

metos
kitchen intelligence[™]

***Metos Proveno – Den mest avanserte kombigryten
for storproduksjon***



metos.no



***Metos Proveno er
brukervennlig og
intuitiv, lastet med
smarte funksjoner.***

Metos Proveno Kombigryte

Den mest avanserte kombigryten har en digital kontrollberøringsskjerm og alle tenkelige funksjoner og programmer for produksjon av flytende og halvflytende mat – supper, sauser, kraft, curryer, gryteretter, potetmos osv.

Gryten kan varme, blande og har muligheten til å kjøle ned i samme maskin. Gryten kan også brukes til å blande kald mat, da den ikke trenger å varme opp for å fungere. Kjølefunksjonen gjør at råvarene kan holdes på riktig temperatur under kald tilberedning. Diagomix-systemet tillater effektiv og skånsom blanding i en vinklet posisjon.

Avansert programmering er en standardfunksjon i Proveno-gryter. Gryten har forskjellige standardprogrammer som enkelt kan redigeres og lagres for egen bruk sammen med nødvendige ingrediensdata.

*Intelligente funksjoner,
pålitelig automatisering,
enkel programmering og
optimalisert ergonomi.*



Et multitalent i kjøkkenet

Berørings skjerm for enkel og avansert programmering

Programmering er en standardfunksjon i Proveno. Et ubegrenset antall programmer med ubegrenset antall programfaser kan lagres og leses. Enkel programmering via grytens berørings skjerm. Gryten har forskjellige standardprogrammer som enkelt kan redigeres og lagres for eget bruk sammen med nødvendige ingrediensdata.

I tillegg er det enkelt å eksportere grytefunksjoner til programmer. Avansert kontroll i henhold til nøyaktig temperatur på både maten og grytens mantel samt delta-temperaturen mellom de to.

Du kan opprette favorittsider for programmer og sortere sidene etter emner, som f.eks. potetretter.



Avansert kontroll

Mulighet for å lagre alle grytefunksjoner til programmer.

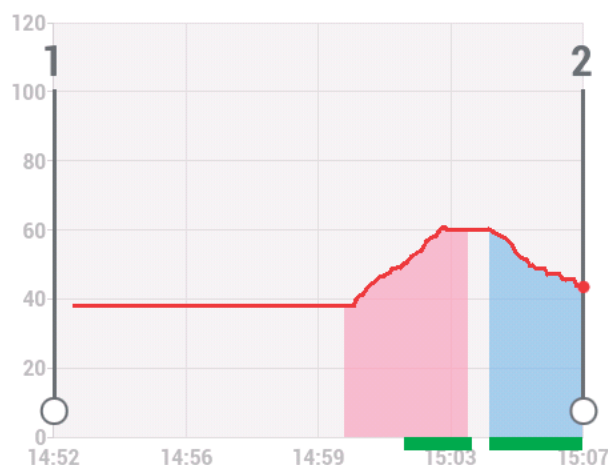
Perfekt løsning for produksjonskjøkken med presise prosesser.





***Installer Proveno
App fra Google Play
eller App Store for
å se og bruke alle
grytens funksjoner!***

Sanntids temperaturkontroll og HACCP



ProTemp avansert temperaturkontroll hjelper deg med å tilberede selv de mest krevende rettene uten problemer og forhindrer at maten brenner seg. Du kan stille inn temperaturen på retten samt grytens mantel, eller begge deler.

Delta-T koke funksjon hjelper til med å redusere tap og gjør selv de seigeste ingrediensene saftige ved å småkoke dem sakte over lang tid.

Sanntids temperatur på mat og i grytens mantel vises kontinuerlig under matlaging og kjøling. Alle temperaturer registreres og lagres for fremtidig referanse. Temperaturdataene kan nås via grytens grafiske skjerm eller lastes ned til en USB-pinne for overvåkningsformål.

Automatisk kjøling av Proveno



Kaldmat produksjon

*Kalde ingredienser og gryte
kjøling under matproduksjon
reduserer behovet for kjølerom.*

Automatisk kjøling: Sett ønsket mattemperatur og start – det er det! Automatisk drenering av dampmantelen etter kjøling. Mattemperaturen vises kontinuerlig. Kjøling kan avbrytes, stoppes eller måltemperaturen endres under kjøling. Automatisk stopp når produktet ikke kjøles ned ytterligere, sikkerhetsfunksjoner for å unngå utilsiktet kjøling. Cool & Hold-funksjonen holder maten på ønsket temperatur. Kjølemediet kan være tappevann eller isvann fra separat isvannforsyning.

Kjøling med tappevann*

Automatisk kjøling med tappevann C2 - åpen sirkulasjon.
Sett måltemperatur og start - det er det!

Kjøling med isvann*

Automatisk isvannskjøling C3i eller C3iPA – lukket sirkulasjon.
Isvann sirkulerer mellom isbyggeren og grytens dampmantel (lukket sirkulasjon).

C3iPA kommer med trykklufdrenerings som sparer vann i isvanns-sirkulasjonen.

Automatisk to-fase kjøling C5i eller C5iPA

Avkjøling starter med tappevann fra springen, når temperaturforskjellen er stor og går over til isvannskjøling, når forskjellen er redusert.

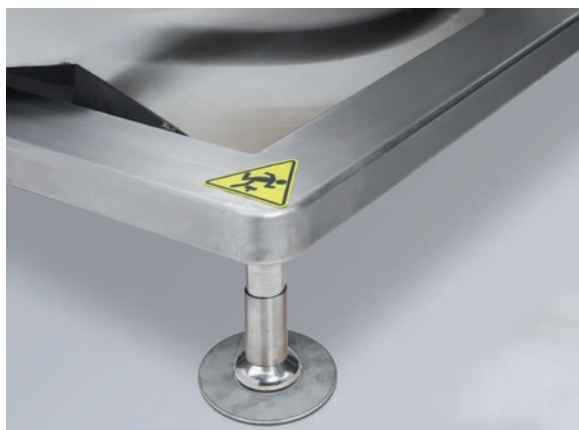
Isvann sirkulerer mellom isbyggeren og kjelens dampmantel. C5iPA kommer med trykklufdrenering som sparer vann i isvannsirkulasjonen.

* Gryten gjør ikke vannet kaldere for kjøling. For å oppnå kaldere vann enn temperaturen på tappevannet må gryten kobles til en isbank eller væskekjøler.

Proveno frittstående installasjon

Alle unike funksjoner

- Frittstående gryter kan installeres i grupper
- Dampoppvarmede gryter kan installeres i grupper
- Isbanktilkoblede gryter kan installeres i grupper
- Installasjonsflenser forhindrer at gryten beveger seg, men gjør det enkelt å flytte gryten ved behov
- Proveno, CulinoPro og Viking 4G gryter og Viking MixPan kan blandes i samme grupper
- Ingen begrensninger på grytestørrelser, hvilken som helst størrelse eller rekkefølge innen gruppen.



Unike installasjonsflenser

- tilbehør
- ingen hull i gulvets overflate
- gryten kan enkelt flyttes hvis nødvendig

Plassbesparende installasjoner



**Alle grytestørrelser
opp til 400 liter kan
monteres i frittstående
installasjon.**



***Metos Proveno er et
perfekt verktøy for
storproduksjon.***

Detaljer og tilbehør

Avstanden til gulvet er over 600 mm når tryten er fullt tippet. En høytippende gryte er rask og enkel å tømme. 600 mm høye traller passer under grytens helletut.



Diagomix-systemet tillater mat å blandes når gryten er i en tippet posisjon. Denne blandemetoden er veldig skånsom og effektiv.



Med et blenderkit passer håndmikseren godt til en tilkobling på et spesialtilpasset lokk og et spesielt mikseverktøy som blander samtidig. Tilgjengelig for 40-100 liters gryter.



Med 3-veisventil kan du bruke pumpe til å tømme gryten mer effektivt og utnytte matpumpens kapasitet fullt ut.

Sterk, vedlikeholdsfri, auto-revers mikser for all blanding og pisking*. Også tilgjengelig som en heavy-duty versjon for ekstra tunge belastninger i grytestørrelsene 150 og 200 liter. 300-400 L gryter leveres med heavy-duty mikser som standard.

*Vispegrind er tilbehør



Grytens rengjøringsverktøy er festet til standard-mikseren. "Klar-til-bruk" vaskeprogram. Individuelle vaskeprogrammer kan lagres etter behov.

*Rengjøringsverktøy er tilbehør



Automatisk vannpåfylling – kaldt eller varmt – fungerer også når gryten tippes. Funksjonen "Det første vannet bypass" kan stilles inn hvis du ikke ønsker å bruke det i matlagingen.



Mange hånddusj alternativer. Inntrekkbar hånddusj eller andre hånddusjmodeller kan velges.

Uslåelige funksjoner

Standard funksjoner

- Proveno gryte med integrert mikser
- Elektrisk eller dampoppvarming
- Trinnløs miksehastighet i alle størrelser 10-160 rpm/min, auto-revers. Miksehastigheten kan senkes til 5 rpm/min på forespørsel
- Hevet kontrollsøyle med veiledende berøringspanel 9"
- Audiovisuelle signaler for bruker
- Multifunksjonell timer
- Programmering på skjerm, ubegrenset antall programmer og programfaser, favorittsider
- Programmer for grunnleggende matvarer og vaskeprogrammer
- Miksemønstre og lagring av egne mønstre
- ProTemp sanntids temperaturkontroll, mat- og manteltemperatur separat kontrollert. Intelligent effektinnstilling fra skånsom oppvarming til full effekt. Tillater for eksempel lavtemperaturkoking, sous vide, heving og temperering
- Delta T koking temperaturen på mantel stiger tilsvarende når mattemperaturen stiger, temperaturforskjellen bestemmes.
- Brukernivåer
- Automatisk målt vannpåfylling
- Elektrisk tipping 40-150 L gryter
- Hydraulisk tipping 200-400 L gryter
- Tipping mens blanding funksjon
- Auto tilt-back
- På skjerm grafisk HACCP visning og registrering
- På skjerm diagnostikk for vedlikehold
- USB-port på kontrollpanelet for programoppdateringer, programoverføringer og HACCP data lagring, de siste 30 dagene lagret
- Lærerstus for opplæring
- Mobilapp for opplæring
- Diagnostikk for vedlikehold
- Energi- og vannforbruksmåling etter søkedato
- Automatisk påfylling av dampmanteln
- Roterende lokk i opp-posisjon
- Målepinner



Metos Proveno 150 L frittstående



Metos Proveno FS 400 L frittstående

Standard gryte inkluderer valg av installasjon: frittstående, monteringsramme oppå gulv/ eller -ramme for nedstøpning i gulv. Enkeltvis eller i grupper.

De fleste som standard

Metos Proveno ELEKTRISK	Kode	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
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

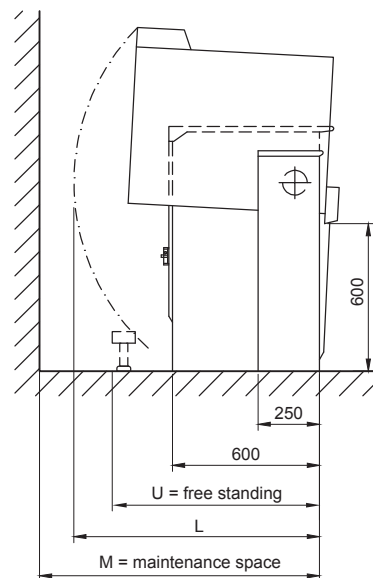
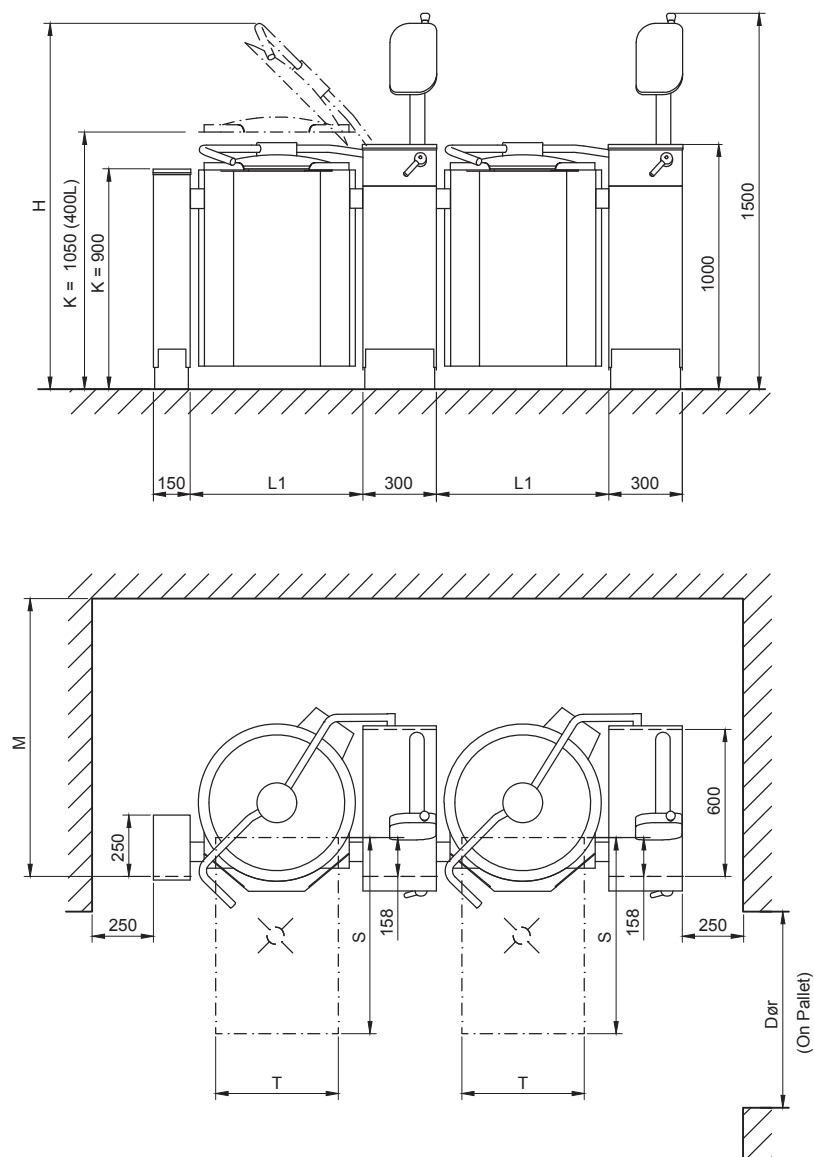
Også dampoppvarmede modeller. *kontrollsøyle/kontrollpanel

150, 200 and 300 L gryter er valgfritt tilgjengelige med kraftigere oppvarming:

Høyttelsoppvarming MG4222992 for 150/200/300 gryter øker inngangseffekten



Dimensjoner



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

Nasjonale og lokale forskrifter må følges når du installerer gryten.

Installasjonsvalg

Enkel gryte Gruppeinstallasjon

Monterings- ramme for nedstøpning i gulv



Monterings- ramme oppe på gulv



Frittstående montering



Installasjonsflenser



Metos Proveno opsjoner

Fabrikkmonterte opsjoner	Kode
Kjøling C2 automatisk tappevann åpen krets	MG4222950
Kjøling C3i, isvann, lukket krets	MG4222952
Kjøling C5i, 2-fase åpen+lukket krets	MG4222954
Kjøling C3i PA isvann, lukket krets + trykkluft*	MG4222956
Kjøling C5i PA 2-fase åpen + lukket krets + trykkluft*	MG4222958
Dobbel vanntilkobling	MG4212292
Varmtvannstilkobling for mat	MG4224030
Sveisede sømløse isolerte dekkplater	MG4224022
Sveiset blandeakselrør for kald produksjon	MG4224034
LAN-tilkobling for Ethernet RJ45	MG4224032
Hånddusj standard S1	MG4222966
Hånddusj heavy duty S2	MG4222964
Hånddusj uttrekkbar S3	MG4222962
Tappeventil D1-std 40 mm	MG4211972
Bunnventiltilkobling D2-B/AUS SMS63 80-400L leveres plugget	MG4222135
Lang plugg + nest	MG4222770
Kort plugg + kopp	MG4222985
Ekstra plugg	MG4222986
Fotpedal blande tilting Metos Proveno	MG4222960
Høy ytelse oppvarming Proveno 150-300**	MG4222992
Stikkontakt 230V 10A bak kontrollpanel	MG4224026
Arbeidsllys	MG4224040

*tømming med trykkluft sparer vann i isvannssirkulasjonen

** krever ekstra kW forsyning

Installasjon	Kode
Installasjonsflenser for frittstående montering	MG4224020
Hjul til FS 40-100	MG4224007

Alle Proveno-gryter inkluderer installasjonsrammer av valgt type: overflate-, under- eller frittstående rammer.

Ventiler	Kode
Bueventil CIP D2 pumpeslangetilkobling SMS63TC/DS51	MG4222747
Bueventil 3-veis CIP D2 pumpeslangekoblinger SMS63TC/DS51	MG4001398
Klaffventil D2 SMS63TC	MG4222763
Adapter for pumpeslange D2 SMS63TC/ SMS51 hann ende	MG4222764
Long plug + nest	MG4222770
Short plug + cup	MG4222985
Extra plug	MG4222986

Ventiler krever bunnventiltilkobling D2.

Blender toppsett	Kode
Blendersett for Proveno 40 L	MG4222735
Blendersett for Proveno 60 L	MG4222736
Blendersett for Proveno 80 L	MG4222737
Blendersett for Proveno 100 L	MG4222738

Inkluderer blenderlokk, spesialmikserverktøy og blender MF2000 Combi.



Hånddusj standard S1



Hånddusj heavy duty S2



Hånddusj uttrekkbar S3



Tappeventil D1-std 40 mm



Arbeidsllys



Bunnventil tilkobling D2-B/AUS SMS63TC (leveres plugget)



Bueventil CIP D2 SMS63TC/ DS51



Bueventil og plugg



3-veis bueventil



Klaffventil D2 SMS63TC



Adapter for pumpeslange D2 SMS63TC/ DS51 hann ende



Stikkontakt bak kontrollpanel



Blender toppsett m/ spesiallokk



Fotpedal for miksing når tilting krever frie hender

Anbefalt utstyrvalg

Kok-server

- kombigryte
- kjøling C2
- silplate
- vispegrind
- hånddusj
- rengøringsvertøy
- blender toppsett 40-100 L
- DiagoMix-utstyr
- fotpedal

Kok-kjøøl

- kombigryte
- kjøling C3i + trykkluftdrenering
- kjølevannsenhet
- silplate
- vispegrind
- hånddusj
- rengøringsvertøy
- blender toppsett 40-100 L
- DiagoMix-utstyr
- fotpedal

Hot fill

- kombigryte
- bunnventil D2AUS
- bueventil + pluggingssystem
- kjøling C2
- silplate
- vispegrind
- hånddusj
- rengøringsvertøy
- redskapsvogn AT-77
- blender toppsett 40-100 L
- DiagoMix-utstyr
- fotpedal

Kalde forberedelse

- kombigryte
- bunnventil D2AUS
- bueventil + pluggingssystem
- kjøling C3i + trykkluftdrenering
- kjølevannsenhet
- kjølt matvann
- silplate
- vispegrind
- hånddusj
- rengøringsvertøy
- redskapsvogn AT-77
- blender toppsett 40-100 L
- DiagoMix-utstyr
- fotpedal

Automatisk dosering

- kombigryte
- bunnventil D2AUS
- bueventil
- pluggingssystem
- doseringspumpe DOS-1-2 eller 3
- redskapsvogn AT-77

Non-Stop dosering med to gryter

- bunnventil D2AUS i begge gryter
- bueventil
- 3-veis bueventil
- 2x pluggingssystem
- doseringspumpe DOS-2 eller 3
- ekstra slange DOS

Proveno SousVide Gryte



Dag



Natt

Bruk Proveno SousVide gryte for normal matlaging på dagtid og for sous vide matlaging om natten. På denne måten utnyttes kapasiteten til apparatet fullt ut.

Gryte kokekapasitet 400l

Sous vide kapasitet

Metos tilbehør til gryter

**Et omfattende
utvalg av tilbehør
for ergonomisk og
funksjonell produksjon**

Tilbehør	Kode
Silplate 40-60	MG4222196
Silplate 80-100	MG4222198
Silplate 150-200	MG4222200
Silplate 300-400 XL	MG4222203
Helletut 150-200	MG4222206
Helletut 300-400	MG4222208
Vispegrind 40-60	MG4211203
Vispegrind 80-100	MG4211193
Vispegrind 150-200	MG4211186
Vispegrind 300	MG4211179
Vispegrind 400	MG4215872

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

Inkluderer DiagoMix-lokk og feste til mikseverktøyet.

Heavy Duty mikseverktøy ettermontering	Kode
Heavy Duty mikseverktøy 150 L	MG4215822
Heavy Duty mikseverktøy 200 L	MG4215719
Heavy Duty mikseverktøy 300 L	MG4215721
Heavy Duty mikseverktøy 400 L	MG4215868

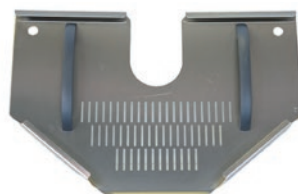
300-400 liters gryter leveres standard med Heavy-Duty mikseverktøy.

Gryte rengjøring	Kode
Rengjøringsvertøy 60 L	MG4222728
Rengjøringsvertøy 80 L	MG4222729
Rengjøringsvertøy 100 L	MG4222730
Rengjøringsvertøy 150 L	MG4222731
Rengjøringsvertøy 200 L	MG4222732
Rengjøringsvertøy 300 L	MG4222733
Rengjøringsvertøy 400 L	MG4222734
Rengjøringsbørste	MG4222791

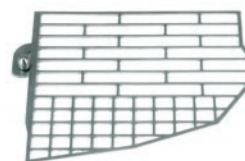
Tilbehør	Kode
Potetstikker Soft 670	MG4000031
Helleplate	MG4000012
Poseholder for posefylling	MG4222727
Helleplan for GN-kantiner 40/60	MG4224048
Helleplan for GN-kantiner 80/100	MG4224050
Helleplan for GN-kantiner 150/200	MG4224052
Helleplan for GN-kantiner 300/400	MG4224054

Tilbehør	Kode
Målestikke 40	MG4222212
Målestikke 60	MG4222214
Målestikke 80	MG4222216
Målestikke 100	MG4222218
Målestikke 150	MG4222220
Målestikke 200	MG4222222
Målestikke 300	MG4222224
Målestikke 400	MG4222226

En målestikke følger med gryten.



Silplate



Vispegrind



Helletut



DiagoMix-utstyr



Heavy Duty mikseverktøy



Rengjøringsvertøy

Traller	Kode
Kantinevogn MPT-450, GN1/1	MG4554132
Mikseverktøyholder til MPT-450 kantinevogn	MG4215990
Avrenningsenhet til MPT-450 kantinevogn	MG4000009
Gryte redskapsvogn KTT	MG4554564
Gryte og pumpe redskapsvogn AT-77	MG4554586



Rengjøringsbørste



Potetstikker



Helleplate



Poseholder for posefylling



Helleplan for GN-kantiner



Kantinevogn MPT-450



Avrenningsenhet til MPT-450



Mikseverktøyholder til MPT-450



Gryte redskapsvogn KTT



Gryte og pumpe redskapsvogn AT-77

**Ved hjelp av
tilbehørsvogner
får man bedre flyt
i arbeidet.**

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Metos AS

Rosenholmveien 4A, 1252 Oslo

Tlf: 924 28 860

metos.norway@metos.no

metos.no



metos
kitchen intelligence®