

CulinoPro 40 - 400 liter

Kokgryta för kokning och kylning



metos
kitchen intelligence®

Metos

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava

Tel. +358 204 3913

metos.finland@metos.com

metos.com



Standard funktion

- Kombi gryta med integrerad omrörare
- Eluppvärmning
- Tippningshöjd 600 mm
- Steglös blandningsfastighet 15-140 rpm, automatisk vändning av riktning
- 9 färdiga blandningsprogram
- Digital 7" pekskärm
- Audiovisuella signaler
- Funktionstimer
- Behörighetsnivåer
- Säkerhetsgaller lock
- Automatisk påfyllning av matvatten
- Electrisk tippning 40-150 l kokgrytor, Hydraulisk tippning 200-400 l kokgrytor
- Tillbakadragfunktion vid tippning
- USB-port på kontrollpanelen för uppdateringar och registrering av HACCP-data

- Undervisningsfunktion
- Feldiagnostik för serviceåtgärder
- Daglig förbrukning av el och vatten
- Automatisk vattenpåfyllning av ångmantel
- Automatisk matvattenpåfyllning
- I leverans ingår monteringsramar, ingjutningsramar eller fristående rammar på ben, enskild eller i grupp
- Mätsticka

Material

- Konstruktion av rostfritt stål
- Innermanteln är av syrabeständigt rostfritt stål 316
- Skyddsklass IPX5

Tillval och tillbehör

- Eluppvärmning
- Hög presterande uppvärmning för 150-300 liter
- Handduschar, Standard S1 eller Heavy Duty S2
- Tömningskran och ventiler
- Automatisk kylning med kranvatten C2
- Blender top kit 40-100 l
- Eluttag för Blender top kit
- Kantinvagga
- Silplåt
- Vispningsgaller
- Rengöringsverktyg
- Dubbelvattenanslutning

Kapacitet

CulinoPro	Brutto L	Netto L	Reserv L
40	48	40	8
60	68	60	8
80	91	80	11
100	111	100	11
150	169	150	19
200	219	200	19
300	333	300	33
400	433	400	33

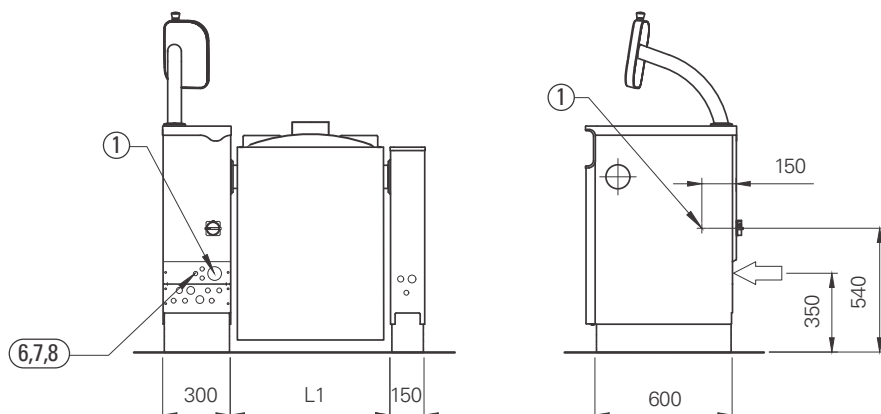
Värmebelastning

CulinoPro	Total kW	Sensibel kW	Latent kW
40	12	2.4	0.4
60	16	2.6	0.6
80	20	3.4	0.8
100	20	3.4	0.8
150	24	4.3	1.0
200	34	6.1	1.4
300	48	9.6	1.9
400	57,6	11.5	2.1

CulinoPro 40 - 400 liter

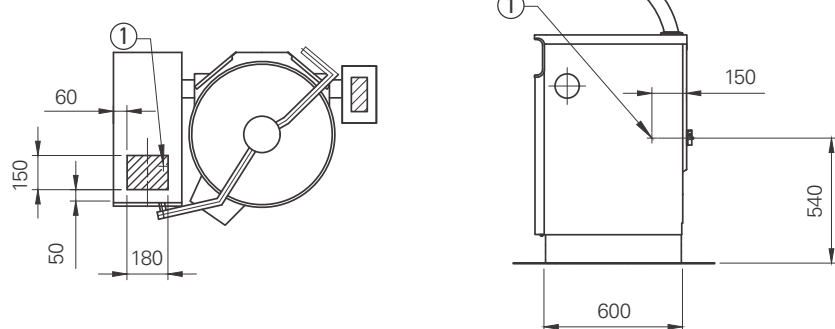
metos

A. Electriska anslutningar från baksidan

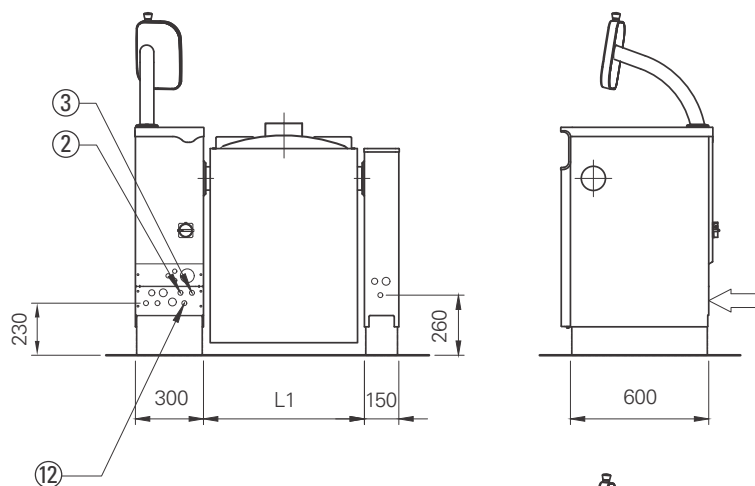


- 1. Electrical connection, PG21/PG36/PG48 gland
- 7. HACCP cabling (option)
- 8. Power management system control cable (option)

B. Electrical anslutningar underifrån

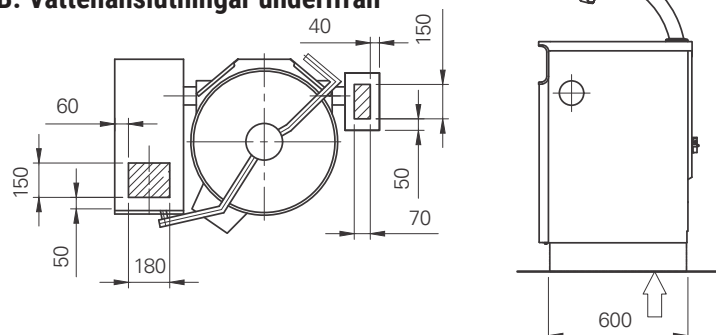


A. Vattenanslutningar från baksidan



- 2. Cold water connection R1/2" (ø15), to be fitted with non-return valve and shut off valve
- 3. Hot water connection R1/2" (ø15), to be fitted with non-return valve and shut off valve (option)
- 12. Twin water inlet R1/2"(option)

B. Vattenanslutningar underifrån



CulinoPro 40 - 400 liter

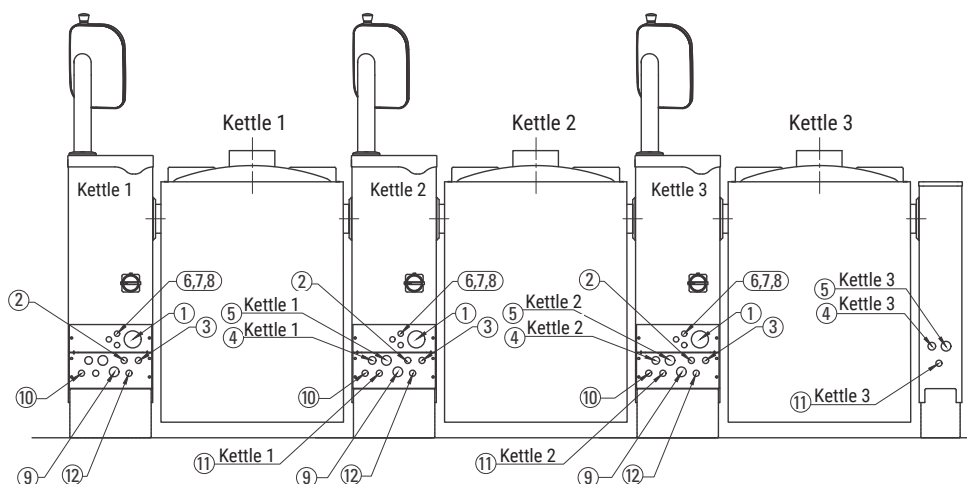
metos

Elektriska anslutningar

CulinoPro	Connected power/kW	Current/ A	Fuse/3xA
40E	12.5	24	25
60E	18.0	32	32
80E	22.0	38	40
100E	22.0	38	40
150E	27.6	50	50
150EH	35.6	62	63
200E	35.6	62	63
200EH	46.5	72	80
300E	47.6	79	80
300EH	60.8	91	100
400E	62.0	97	100

3NPE 400V 50Hz

Anslutningar för gruppinstallation

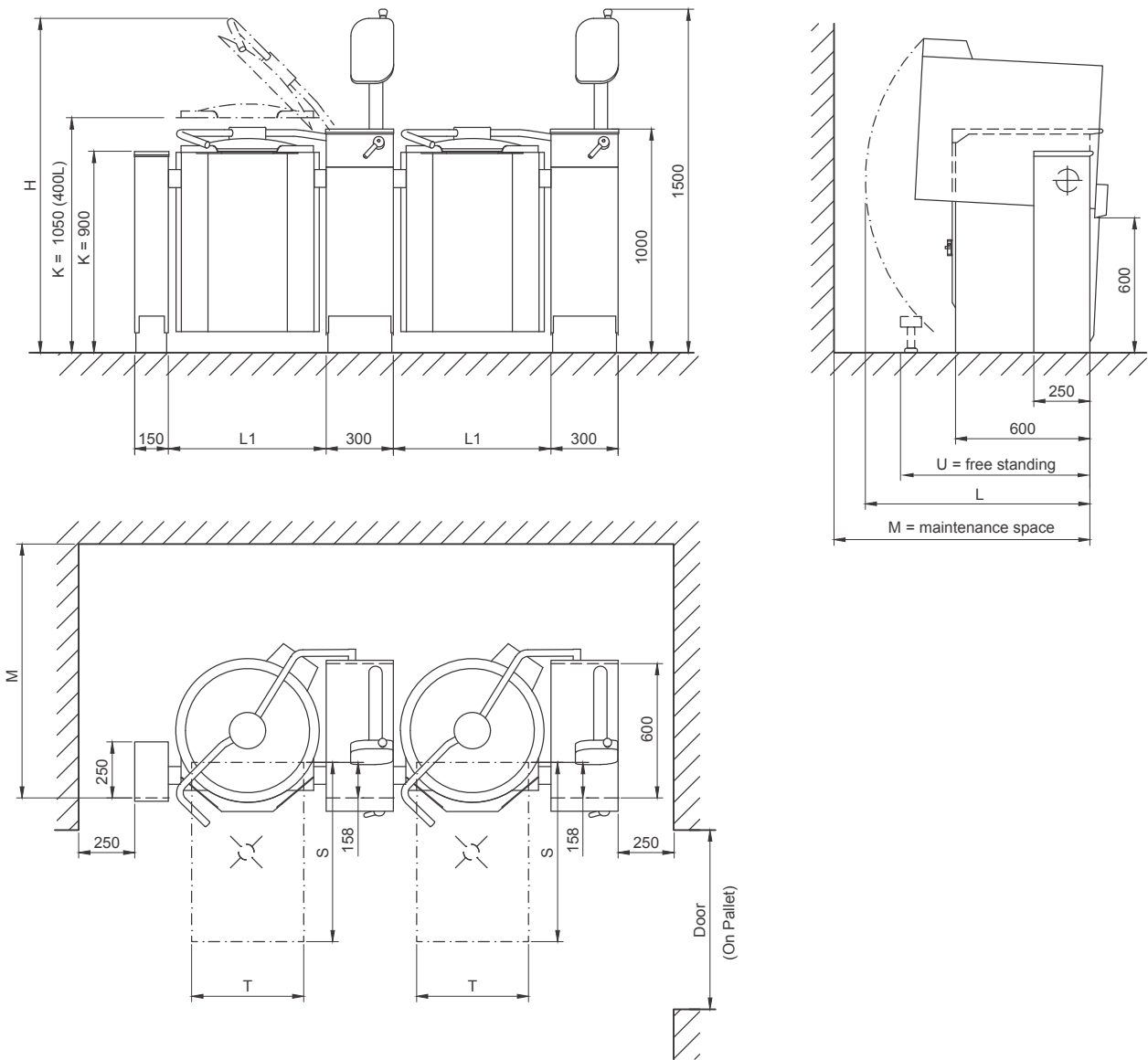


1. Electrical connection, PG21/PG36/PG48 gland
2. Cold water connection R1/2" (ø15), to be fitted with one way valve and shut off valve
3. Hot water connection R1/2" (ø15), to be fitted with one way valve and shut off valve (option)
7. HACCP cabling (option)
8. Power management system control cable (option)
12. Twin water inlet R1/2"(option)

CulinoPro 40 - 400 litres



Dimensions



CulinoPro	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 (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

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