



***Metos Proveno – Den mest avancerad kombigrytan
för stora produktionskök***





***Metos Proveno är
lättanvänd och
intuitiv, full av
smarta funktioner.***

Metos Proveno -kombigryta

Den mest avancerade kombigrytan för professionell matlagning. Grytan har en digital pekskärm och är utrustad med alla tänkbara funktioner och program för tillagning av flytande och halvflytande mat – såsom soppor, såser, buljonger, grytor, curryrätter, potatismos osv.

Proveno-grytan kan värma, blanda och även kyla – allt i en och samma maskin. Den kan dessutom användas för kallberedning, eftersom uppvärmning inte krävs för att använda blandningsfunktionen. Kylfunktionen gör det möjligt att hålla ingredienserna vid rätt temperatur under kall tillredning.

Det banbrytande Diagamix-systemet möjliggör effektiv och skonsam blandning i en sned vinkel, vilket ger ett jämnt och högkvalitativt resultat.

Avancerad programmering är standard i Proveno-grytor. Flera förinställda program finns tillgängliga och kan enkelt anpassas och sparas med tillhörande ingrediensdata – för att skapa egna, optimerade tillagningsprocesser.

*Intelligenta funktioner,
pålitlig automatisering,
enkel programmering
och optimerad ergonomi.*



En köksmultitalang

Pekskärmen möjliggör enkel och avancerad programmering

Programmering är en standardfunktion i Proveno. Ett obegränsat antal program med obegränsat antal programfaser kan sparas och läsas. Enkel programmering sker via grytans pekskärm. Grytan har flera förinställda program som enkelt kan redigeras och sparas för eget bruk tillsammans med nödvändiga ingrediensdata.

Det är dessutom enkelt att exportera grytans funktioner till program. Avancerad styrning sker enligt exakt temperatur på både maten och grytans mantel samt delta-temperaturen mellan dessa.

Du kan skapa favoritsidor för program och sortera sidorna efter ämnen till exempel potatisrätter.



Avancerad styrning

Möjlighet att spara alla grytans funktioner i program.

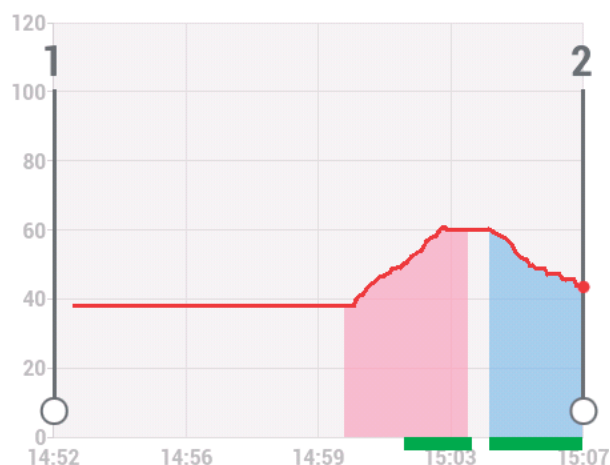
Perfekt lösning för produktionskök med precisa processer.





***Installera Proveno
App för att
upptäcka
alla grytans
funktioner!***

Temperaturkontroll i realtid och HACCP



Det avancerade ProTemp-systemet hjälper dig att tillaga även de mest krävande rätterna utan ansträngning – och förhindrar att maten bränns vid. Du kan ställa in temperaturen för både maten och grytans mantel – eller båda samtidigt.

Funktionen Delta-T gör att vätskeförlusten minskar och även de mest trådiga ingredienser blir möra genom långsam sjudning under längre tid.

Matens och mantelytans temperatur visas i realtid under både tillagning och nedkylning. Alla temperaturer registreras och sparas för framtida spårbarhet. Temperaturdata kan ses direkt på grytans grafiska display eller laddas ner till ett USB-minne för uppföljning och dokumentation.

Automatisk nedkylning med Proveno



Kallproduktion

Kalla ingredienser och aktiv kylning i grytan under tillagning minskar behovet av kylrum.

Ställ in önskad mattemperatur och starta – så enkelt är det! Ångmanteln töms automatiskt efter kylning. Mattemperaturen visas kontinuerligt under hela processen. Kylningen kan pausas, stoppas eller måltid måltemperatur ändras när som helst. Automatisk avstängning sker när produkten inte längre kyls ner. Säkerhetsfunktioner förhindrar oavsiktlig kylning. Cool & Hold-funktionen håller maten vid inställd temperatur efter nedkylning. Kylmediet kan vara antingen kranvatten eller isvatten från ett separat isvattensystem.

Kylning med kranvatten*

Automatisk kylning med kranvatten – C2, öppen cirkulation
Ställ in måltemperatur och starta – resten sköts automatiskt

Kylning med isbank*

Automatisk kylning med isvatten – C3i eller C3iPA, stängd cirkulation
Isvattnet cirkulerar mellan isbanken och grytans ångmantel i ett stängd system. C3iPA är utrustad med trycklufttömning som minskar vattenförbrukningen i cirkulationen

Automatisk tvåstegskyling – C5i eller C5iPA

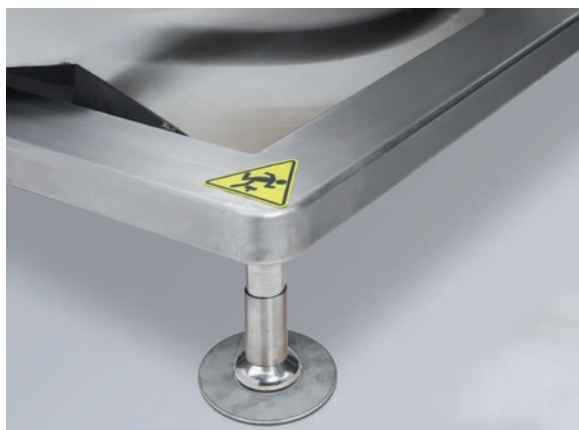
Kylningen startar med kranvatten vid stor temperaturdifferens och växlar automatiskt till isvattencirkulation när temperaturen närmar sig målet. Isvattnet cirkulerar mellan isbanken och grytans ångmantel. C5iPA är utrustad med trycklufttömning som sparar vatten i cirkulationen.

* Grytan kyler inte vattnet till en lägre temperatur än inkommande kallvatten. För att uppnå temperaturer lägre än kranvattnets krävs anslutning till en isbank eller isvattensystem.

Proveno 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 –
också grytgrupper.**



***Metos Proveno
är det perfekta
produktionsverktyget
för storkök.***

Detaljer och tillbehör

Avståndet till golvet är över 600 mm när grytan är helt uppfälld. Den högtippande grytan är snabb och enkel att tömma. 600 mm höga vagnar får plats under grytans hållkant.



Diagomix-systemet möjliggör omrörning när grytan är tippad. Denna blandningsmetod är mycket skonsam och effektiv.



Med ett blenderkit passar stavmixern stadigt i en anslutning på ett speciallock, och ett specialmixerverktyg blandar samtidigt. Finns för 40–100 liters grytor.

Med 3-vägsventiler kan du använda pumpen för att tömma grytan mer effektivt och utnyttja pumpens kapacitet fullt ut.

Stark, underhållsfri, automatisk reverserande mixer för all blandning och vispning*. Finns även en Heavy duty ömrörare för tyngre användning i storlekarna 150 och 200. I 300–400l grytor är heavy-duty mixer standard.

* Vispningsgaller är tillbehör



Diskverket för grytan är kopplat till standard omrörare. Färdigt diskprogram ingår. Individuella diskprogram kan sparas vid behov.

* Diskverktyg är tillbehör



Automatisk påfyllning av kallt eller varmt vatten fungerar även när grytan tippas. Första vattenförledningen kan justeras om vattnet inte ska användas i tillagningsprocessen.

Ett brett urval av handduschar erbjuds. Roll-in handdusch eller andra modeller finns som tillval.

Oöverträffade egenskaper

Standardfunktioner

- Proveno gryta med integrerad omrörare
- El- eller ånguppvärmning
- Steglös blandningshastighet 10-160 rpm, autoreverse funktion
- Upphöjd styrpanel med guidad pekskärm 9"
- Audiovisuella signaler för användaren
- Timer med flera funktioner
- Programmering på skärmen, obegränsat antal program, programfaser och receptbank, favoritsidor
- Förinställda program för vanliga produktionsrecept och diskprogram
- Möjlighet att skapa egna blandningsprogram
- ProTemp temperaturkontroll i realtid, mat- och manteltemperatur kontrolleras separat. Intelligent värmeinställningar från skonsam uppvärmning till snabb upphettning med full effekt. Möjliggör tillagning vid låg värme, sous-vide, jäsning och temperering
- Delta T cooking –temperatur på mantel stig er i enlighet med matens temperatur, temperaturskillnaden bestäms.
- Behörighetsnivåer
- Automatisk påfyllning av matvatten
- Elektrisk tippning 40-150 L grytor
- Hydraulisk tippning 200-400 L grytor
- Omrörning under pågående tippning
- Automatisk tillbakadragfunktion i tippningen
- Grafisk HACCP-data på skärmen, sökbar efter datum
- On-screen infomeddelande och diagnostik
- USB Port på kontrollpanelen för programuppdatering och överföring av program samt registrering av HACCP data
- Undervisningsfunktion
- Mobilapplikation
- Diagnostik för underhåll
- Mätning av energi- och vattenförbrukning per sökningsdatum
- Automatisk vattenpåfyllning av ångmantel
- Roterande lock i upprätt läge
- Mätsticka

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



Metos Proveno 150 L free standing



Metos Proveno FS 400 L free standing



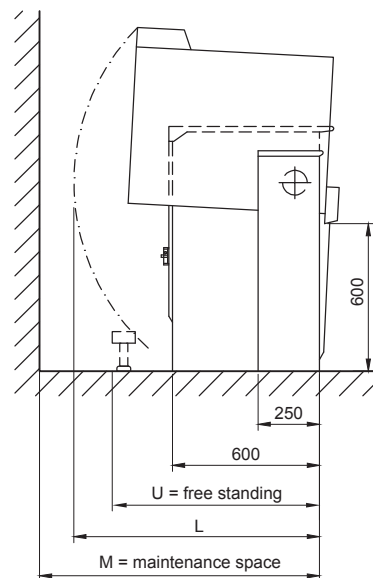
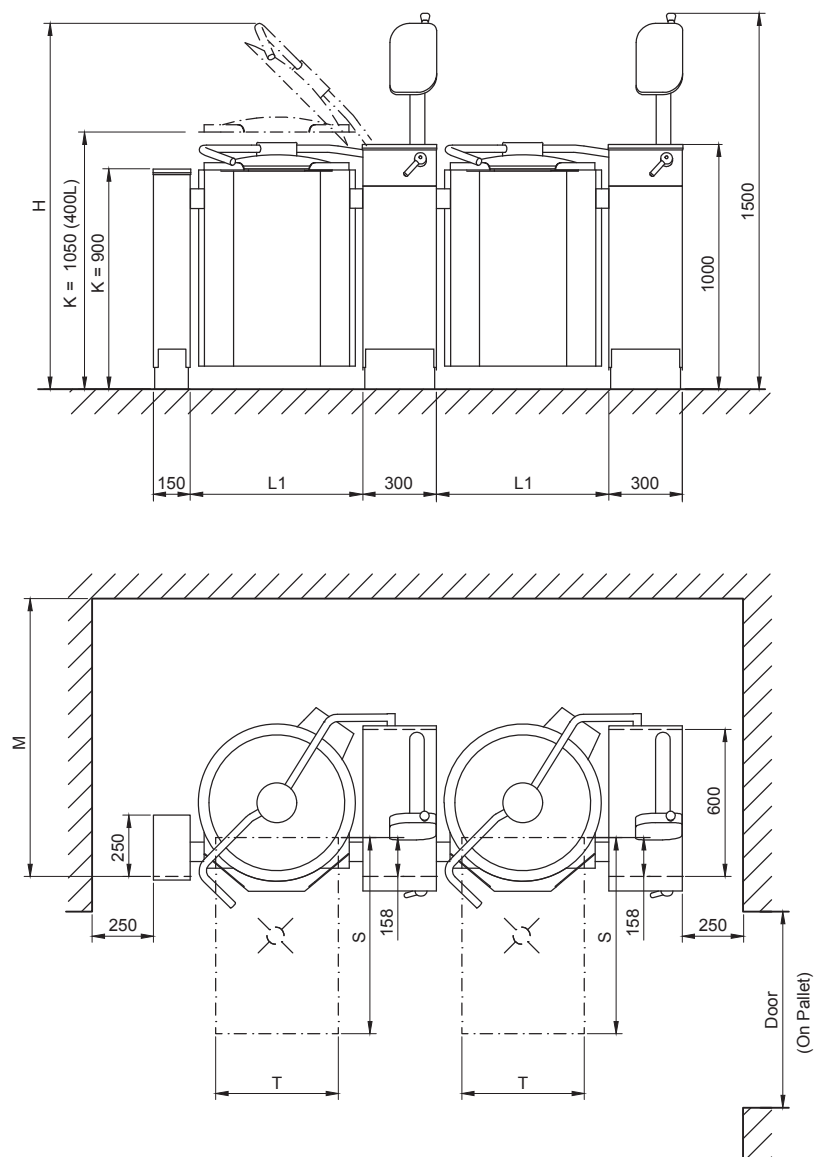
De flesta som standard

Metos Proveno ELEKTRISK	Art.nr	Mått mm	Elanslutning
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
Även ånguppvärmda modeller.		*kontrollpelare / kontrolpanel	

150, 200 och 300 L grytor kan fås som tillval med mer kraftfull uppvärmning

Högeffektuppvärmning MG4222992 för 150/200/300 grytor kräver extra kW-tillförsel

Dimensionsritning



Proveno	L1 (mm)	H (mm)	K (mm)	L (mm)	M (mm)	S (mm)	T (mm)	U (mm)	(On Pallet) Size varies according to installation frame	Weight (kg)
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 Proveno tillval

Fabriksmonterad	Art.nr
C2 automatisk nedkylning med kravatten, öppen cirkulation	MG4222950
C3i nedkylning med isvatten, stängd cirkulation	MG4222952
C5i 2-steg nedkylning, öppen + stängd cirkulation	MG4222954
C3i PA nedkylning med isvatten, stängd cirkulation + tryckluft	MG4222956
5C5i PA 2-steg nedkylning, öppen + stängd cirkulation + tryckluft *	MG4222958
Dubbelvattenanslutning	MG4212292
Varmvattenanslutning matvatten	MG4224030
Svetsat foglöst ytterhölje	MG4224022
Svetsad blandarrör för kall matproduktion	MG4224034
LAN-anslutning för Ethernet RJ45	MG4224032
Handdusch standard S1	MG4222966
Handdusch, HD S2	MG4222964
Handdusch, roll-in S3	MG4222962
Tömningskran D1-std 40mm	MG4211972
Tömningsrör från botten 63mm D2-B/AUS SMS63 TC	MG4222135
Plugg+bo för grytornas D2-AUS rör	MG4222770
Kort plugg+ stoppkopp för D2-AUS rör	MG4222985
Extra plug	MG4222986
Fotpedal Metos Proveno	MG4222960
Högeffektuppvärmning Proveno 150-300**	MG4222992
Eluttag 230V 10A bakom kontrollpanelen	MG4224026
LED ljus gryta Proveno	MG4224040

*Dränering med tryckluft sparar vatten i isvattencirkulationen.

**kräver extra kW-tillförsel

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

Ventiler kräver anslutning för tömningsventil D2.

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

Inkluderar blandarlock, special blandarredskap och blandare MF2000 Combi



Handdusch standard S1



Handdusch heavy duty S2



Handdusch, roll-in S3



Tömningskran D1-std 40 mm



LED ljus



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



Fotpedal för blandning vid tipning frigör händerna

Rekommendationer för sammanställning

Cook-serve

- kombigryta
- C2 nedkylning
- silplåt
- vispningsgaller
- handdusch
- rengöringsverktyg
- puré-set 40-100 L
- DiagoMix system
- fotpedal

Cook-chill

- kombigryta
- C3i PA nedkylning + tryckluft
- kylanläggning för isvatten
- silplåt
- vispningsgaller
- handdusch
- rengöringsverktyg
- puré-set 40-100 L
- DiagoMix system
- fotpedal

Hot fill

- kombigryta
- tömningsrör från botten D2AUS
- ventilbåge med plugg
- nedkylning C2
- silplåt
- vispningsgaller
- handdusch
- rengöringsverktyg
- redskapsvagn AT-77
- puré-set 40-100 L
- DiagoMix system

Kylproduktion

- kombigryta
- tömningsrör från botten D2AUS
- ventilbåge med plugg
- C3i PA nedkylning + tryckluft
- kylanläggning för isvatten
- nedkyld matvatten
- silplåt
- vispningsgaller
- handdusch
- rengöringsverktyg
- redskapsvagn AT-77
- puré-set 40-100 L
- DiagoMix system
- fotpedal

Automatisk dosering

- kombigryta
- tömningsrör från botten D2AUS
- ventilbåge med pluggsystem
- doseringssystem
- DOS-1-2 eller 3
- redskapsvagn AT-77

Non-Stop dosering med två grytor

- 2 kombigrytor
- tömningsrör från botten D2AUS för båda grytor
- ventilbåge med pluggsystem
- 3-vägs ventilbåge med pluggsystem
- doseringssystem DOS-2 eller 3
- extra slang DOS

Proveno SousVide gryta



Använd Proveno SousVide-kokgrytan för vanlig matlagning under dagtid och för sous videtillagning under natten för att utnyttja grytans kapacitet fullt ut.

Kokkapacitet 400l

Sous vide -kapacitet 100kg

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

DiagoMix set	Art.nr
DiagoMix 80l	MG4224062
DiagoMix 100l	MG4224063
DiagoMix 150l	MG4224064
DiagoMix 200l	MG4224065
DiagoMix 300l	MG4224066
DiagoMix 400l	MG4224067
Innehåller DiagoMix lock och special verktyg för anslutning till blandningsverktyg.	

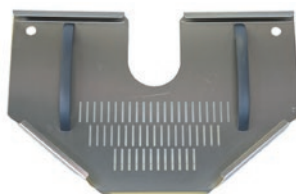
Kraftig omrörare efterinstallation	Art.nr
Kraftig omrörare 150 L	MG4215822
Kraftig omrörare 200 L	MG4215719
Kraftig omrörare 300 L	MG4215721
Kraftig omrörare 400 L	MG4215868
300-400 liters grytor levereras med Heavy duty omrörare som standard..	

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

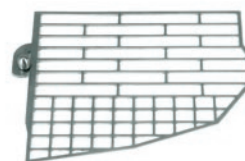
Tillbehör	Art.nr
Potatissticka Soft 670	MG4000031
Hällplan	MG4000012
Hot fill påsställ	MG4222727
Kantinvagga för GN-kantiner 40/60	MG4224048
Kantinvagga för GN-kantiner 80/100	MG4224050
Kantinvagga för GN-kantiner 150/200	MG4224052
Kantinvagga för GN-kantiner 300/400	MG4224054

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



DiagoMix set



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®