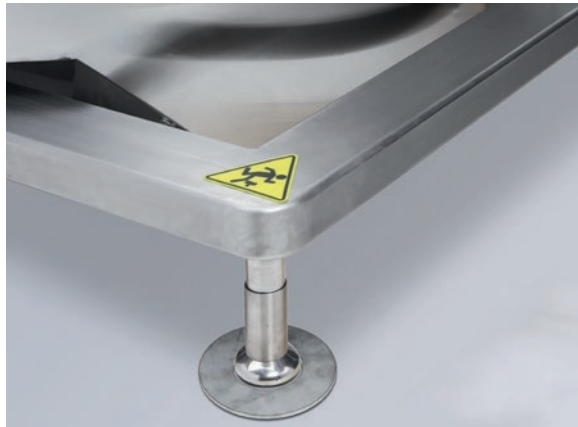
Automatisk stopp när produkten inte kyls ytterligare, säkerhetsfunktioner för att undvika oavsiktlig kylning.

Funktionen Cool & Hold håller maten vid inställd temperatur. Kylmediet är kranvatten.

CulinoPro fristående installation

Alla unika egenskaper

- Fristående grytor kan monteras i grupp
- Installationsflänsar förhindrar att grytan rör sig men kan lyftas bort vid behov
- CulinoPro, Proveno och Viking 4G grytor och Viking MixPan kan kombineras i samma grupper
- Inga begränsningar för storleken inom gruppen, valfri storlek eller ordning inom gruppen



Unika installationsflänsar

- tillbehör
- inga hål i golvmaterialet
- gör det möjligt att lyfta bort grytan vid behov

Installationer som sparar utrymme!



**Alla grytstorlekar
lämpliga för
fristående installationer -
även i grupp**

Standard funktioner

- CulinoPro gryta med integrerad omrörare
- Eluppvärmning
- Steglös blandningshastighet 15-140 rpm, autoreverse funktion
- Digital 7" pekskärm
- Audiovisuella signaler för användaren
- Timer med flera funktioner
- 9 färdiga blandningsprogram
- Smart effektkontroll för skonsam uppvärmning eller snabb upphettning med full effekt
- Automatisk påfyllning av matvatten
- Elektrisk tippning 40-150 L grytor,
Hydraulisk tippning 200-400 L grytor
- Tillbakadragfunktion i tippningen
- USB-port på kontrollpanelen för programuppdatering och överföring samt registrering av HACCP-data
- Infomeddelande och felrapporter
- Daglig förbrukning av el och vatten
- Automatisk vattenpåfyllning av ångmantel
- Locket kan roteras i uppfällt läge
- Mätsticka

I leverans ingår monteringsramar, ingjutningsramar eller fristående ramar på ben, enskild eller i grupp.



Metos CulinoPro 60 L fristående



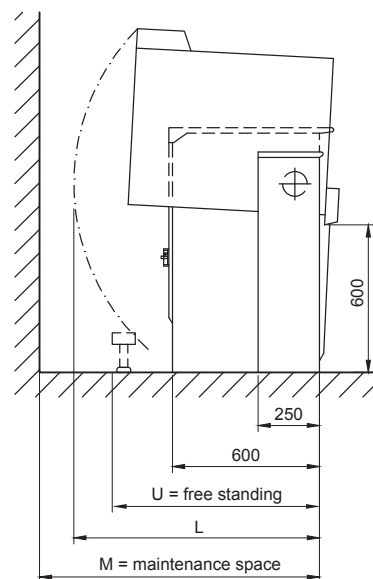
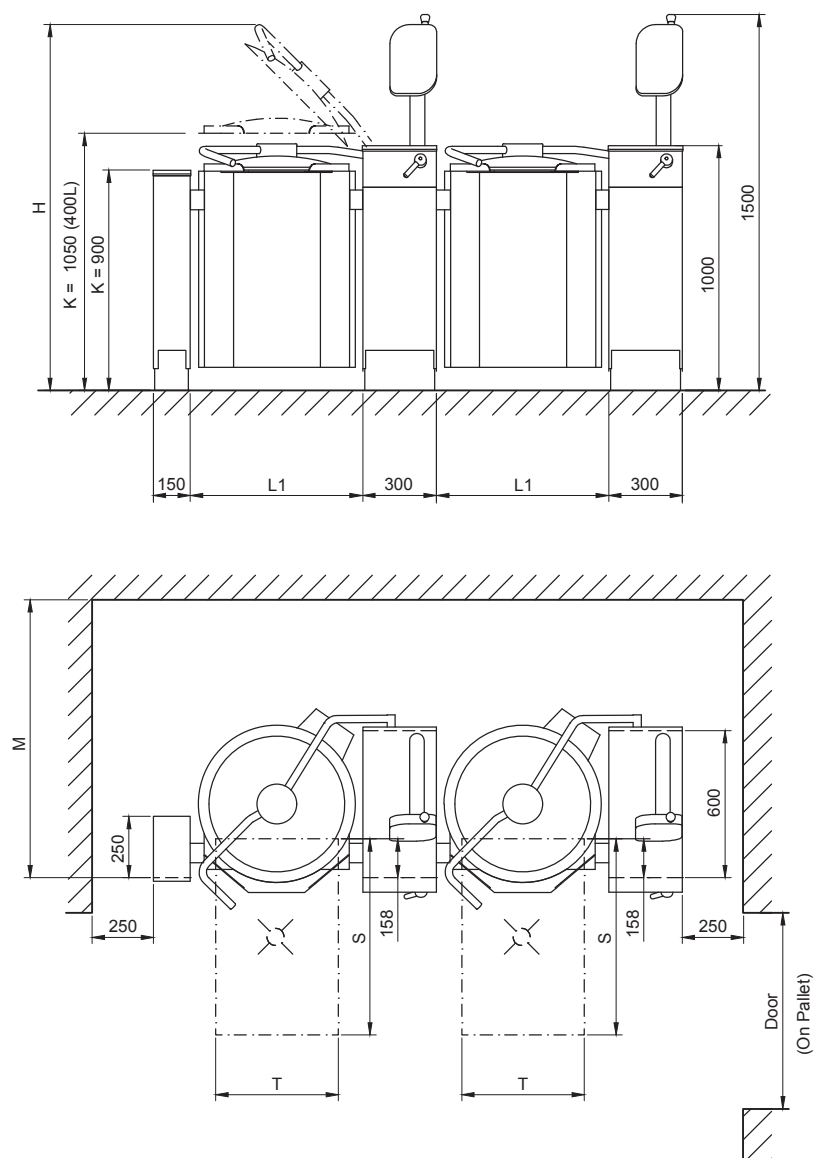
Metos CulinoPro 400 L fristående

Allt du behöver för smart matlagning

Metos CulinoPro	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
Metos CulinoPro 40E	MG4224500	1047x720x900/1535*	400V 3N~ 12,5 kW 25A
Metos CulinoPro 60E	MG4224502	1047x720x900/1535*	400V 3N~ 18,0 kW 32A
Metos CulinoPro 80E	MG4224504	1154x720x900/1535*	400V 3N~ 22,0 kW 40A
Metos CulinoPro 100E	MG4224506	1154x720x900/1535*	400V 3N~ 22,0 kW 40A
Metos CulinoPro 150E	MG4224508	1360x920x900/1535*	400V 3N~ 27,6 kW 50A
Metos CulinoPro 200E	MG4224510	1360x920x900/1535*	400V 3N~ 35,6 kW 63A
Metos CulinoPro 300E	MG4224512	1560x1100x900/1535*	400V 3N~ 47,6 kW 80A
Metos CulinoPro 400E	MG4224514	1560x1100x1050/1535*	400V 3N~ 62,0 kW 100A

*kontrollpelare/styrpanel

Dimensionsritning



CulinoProL1	H	K	L	M	S	T	U	(On Pallet) Size varies according to installation frame	Weight (kg)
(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)		
40	594	1740	900	925	1055	800	400	860 (900-1100)	200
60	594	1740	900	1010	1180	800	400	860 (900-1100)	210
80	704	1745	900	1055	1235	800	500	890 (900-1100)	230
100	704	1745	900	1055	1235	800	500	890 (900-1100)	265
150	910	1945	900	1115	1170	800	600	1110 (1100-1300)	305
200	910	1945	900	1195	1285	800	600	1110 (1100-1300)	345
300	1110	2110	900	1280	1320	1000	600	1010 (1300)	415
400	1110	2080	1050	1280	1320	1200	600	1010 (1300)	475

National and local regulations must be observed when installing the kettle.

Montering

Enskilda grytor Grytgrupper

Ingjutningsram



Monteringsram



Fristående ram



Installationsflänsar



Metos CulinoPro tillval

Fabriksmonterad	Art.nr
Automatisk nedkyllning med kranvatten C2	MG4222950
Dubbel vattenanslutning	MG4212292
Standard handdusch S1	MG4222966
Extra kraftig handdusch S2	MG4222964
Tömningskran D1-std 40 mm	MG4211972
Anslutning för tömningsventil D2-B/AUS SMS63 80-400L	MG4222135
Eluttag 230V 10A bakom kontrollpanelen	MG4224026

Installation	Art.nr
Installationsflänsar	MG4224020
Hjul till FS 40-100	MG4224007

I leverans ingår monteringsramar, ingjutningsramar eller fristående ramar på ben, enskild eller i grupp

Ventiler och pluggar	Art.nr
Ventilbåge CIP D2 pump hose connection SMS63TC/DS51	MG4222747
Trevägs ventilbåge CIP D2 anslutningar för pumpslangar SMS63TC/DS51	MG4001398
Klaffventil D2 SMS63TC	MG4222763
Adapter för pumpslang D2 SMS63TC/ SMS51 male end	MG4222764
Plugg+bo för grytornas D2-AUS rör	MG4222770
Kort plugg+ stoppkopp för D2-AUS rör	MG4222985
Extra plugg	MG4222986

Puré-set	Art.nr
Blender kit 40 L	MG4222735
Blender kit 60 L	MG4222736
Blender kit 80 L	MG4222737
Blender kit 100 L	MG4222738

Inkluderar blandarlock, special blandarredskap och blandare MF2000 Combi

Ventiler kräver anslutning för tömningsventil D2.



Standard handdusch S1



Extra kraftig handdusch S2



Tömningskran D1-std 40 mm



Anslutning för tömningsventil D2-B/AUS SMS63TC (levereras pluggad)



Ventilbåge CIP D2 SMS63TC/ DS51



Ventilbåge med plugg



Trevägs ventilbåge



Klaffventil D2 SMS63TC



Adapter för pumpslang D2 SMS63TC/DS51 male end



Eluttag bakom kontrollpanelen



Puré-set

Avancerad styrning med Proveno

Den mest avancerade kombinationskokgrytan på marknaden

Den digitala pekskärmen ger full kontroll över varje moment, och grytan är utrustad med alla tänkbara funktioner och program för tillagning av flytande och halvflytande livsmedel – soppor, såser, buljonger, grytor, curryrätter, potatismos med mera.

Gytan kan värma, blanda och har även möjlighet till snabb nedkylning – allt i en och samma maskin. Den kan också användas för att blanda kalla rätter, eftersom uppvärmning inte är ett krav för att starta blandningsfunktionen.

Det innovativa Diagaomix-systemet möjliggör effektiv och skonsam omrörning i vinklat läge, vilket ger ett jämnt resultat utan att skada råvarorna.

Avancerad programmering är standard i alla Proveno-grytor. Flera förinställda program ingår, och de kan enkelt anpassas, sparas och kombineras med ingrediensdata för att optimera dina egna recept och processer.



Proveno Sous Vide gryta



Upplev bekvämligheten med Proveno Sous Vide-grytan. Med denna innovativa lösning tillagar och kyler du enkelt livsmedel i vakuum påsar – allt i en och samma enhet. Grytan har en imponerande kapacitet på 400 liter och klarar upp till 100 kilo sous vide-matlagning, vilket gör den perfekt för storkök med höga krav.

Den unika konstruktionen använder korgar för att hålla påsarna på plats, vilka smidigt kan höjas och sänkas med hjälp av den integrerade lyftarmen. Grytan är utrustad med en specialanpassad sous vide-cirkulator som garanterar jämn temperatur i vattnet.

Vid behov kan enheten också användas som en vanlig Proveno-kokgryta genom att installera standard blandarverktyget. För bästa prestanda rekommenderas anslutning till ett isvattensystem – en lösning som Metos gärna tillhandahåller.

Metos tillbehör för grytor

**Ett omfattande
urval av tillbehör
för ergonomisk och
funktionell produktion**

Tillbehör	Art.nr
Silplåt 40-60	MG4222196
Silplåt 80-100	MG4222198
Silplåt 150-200	MG4222200
Silplåt 300-400 XL	MG4222203
Tömningspip 150-200	MG4222206
Tömningspip 300-400	MG4222208
Vispningsgaller 40-60	MG4211203
Vispningsgaller 80-100	MG4211193
Vispningsgaller 150-200	MG4211186
Vispningsgaller 300	MG4211179
Vispningsgaller 400	MG4215872

Kraftig omrörare efterinstallation	Art.nr
Kraftig omrörare 150 L	MG4215822
Kraftig omrörare 200 L	MG4215719
Kraftig omrörare 300 L	MG4215721
Kraftig omrörare 400 L	MG4215868

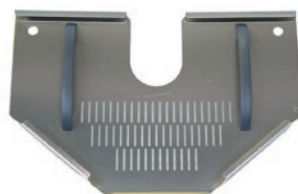
300-400 liters grytor levereras med Heavy duty omrörare som standard..

Rengöring	Art.nr
Rengöringsverktyg 60 L	MG4222728
Rengöringsverktyg 80 L	MG4222729
Rengöringsverktyg 100 L	MG4222730
Rengöringsverktyg 150 L	MG4222731
Rengöringsverktyg 200 L	MG4222732
Rengöringsverktyg 300 L	MG4222733
Rengöringsverktyg 400 L	MG4222734
Grytborste	MG4222791

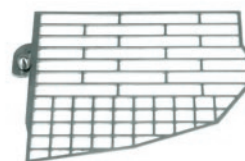
Tillbehör	Art.nr
Potatissticka Soft 670	MG4000031
Hällplan	MG4000012
Hot fill påsställ	MG4222727
Kantinvagga för GN-kantiner 40/60	MG4224048
Kantinvagga för GN-kantiner 80/100	MG4224050
Kantinvagga för GN-kantiner 150/200	MG4224052
Kantinvagga för GN-kantiner 300/400	MG4224054

Tillbehör	Art.nr
Mätsticka 40	MG4222212
Mätsticka 60	MG4222214
Mätsticka 80	MG4222216
Mätsticka 100	MG4222218
Mätsticka 150	MG4222220
Mätsticka 200	MG4222222
Mätsticka 300	MG4222224
Mätsticka 400	MG4222226

En mätsticka ingår i grytans pris.



Silplåt



Vispningsgaller



Tömningspip



Mätsticka



Kraftig omrörare



Rengöringsverktyget är fäst vid blandningsverktyget

Vagn	Art.nr
Kantinvagn MPT-450, GN1/1	MG4554132
Hållare för omrörare MPT-450 vagn	MG4215990
Vattenförare för MPT-450 vagn	MG4000009
Redskapsvagn för grytor KTT	MG4554564
Redskapsvagn för grytor AT-77	MG4554586



Grytborste



Potatissticka



Hällplan



Hot fill påsställ



Kantinvagga för GN-kantiner



Kantinvagn MPT-450



Vattenförare för MPT-450



Hållare för omrörare MPT-450



Redskapsvagn för grytor KTT



Redskapsvagn för grytor AT-77

*Med hjälp av
tillbehörsvagnar
gör du arbetet
smidigare*

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava, Finland

tel. +358 204 3913

metos.finland@metos.com

metos.com



metos
kitchen intelligence®