

metos
kitchen intelligence[™]

***Metos Proveno – Kombipata huipputehokkaaseen
ja tarkkaan tuotantoon***



metos.fi



***Metos Proveno on
helposti lähestyttävä
ja selkeäkäyttöinen
sekä täynnä älykkäitä
toimintoja.***

Metos Proveno -kombipata

Proveno-kombipadassa on suuri digitaalinen kosketusnäyttö ja markkinoiden kattavin määrä ominaisuuksia ja erilaisia valmiita ohjelmia. Niiden avulla valmistuvat erilaiset nestemäiset- ja pataruoat käden käänteessä. Esimerkkinä keitot, kastikkeet, liemet, curryt, muhennokset perunamuusit jne.

Provenossa voit lämmittää, sekoittaa, vatkata, sekä halutessasi viilentää ruokaa tehokkaan jäähdystoiminnon ansiosta. Pataa voidaan käyttää myös ilman kuumennusta, jolloin se soveltuu erinomaisesti ruoan kylmävalmistukseen. Raaka-aineet voidaan pitää jäähdystoiminnon avulla oikeassa lämpötilassa kylmävalmistuksen aikana. Mullistavan Diagomix-järjestelmän ansiosta herkemätkin raaka-aineet voidaan sekoittaa tehokkaasti ja hellävaraisesti padan ollessa kallistettuna.

Tarkka ohjelmointi on vakio-ominaisuus Proveno-padoissa. Padassa on valmiina paljon perusohjelmia ruoan valmistukseen ja niitä on helppo itse muokata ja tallentaa omiksi versioiksi raaka-ainetietoineen.

- **Älykkäät ominaisuudet**
- **Luotettava automaatio**
- **Helppo ohjelmointi**
- **Optimoitu ergonomia**



Keittiön monitaituri

Ohjelmointi helposti ja tarkasti padan kosketusnäytöltä

Ruoanvalmistuksen ohjelmointi on Provenossa vakio-ominaisuus. Ohjelmia voidaan tallentaa rajaton määrä ja ohjelmien sisään voidaan tallentaa myös eri vaiheita rajattomasti. Ohjelmointi tapahtuu helposti suoraan padan kosketusnäytöllä. Padassa on valmiina useita perusohjelmia ruoan valmistukseen ja niitä on helppo itse muokata ja tallentaa omiksi versioiksi raaka-ainetietoineen.

Kaikkia padan toimintoja voidaan käyttää uusia ohjelmia luodessa tai olemassa olevia ohjelmia muokatessa. Advanced-lämpötila toiminnolla voidaan ohjata ruoan valmistusta täsmällisesti joko ruoan tai vaipan lämpötilan mukaisesti, ja lisäksi niiden välisen erotuksen mukaisesti – delta-T-kypsennyksellä.

Suosikki resepteillesi on myös omat ohjelmasivut. Reseptien hallinta on helppoa hakutoiminnon ansiosta esimerkiksi aihealueen mukaisesti. Peruna-, riisi- ja pastaruuat jne.



Advanced-ohjaus

Kaikkia padan toimintoja voidaan käyttää uusia ohjelmia luodessa

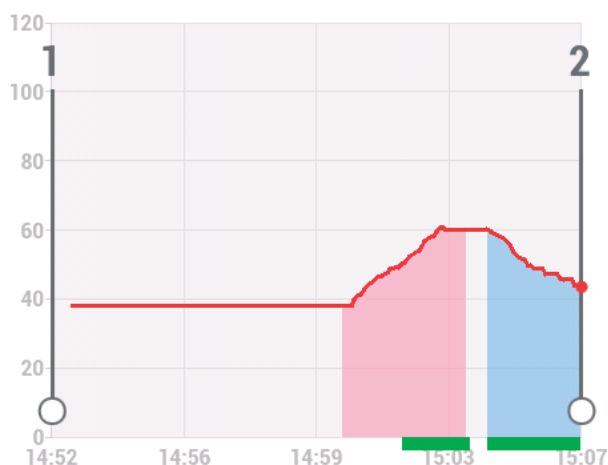
Paras ratkaisu tuotantokeittäihin, joissa on tarkkaan ohjatut prosessit





***Asenna Proveno-appi
sovelluskaupasta
ja tutustu padan
toimintoihin!***

Reaaliaikainen lämpötilan valvonta ja HACCP



ProTemp -lämpötilaohjaus auttaa sinua valmistamaan kaikkein hankalimmatkin ruokalajit vaivattomasti. Ruuan ja vaipan lämpötila voidaan säätää joko erikseen tai yhtäaikaaisesti.

Delta-T-kypsennyksen avulla vähennetään hävikkiä ja voidaan kypsennää sitkeät osat mureiksi pitkään hauduttamalla.

Ruuan ja vaipan todellinen lämpötila näkyy reaaliaikaisesti koko kypsennys- ja jäähdytysprosessin ajan. Kaikki lämpötilat kirjataan ja tallennetaan myöhemmää käyttöä varten. Lämpötilatietoja voidaan tarkastella suoraan padan näytöltä tai tiedot voidaan ladata 30-päivän ajan USB-muistikulle omavalvontaa varten.

Provenon automaattinen jäähdytys



Kylmävalmistus

Jäähdytys toiminnon käyttö samanaikaisesti kylmien raaka-aineiden kanssa vähentää erillisten kylmätilojen tarvetta.

Automaattinen jäähdytys: Valitse ruuan tavoitelämpötila ja käynnistä jäähdytys – yksinkertaista. Automaattinen jäähdytysveden tyhjennys vaipasta jäähdytyksen jälkeen. Lämpötilan seuranta reaaliaikaisesti näytöltä koko jäähdytysprosessin ajan. Jäähdytyksen voi keskeyttää, lopettaa tai tavoitelämpötilaa voi muuttaa koska tahansa prosessin aikana. Kun ruuan tavoite lämpötila on saavutettu, voidaan energian säästämiseksi jäähdytysprosessi ohjelmoida loppumaan tai kylmänä pito toiminnon ansiosta ylläpitää. Jäähdytykseen voidaan käyttää joko verkostovettä tai jääpankista saatavaa jäävettä.

Jäähdytys verkostovedellä*

Automaattinen jäähdytys verkostovedellä C2 – avoin kierto
Valitse ruuan tavoitelämpötila ja käynnistä jäähdytys – yksinkertaista.

Jäähdytys jäävedellä*

Automaattinen jäävesijäähdytys C3i tai C3iPA – suljettu kierto
Jäävesi kiertää padan vaipassa ja jäävesilaitteen välillä (suljettu kierto). C3iPA:ssa on paineilmatyhjennys, joka säästää vettä jäävesikierrossa.

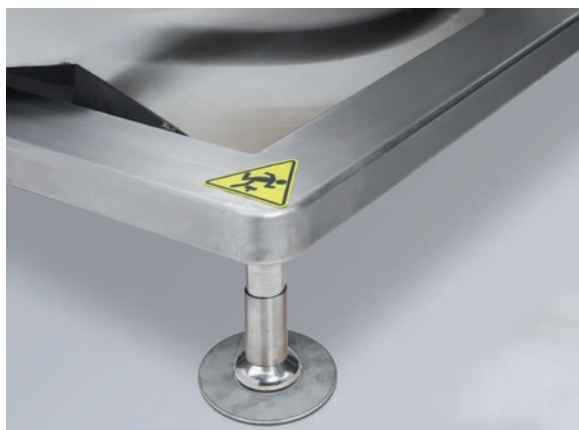
Automaattinen yhdistelmäjäähdytys C5i tai C5iPA
Jäähdytys aloitetaan verkostovedellä, kun lämpötilaero on suuri ja sitä jatketaan jäävedellä, kun lämpötilaero on pienentynyt. Jäävesi kiertää padan vaipassa ja jäävesilaitteen välillä. C5iPA:ssa on paineilmatyhjennys, joka säästää vettä jäävesikierrossa.

* Pata ei jäähdytä vettä. Vesijohtovettä kylmemmän lämpötilan saavuttamiseksi pata on liitettävä jääpankkiin tai muuhun jäävesijärjestelmään.

Proveno vapaasti seisovana asennuksena

Ainutlaatuisia ominaisuuksia

- Vapaasti seisovat padat voidaan asentaa tilaa säästään pataryhmään
- Höyrypadat voidaan asentaa ryhmään
- Jääpankipadat voidaan asentaa ryhmään
- Asennuslaipat estävät pataa liikkumasta mutta eivät estä sen nostamista pois
- Proveno, CulinoPro ja Viking 4G-padat ja Viking Mix Pan-paistinpannut voidaan kaikki asentaa samaan ryhmään
- Ryhmäasennuksessa ei patojen koolla ole järjestyksen kannalta väliä



Asennuslaipat

- lisävaruste
- ei reikiä lattiapintoihin
- padan voi nostaa pois tarvittaessa

Tilaa säästävät ryhmäasennukset



**Kaikki koot 400-litraan
asti sopivat vapaasti
seisovaan asennukseen
ja pataryhmään**



***Metos Proveno
on täydellinen
tuotantoväline
suurille keittiöille.***

Yksityiskohtia ja varusteita

Kallistuskorkeus on yli 600 mm lattiasta. Pata on ergonominen ja helppo tyhjentää, kun monitoimivaunu mahtuu kaatonokan alle.



Soseuta tukevasti ja turvallisesti. Sauva-sekoitin asettuu tiukasti paikalleen ja erikoismela mahtuu pyörimään samaan aikaan. Soseutuskansi ja erikoismela on ovat saatavana lisävarusteena 40-100 litraisiiin patoihin.

Diagomix-järjestelmän avulla ruoka voidaan sekoittaa kallistetussa asennossa. Tämä menetelmä on erittäin hellävarainen ja tehokas.



3-tieventtiilin avulla voit käyttää pumppua padan tyhjentämiseen tehokkaammin ja hyödyntää pumppua täysimääräisesti.

Vahva, huoltovapaa, kahteen suuntaan pyörivä sekoitustyökalu kaikenlaiseen sekoittamiseen ja vispaamiseen*. Heavy duty-sekoitustyökalu raskaampaan käyttöön 150 ja 200-litraisiiin patoihin lisävarusteena. 300-400 L padat tulevat vakiona Heavy duty -sekoittimella.



* Vispausritilä saatavana lisävarusteena

Pesutyökalu* kiinnitetään padan normaaliin sekoitimeen. Padassa on valmiina pesuohjelma. Omia pesuohjelmia voidaan tallentaa tarpeen mukainen määrä.



*Pesutyökalu saatavana lisävarusteena



Vedentäyttöhana padan reunalla toimii myös kallistettaessa. Säädettävä, ennen vedentäyttöä tapahtuva ohijuoksutus viemäriin, jos yön yli *seisonutta* vettä ei haluta käyttää ruokatuotantoon.



Pesusuihuvaihtoehtoja on useita. Sisäänkelautuva käsisuihku tai joku muu suihuvaihtoehtoista. Käsisuihku on optio.

Tärkeitä ominaisuuksia

Vakio-ominaisuuksia

- Proveno integroidulla monitoimisekoittimella
- Sähkö- tai höyrylämmiteinen
- Portaaton sekoitusnopeus, kaikki koot 10-160 kierr./min automaattisella suunnanvaihdolla
- Korotettu ohjauspaneeli opastavalla 9" kosketusnäytöllä
- Audiovisuaaliset signaalit käyttäjälle
- Monipuoliset ajastustoiminnot
- Ohjelmointi padan näytöllä, ohjelmia ja ohjelmavaihteita rajaton määrä, suosikkisivut usein käytetyille ohjelmille
- Valmiit reseptit perusruoille ja ohjelmat pesulle
- Valmiit sekoituskuviot ja omien sekoituskuvioiden tallennus
- ProTemp – todelliseen lämpötilaan perustuva ohjaus, ruoan ja vaipan lämpötilat erikseen ohjattavissa. Älykäs tehonsäätö hellävaraisesta täyteen tehoon. Mahdollistaa mm. matalalämpökypsennyksen, sous-viden, nostatuksen, temperoinnin
- Delta-T-keitto – vaipan lämpötila nousee sitä mukaa kun ruoan lämpötila nousee, lämpötilaero määriteltävissä
- Käyttöoikeustasot
- Turvaritiläkansi
- Automaattinen ruokavedentäyttö
- Sähköinen kallistus 40-150 litraiset padat
- Hydraulinen kallistus 200-400 litraiset padat
- Sekoitus kallistettaessa
- Kallistuksen automaattinen takaisinvento
- Graafinen näyttö HACCP-tiedolle ja tallennus
- Näytön kautta tapahtuva diagnostiikka huoltoa varten
- USB-portti ohjelmistopäivityksiin, ohjelmien siirtoon ja HACCP-tietojen tallennukseen 30 päivän välimuistilla
- Opetustila harjoitteluun
- Mobiilisovellus harjoitteluun
- Huollon diagnostiikkaohjelma
- Energian- ja vedenkulutusmittaus valitulta aikajaksolta
- Höyryvaipan automaattinen vedentäyttö
- Yläasennossa pyörítettävä kansi
- Mittatikku



Metos Proveno 150 L vapaasti seisova



Metos Proveno FS 400 L vapaasti seisova

Vakiona pata sisältää valitun asennusvaihtoehdon:
vapaasti seisova, pinta- tai valuasennus. Yksittäinen pata tai ryhmäasennus.

Eniten vakio-ominaisuuksia

Metos Proveno ELECTRIC	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä
Metos Proveno 40E	MG4224600	1047x720x900/1535*	400V 3N~ 12,5 kW 25A
Metos Proveno 60E	MG4224602	1047x720x900/1535*	400V 3N~ 18,0 kW 32A
Metos Proveno 80E	MG4224604	1154x720x900/1535*	400V 3N~ 22,0 kW 40A
Metos Proveno 100E	MG4224606	1154x720x900/1535*	400V 3N~ 22,0 kW 40A
Metos Proveno 150E	MG4224608	1360x920x900/1535*	400V 3N~ 27,6 kW 50A
Metos Proveno 200E	MG4224610	1360x920x900/1535*	400V 3N~ 35,6 kW 63A
Metos Proveno 300E	MG4224612	1560x1100x900/1535*	400V 3N~ 47,6 kW 80A
Metos Proveno 400E	MG4224614	1560x1100x1050/1535*	400V 3N~ 62,0 kW 100A

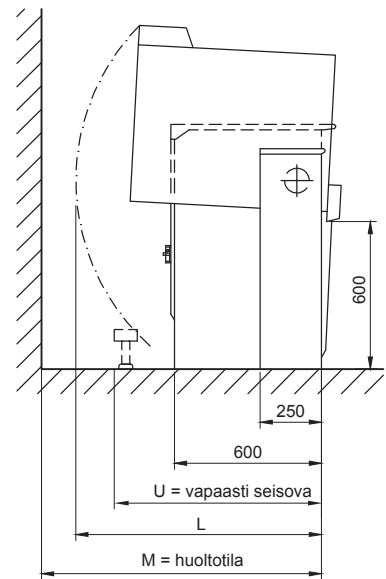
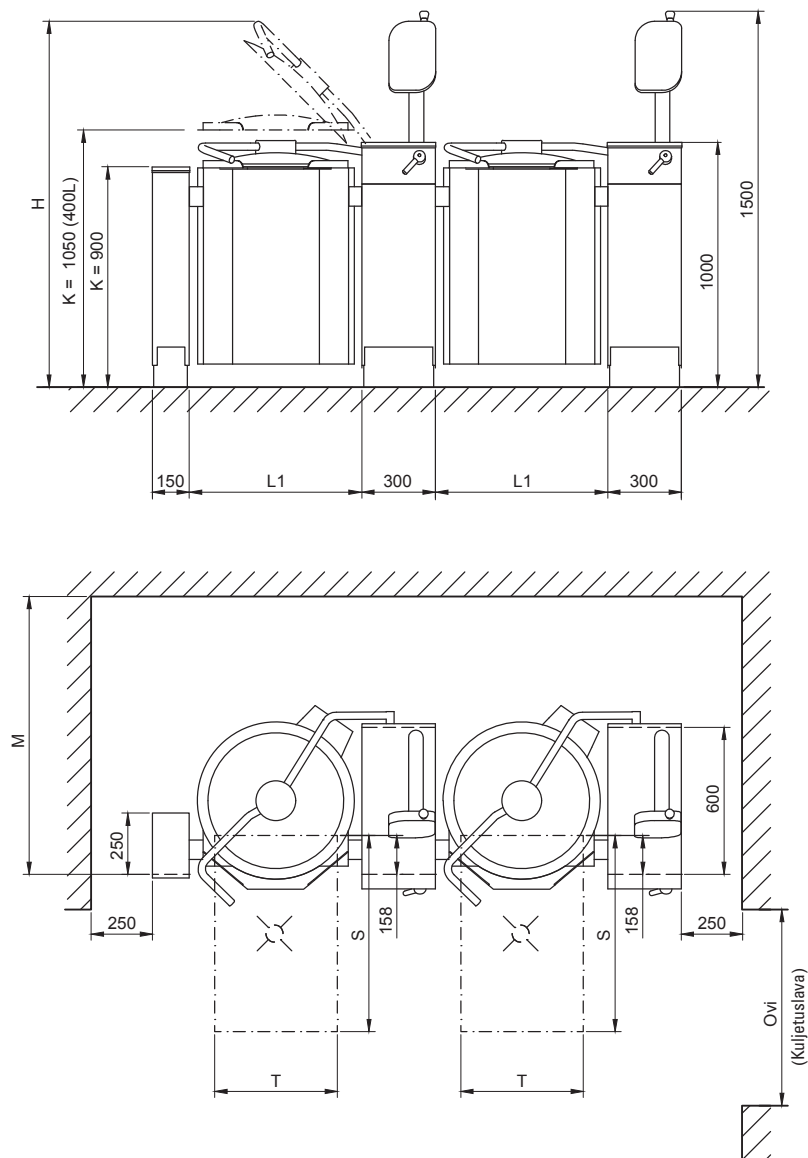
Myös höyrylämmitteiset. **toimijalka/ohjauspaneeli

150, 200 ja 300 L padoista saatavana optiona myös tehokkaammat versiot

Lisäteho lämmitykseen MG4222992 150/200/300 padoille nostaa kokonaistehoa



Mittakuva



Proveno	L1 (mm)	H (mm)	K (mm)	L (mm)	M (mm)	S (mm)	T (mm)	U (mm)	Ovi (mm)	(Kuljetuslava) vaihtelee asennustavan mukaan	Paino (kg)
40	594	1740	900	925	1055	800	400	860	800	(900-1100)	200
60	594	1740	900	1010	1180	800	400	860	800	(900-1100)	210
80	704	1745	900	1055	1235	800	500	890	800	(900-1100)	230
100	704	1745	900	1055	1235	800	500	890	800	(900-1100)	265
150	910	1945	900	1115	1170	800	600	1110	1000	(1100-1300)	305
200	910	1945	900	1195	1285	800	600	1110	1000	(1100-1300)	345
300	1110	2110	900	1280	1320	1000	600	1010	1200	(1300)	415
400	1110	2080	1050	1280	1320	1200	600	1010	1200	(1300)	475

Padan asennuksessa on noudatettava kansallisia ja paikallisia direktiivejä.

Asennusvaihtoehdot

Yksittäinen pata Pataryhmä

Valuasennus



Pinta-asennus



Vapaasti seisova



Asennuslaippa



Metos Proveno optiot

Tehtaalla asennettavat optiot	Koodi
Automaattinen jäähdytys verkostovedellä C2	MG4222950
Jäävesijäähdytys C3i, sis. jääpankkiliit	MG4222952
Jäävesijäähdytys C5i, 2-vaiheinen	MG4222954
Yhdistelmäjäähdytys C3i PA sis. jääpankkiliit. + paineilmatyhjennys*	MG4222956
Yhdistelmäjäähd. C5i PA 2-vaih. sis. jääpankkiliit. + paineilmatyhjennys*	MG4222958
Kaksoisvesiliitäntä	MG4212292
Kuumavesiliitäntä ruokaa varten	MG4224030
Pataosan vuoraus hitsattuna ilman saumoja ja uretaanilämpöeristettynä	MG4224022
Hitsattu sekoittimen akseli kiinnitys kylmätuotantoa varten	MG4224034
LAN-liitäntä Ethernet RJ45	MG4224032
Käsisiuhu Standard S1	MG4222966
Järeä käsisiuhu S2	MG4222964
Sisäänkelautuva käsisiuhu S3	MG4222962
Tyhjennyskana D1-std 40mm	MG4211972
Pohjatyhjennysputki D2-B/AUS SMS63 80-400L tulpattuna	MG4222135
Tulppa + pesä	MG4222770
Lyhyt tulppa + sokkokuppi	MG4222985
Varatulppa	MG4222986
Jalkakytkin sekoittamiseen kallistettaessa	MG4222960
Lisätehoa patdan lämmitykseen Proveno 150-300**	MG4222992
Pistorasia 230V 10A ohjauspaneelin taakse	MG4224026
Työvalo pataan	MG4224040

*Vaipan paineilmatyhjennys säästää vettä jäävesikierrossa.

**vaatii lisäsyöttötehoo

Asennus	Koodi
Asennuslaippa	MG4224020
Pyörät vapaasti seisovalle padalle FS 40-100	MG4224007

Vakiona pata sisältää valitun asennusvaihtoehdon, vapaasti seisova, pinta- tai valuasennus.

Venttiilit	Koodi
Kaariventtiili CIP D2 SMS63TC/DS51	MG4222747
3-tieventtiili CIP D2 SMS63TC/DS51	MG4001398
Läppäventtiili D2 SMS63TC	MG4222763
Liitos letkun venttiilille Metos D2-SMS63TC/DS51, uros pää	MG4222764
Tulppa + pesä	MG4222770
Lyhyt tulppa + sokkokuppi	MG4222985
Varatulppa	MG4222986

Venttiilit edellyttävät pohjatyhjennysputkea D2.

Soseutusvarustus	Koodi
Soseutusvarustus Proveno 40 L	MG4222735
Soseutusvarustus Proveno 60 L	MG4222736
Soseutusvarustus Proveno 80 L	MG4222737
Soseutusvarustus Proveno 100 L	MG4222738

Sisältää erikoiskannen ja -melan ja sauvasekoittimen MF2000 Combi



Käsisiuhu Standard



Järeä käsisiuhu



Sisäänkelautuva käsisiuhu



Tyhjennyskana D1-std



Työvalo pataan, LED



Pohjatyhjennysputki D2-B/AUS SMS63TC (toimitus tulpattuna)



Kaariventtiili



Kaariventtiili tulpattuna



3-tieventtiili



Läppäventtiili



Liitos letkun venttiilille Metos D2-SMS63TC/DS51



Pistorasia ohjauspaneelin taakse esim. sauvasekoittimelle



Soseutusvarustus



Jalkakytkin

Suosittelut kokoonpanot

Cook-serve

- kombipata
- jäähdytys C2
- siivilälevy
- vispausritilä
- käsisuihku
- pesutyökalu
- soseutusvarustus 40-100 L
- DiagoMix-varustus
- jalkapoljin

Cook-chill

- kombipata
- jäähdytys C3i +
paineilmatyhjennys
- jääpankki
- siivilälevy
- vispausritilä
- käsisuihku
- pesutyökalu
- soseutusvarustus 40-100 L
- DiagoMix-varustus
- jalkapoljin

Hot-fill

- kombipata
- pohjatyhjennysputki D2AUS
- kaariventtiili + tulppa
- jäähdytys C2
- siivilälevy
- vispausritilä
- käsisuihku
- pesutyökalu
- tarvikevaunu AT-77
- soseutusvarustus 40-100 L
- DiagoMix-varustus
- jalkapoljin

Kylmävalmistus

- kombipata
- pohjatyhjennysputki D2AUS
- kaariventtiili + tulppa
- jäähdytys C3i +paineilmatyhjennys
- jääpankki
- jäähdytetty ruokavesi
- siivilälevy
- vispausritilä
- käsisuihku
- pesutyökalu
- tarvikevaunu AT-77
- soseutusvarustus 40-100 L
- DiagoMix-varustus
- jalkapoljin

Automaattinen annostelu

- kombipata
- pohjatyhjennysputki D2AUS
- kaariventtiili
- padan tulppajärjestelmä
- Hot Fill -annostelupumppu
DOS-1-2 tai 3
- tarvikevaunu AT-77

Non-Stop-annostelu 2 padalle

- 2 kombipataa
- pohjatyhjennysputki D2AUS
molemmissa padoissa
- kaariventtiili
- 3-tieventtiili
- 2x padan tulppajärjestelmä
- Hot Fill -annostelupumppu
DOS-2 tai 3
- lisäimuletku DOS

Proveno SousVide -pata

Päivä



Yö



Käytä Proveno Sous Vide -pataa normaaliin ruoanlaittoon päivisin ja hitaaseen sous vide -kypsennykseen öisin, jotta laitteen kapasiteetti saadaan hyödynnettyä täysin.

Kapasiteetti 400 litraa

Sous vide kapasiteetti 100kg

Metos patojen lisävarusteita

**Kattava tarvike-
valikoima ergono-
miseen ja toimivaan
tuotantoon**

Lisävarusteet	Koodi
Siivilälevy 40-60	MG4222196
Siivilälevy 80-100	MG4222198
Siivilälevy 150-200	MG4222200
Siivilälevy 300-400 XL	MG4222203
Kaatonokan kavennin 150-200	MG4222206
Kaatonokan kavennin 300-400	MG4222208
Vispausritilä 40-60	MG4211203
Vispausritilä 80-100	MG4211193
Vispausritilä 150-200	MG4211186
Vispausritilä 300	MG4211179
Vispausritilä 400	MG4215872

DiagoMix-varustus	Koodi
DiagoMix 80l	MG4224062
DiagoMix 100l	MG4224063
DiagoMix 150l	MG4224064
DiagoMix 200l	MG4224065
DiagoMix 300l	MG4224066
Diagomix 400l	MG4224067

Sisältää DiagoMix-kannen ja sekoitustyökalun lisäosan.

Heavy duty -sekoitin jälkiasennus	Koodi
Heavy duty -sekoitin 150 L	MG4215822
Heavy duty -sekoitin 200 L	MG4215719
Heavy duty -sekoitin 300 L	MG4215721
Heavy duty -sekoitin 400 L	MG4215868

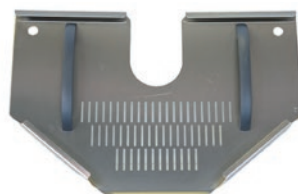
300-400-litraisessa padassa Heavy duty -sekoitin vakiona.

Padan pesu	Koodi
Padan pesutyökalu 60 L	MG4222728
Padan pesutyökalu 80 L	MG4222729
Padan pesutyökalu 100 L	MG4222730
Padan pesutyökalu 150 L	MG4222731
Padan pesutyökalu 200 L	MG4222732
Padan pesutyökalu 300 L	MG4222733
Padan pesutyökalu 400 L	MG4222734
Pesuharja	MG4222791

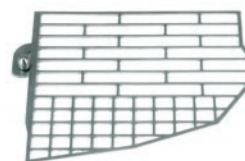
Lisävarusteet	Koodi
Perunatikka Soft 670	MG4000031
Kaatotaso	MG4000012
Pussitusteline	MG4222727
Kaatotaso GN-astioille 40/60	MG4224048
Kaatotaso GN-astioille 80/100	MG4224050
Kaatotaso GN-astioille 150/200	MG4224052
Kaatotaso GN-astioille 300/400	MG4224054

Lisävarusteet	Koodi
Mittatikku 40	MG4222212
Mittatikku 60	MG4222214
Mittatikku 80	MG4222216
Mittatikku 100	MG4222218
Mittatikku 150	MG4222220
Mittatikku 200	MG4222222
Mittatikku 300	MG4222224
Mittatikku 400	MG4222226

Yksi mittatikku sisältyy padan hintaan.



Siivilälevy



Vispausritilä



Kaatonokan kavennin



DiagoMix-varustus



Heavy duty -sekoitin



Sekoittimeen kiinnitettävä
padanpesutyökalu

Apuvaunut	Koodi
Monitoimivaunu MPT-450, GN1/1	MG4554132
Sekoitinpidike MPT-450 -vaunuun	MG4215990
Vesiohjain MPT-450 -vaunuun	MG4000009
Patatarvikevaunu KTT	MG4554564
Patatarvikevaunu AT-77	MG4554586



Pesuharja



Perunatikku



Kaatotaso



Pussitusteline



Kaatotaso GN-astioille



Monitoimivaunu MPT-450



Vesiohjain MPT-450



Sekoitinpidike MPT-450 -vaunuun



Patatarvikevaunu AT-77



Patatarvikevaunu KTT

**Apuvaunujen
avulla teet
työskentelystä
sujuvampaa**

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

puh. 020 43913

metos.finland@metos.fi

metos.fi



metos
kitchen intelligence®