



Metos Viking 4G & Viking Combi 4G grytor
Kapacitet och effektivitet för storskalig matproduktion



Metos Viking 4G & Viking Combi 4G grytor

Metos Viking grytor är en säker lösning för professionell matproduktion

Viking och Viking Combi grytor är pålitliga och säkra val för varje professionellt köks matproduktion. En uppsättning mångsidiga funktioner underlättar arbetet i köket. Mycket arbetstid kan sparas när en enda apparat används för tillagning, blandning och, som tillval, även kylning. Det integrerade omrörningssystemet gör Viking Combi till ett flexibelt och uppskattat arbetsredskap.

Den smidiga, motoriserade tippfunktionen gör det enkelt att dekantera, och den fullt isolerade grytan sparar energi i köket och ökar säkerheten i arbetsmiljön. När grytan är helt tippad, avståndet till golvet är 600 mm, vilket gör grytan snabb och enkel att tömma. De flesta vagnar ryms under grytans kant.

Viking Combi är utrustad med ett integrerat omrörningssystem för mångsidig produktion av både varm och kall mat. När modellen kompletteras med kylning som tillval kan hela processen utföras i samma apparat – från början till slut.

Manuell nedkylning med kranvatten (C1*)

Handduschslangen ansluts till grytans vattenanslutning. Ventilerna för vattenanslutning och vattenutlopp måste ställas i rätt läge både före och efter kylning.

Automatisk nedkylning med kranvatten (C2*)

Efter kylning sker automatisk dränering av ångmanteln. Kylmediet är kranvatten.

*Grytan kyler inte ner vattnet till lägre temperatur än kranvattnet



Kokar stora mängder effektivt – upp till 400 liter på en gång.



Kraftig, underhållsfri, autoreverserande omrörare för all typ av blandning, inklusive vispning. Finns även som extra kraftig version för särskilt krävande belastningar



Färskvattenintag direkt positionerat för att flöda in i grytan.



Avstånd till golv är 600 mm när grytan är fullt tippad.



Rollin, Heavy Duty eller Standard handdusch finns som alternativ.

**Alla grytstorlekar
lämpliga för
fristående
installationer.**

Metos Viking 4G & Viking Combi 4G grytor

Viking

- konstruktion av rostfritt stål; grytan invändigt av syrafast stål
- upphöjd kontrollpanel med utvalda funktioner
- värmeinställning, max +120 °C
- maximalt tryck i ångmanteln: 1,0 bar
- tippning: elektrisk för 40–200 L grytor, hydraulisk för 300–400 L grytor
- tippningshöjd: avstånd till golv 600 mm

Standardutrustning

- löstagbart lock för 40–100 L grytor; hängslat lock för 150–400 L grytor
- separat mätsticka
- krokar för redskap på grytans båda pelare (singel gryta)

Metos Viking ELEKTRISK	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
Metos Viking 40E	4224100	1047x720x900/1535*	400V 3N~ 9,0 kW 16
Metos Viking 60E	4224102	1047x720x900/1535*	400V 3N~ 10,5 kW 16A
Metos Viking 80E	4224104	1154x720x900/1535*	400V 3N~ 12,0 kW 20A
Metos Viking 100E	4224106	1154x720x900/1535*	400V 3N~ 16,0 kW 25A
Metos Viking 150E	4224108	1360x920x900/1535*	400V 3N~ 20,0 kW 32A
Metos Viking 200E	4224110	1360x920x900/1535*	400V 3N~ 30,0 kW 50A
Metos Viking 300E	4224112	1560x1100x900/1535*	400V 3N~ 40,0 kW 63A
Metos Viking 400E	4224114	1560x1100x1050/1535*	400V 3N~ 57,2 kW 100A

Även ånguppvärmda modeller.

*kontrollpelare/styrpanel



Metos Viking Combi FS 100 L fristående

Viking Combi

- konstruktion av rostfritt stål; grytan invändigt av syrafast stål
- upphöjd kontrollpanel med utvalda funktioner
- värmeinställning, max +120 °C
- maximalt tryck i ångmanteln: 1,0 bar
- tippning: elektrisk för 40–200 L grytor, hydraulisk för 300–400 L grytor
- tippningshöjd: avstånd till golv 600 mm
- integrerat omrörningssystem
- hastighetsjustering: 15–120 rpm
- två blandningsprogram
- autoreverse-funktion
- omrörningsverktyg med lätt löstagbara skrapor, diskmaskinsvänliga

Standardutrustning

- lock med säkerhetsgaller
- separat mätsticka
- krokar för redskap på grytans båda pelare (singel gryta)

Metos Viking Combi ELEKTRISK	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
Metos Viking Combi 40E	4224200	1047x720x900/1535*	400V 3N~ 11,5 kW 25A
Metos Viking Combi 60E	4224202	1047x720x900/1535*	400V 3N~ 12,5 kW 25A
Metos Viking Combi 80E	4224204	1154x720x900/1535*	400V 3N~ 14,0 kW 32A
Metos Viking Combi 100E	4224206	1154x720x900/1535*	400V 3N~ 18,0 kW 32A
Metos Viking Combi 150E	4224208	1360x920x900/1535*	400V 3N~ 23,6 kW 50A
Metos Viking Combi 200E	4224210	1360x920x900/1535*	400V 3N~ 33,6 kW 63A
Metos Viking Combi 300E	4224212	1560x1100x900/1535*	400V 3N~ 43,6 kW 80A
Metos Viking Combi 400E	4224214	1560x1100x1050/1535*	400V 3N~ 62,0 kW 100A

Även ånguppvärmda modeller.

*kontrollpelare/styrpanel



Metos Viking Combi FS 100 L fristående

Metos Viking 4G & Viking Combi 4G grytor

Monterad vid fabriken	Art.nr
Display för mattemperatur	MG4215379
Automatisk mätning av matvatten	MG4215825
Automatisk påfyllning av ångmantel	MG4224024
Manuell nedkylning med kranvatten C1 (ej för ångvärmda grytor)	MG4215249
Automatisk nedkylning med kranvatten C2 (inkl. automatisk påfyllning av ångmantel)	MG4224028
Dubbel vattenanslutning	MG4212292
Svetsade, sömlösa, isolerade täckplåtar 4G	MG4224022
Standard handdusch S1 4G	MG4222966
Extra kraftig handdusch S2 4G	MG4222964
Roll-in handdusch S3 4G	MG4222962
Anslutning till externt HACCP-system	MG4213095
Tömningskran D1-std 40 mm	MG4211972
Anslutning för tömningsventil D2-B/AUS SMS63	MG4222135
Extra kraftig omrörare 150 Heavy duty*	MG4215823
Extra kraftig omrörare 200 Heavy duty*	MG4215720
Eluttag för Blender Top Kit 230 V 10 A	MG4224026

*300–400 L grytor levereras med Heavy Duty-omrörare som standard.

Ventiler	Art.nr
entil båge CIP D2, pumpslanganslutning SMS63TC/DS51	MG4222747
Klaffventil D2 SMS63TC	MG4222763
Fog för slangventil D2 SMS63TC/SMS51, hanände	MG4222764
Plugg+bo för grytornas D2-AUS rör	MG4222770
Kort plugg+ stoppkopp för D2-AUS rör	MG4222985
Extra plugg	MG4222986

*Ventiler kräver anslutning för tömningsventil D2.



Unika installationsflänsar
-tillbehör
-inga hål i golvmaterialet
-tillåter att grytan lyfts bort vid behov



Eluttag bakom
kontrollpanelen



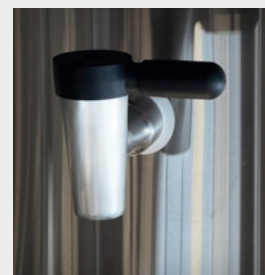
Standard handdusch S1



Extra kraftig handdusch S2



Roll-in handdusch S3



Tömningskran D1-std 40 mm



Anslutning för tömningsventil
D2-B/AUS SMS63 TC
(levereras pluggad)



Ventilbåge CIP D2
51DS52(0)M43/21466 TC63/D
hanände

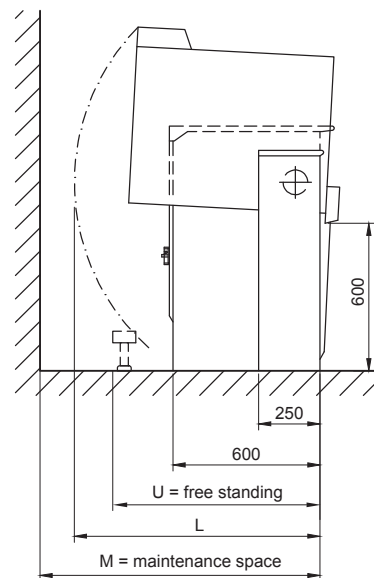
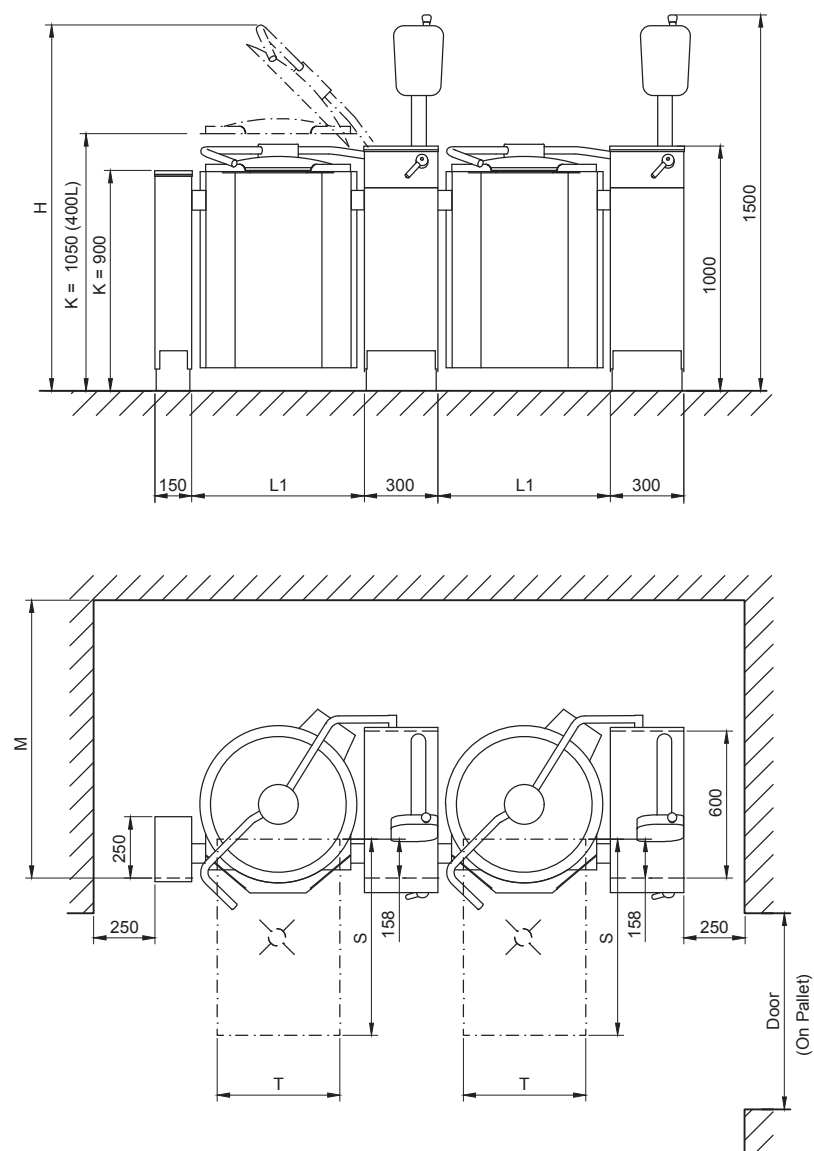


Klaffventil D2 SMS63 TC



Fog för slangventil D2
SMS63TC/SMS51, hanände

Dimensionsritning



Montering

Enskilda grytor Grytgrupper

Ingjutningsram

Monteringsram

Fristående ram

Installationsflänsar

Viking	L1 (mm)	H (mm)	K (mm)	L (mm)	M (mm)	S (mm)	T (mm)	U (mm)	Door (mm)	(On Pallet) Size varies according to installation frame	Weight Viking (kg)	Viking Combi (kg)
40	594	1740	900	925	1055	800	400	860	800	(900-1100)	155	195
60	594	1740	900	1010	1180	800	400	860	800	(900-1100)	165	205
80	704	1745	900	1055	1235	800	500	890	800	(900-1100)	185	225
100	704	1745	900	1055	1235	800	500	890	800	(900-1100)	210	260
150	910	1945	900	1115	1170	800	600	1110	1000	(1100-1300)	250	300
200	910	1945	900	1195	1285	800	600	1110	1000	(1100-1300)	290	340
300	1110	2110	900	1280	1320	1000	600	1010	1200	(1300)	350	410
400	1110	2080	1050	1280	1320	1200	600	1010	1200	(1300)	410	470

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

CulinoPro, Proveno och Viking 4G grytor samt Viking Mix Pan stekpannor kan alla installeras i samma grupp.

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..

Kettle cleaning	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

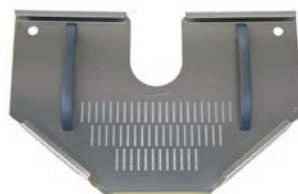
Tillbehör	Art.nr
Potatissticka Soft 670	MG4000031
Hällplan	MG4000012
Hot fill påsställ	MG4222727
Kantinvagga för GN-kantiner 40/60	MG4224048
Kantinvagga för GN-kantiner 80/100	MG4224050
Kantinvagga för GN-kantiner 150/200	MG4224052
Kantinvagga för GN-kantiner 300/400	MG4224054

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

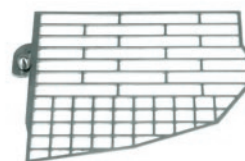
Inkluderar blandarlock, special blandarredskap och blandare MF2000 Combi

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 grytan.



Silplåt



Vispningsgaller



Tömningspip



Mätsticka



Kraftig omrörare



Rengöringsverktyg 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®