

metos
kitchen intelligence[™]

***Metos CulinoPro on älykäs ratkaisu helppoon
ja taloudelliseen ruoantuotantoon***



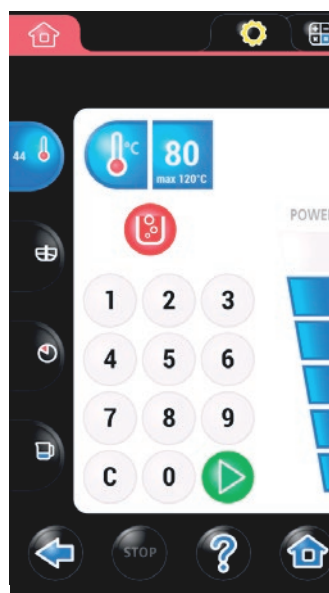
metos.fi

Metos CulinoPro -kombipata

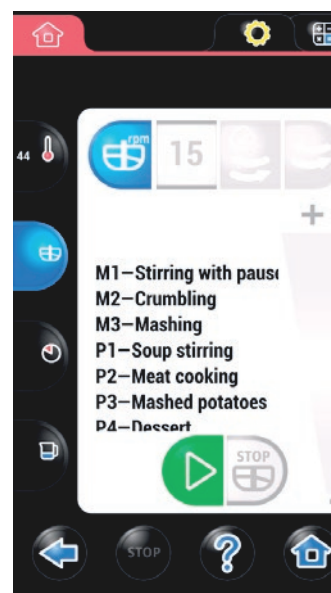
Metos CulinoPro sisältää kaiken, mitä tarvitset älykkääseen ja taloudelliseen ruoanlaittoon



Opastava kosketusnäyttö selkeillä symboleilla



Vakiona lämpötila- ja tehoasetukset.



Valmiit sekoituskuviot erilaisiin sekoitustyypeihin.

Metos CulinoPro -kombipata

Vahva, huoltovapaa, kahteen suuntaan pyörivä monitoimisekoitin kaikkeen sekoitukseen, myös vispaus. Saatavana myös Heavy duty -sekoitin vielä raskaampaan käyttöön 150 ja 200-litraisiin patoihin. *300-400 L padat tulevat vakiona Heavy duty -sekoittimella.



Korkealle nostettu käyttöpaneeli on todella helppokäyttöinen ja näkyvä. Ylhäällä se on suojassa kolhuilta ja vahinkopainalluksilta.



Kaikki koot sopivat vapaasti seisovaan asennukseen

Vedentäyttöhana padan reunalla toimii myös kallistettaessa.

Kallistuskorkeus 600 mm. Pata on ergonominen ja helppo tyhjentää, kun monitoimivaunu mahtuu nokan alle.

Käsisuihku on optio, kuvassa vakiomalli S1. Saatavana myös Heavy duty S2 -malli.

Lämpötilaohjaus ja HACCP



Älykäs lämpötilaohjaus auttaa sinua valmistamaan kaikkein hankalimmatkin ruokalajit vaivattomasti.

Voit säätää ruoan lämpötilan tarkasti tai asettaa padan kiehumaan. Näet ruoan ja vaipan todellisen lämpötilan reaaliaikaisesti koko ajan keittäessäsi ja jäähdyttäessäsi.

Kaikki lämpötilatiedot tallennetaan mahdollista myöhempää käyttöä varten. Lämpötiladata on ladattavissa USB-tikulle omavalvontaa varten.

Jäähdytys CulinoPro:lla



Jäähdytys padassa

Aseta ruoan tavoitelämpötila ja aloita! Ruoan lämpötila näytetään jäähdytyksen aikana.

Jäähdytys verkostovedellä

Automaattinen jäähdytys verkostovedellä C2 – avoin kierto

Valitse ruoan tavoitelämpötila ja käynnistä jäähdytys – siinä kaikki. Automaattinen jäähdytysveden tyhjennys vaipasta jäähdytyksen jälkeen. Ruoan lämpötila jatkuvasti näytössä. Jäähdytys voidaan keskeyttää, pysäyttää tai tavoitelämpötilaa muuttaa jäähdytyksen aikana.

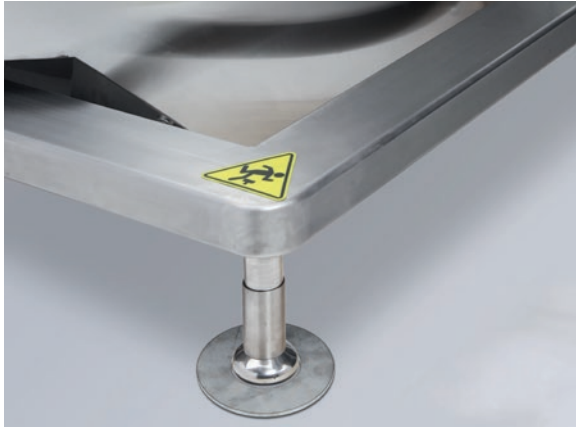
Automaattinen pysäytys, kun tuote ei enää jäähy. Turvatoiminnot tahattoman jäähdytyksen välttämiseksi.

Kylmänäpitotoiminto pitää tuotteen asetetussa lämpötilassa. Jäähdyttävä aine on verkostovesi.

CulinoPro vapaasti seisova asennus

Ainutlaatuisia ominaisuuksia

- Vapaasti seisovat padat voidaan asentaa tilaa säästään pataryhmään
- Asennuslaitat estävät pataa liikkumasta mutta eivät estä sen nostamista pois
- CulinoPro, Proveno ja Viking 4G -patoja ja Viking MixPan -paistinpannu voidaan asentaa samaan ryhmään
- mikä kokoinen tahansa pata voi olla millä paikalla vaan



Asennuslaitat

- ei reikiä lattiapintoihin
- padan voi nostaa pois tarvittaessa

Tilaa säästävät ryhmäasennukset



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

Vakio-ominaisuuksia

- CulinoPro integroidulla monitoimisekoittimella
- Sähkölämmitteinen
- Portaaton sekoitusnopeus, kaikki koot 15-140 kierr./min automaattisella suunnanvaiholla
- Korotettu ohjauspaneeli opastavalla 7" kosketusnäytöllä
- Audiovisuaaliset signaalit käyttäjälle
- Monipuoliset ajastustoiminnot
- Valmiit sekoituskuviot 9 erilaista
- Älykäs tehonsäätö hellävaraisesta täyteen tehoon
- Automaattinen ruokavedentäyttö
- Sähköinen kallistus 40-150 litraiset padat
hydraulinen kallistus 200-400 litraiset padat
- Automaattinen takaisin veto kallistettaessa
- USB-portti ohjelmistopäivityksiin ja HACCP-tietojen tallennukseen
- Opetustila harjoitteluun
- Puhelinsovellus harjoitteluun
- Huollon diagnostiikkaohjelma
- Energian- ja vedenkulutusmittaus
- Höyryvaipan automaattinen vedentäyttö
- Yläasennossa pyöritettävä kansi
- Mittatikki

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



Metos CulinoPro 60 L vapaasti seisova



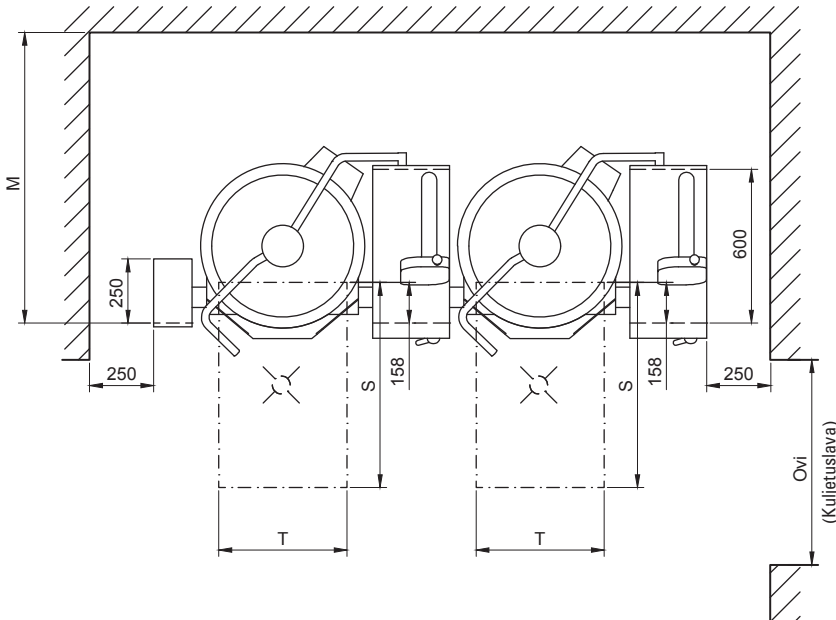
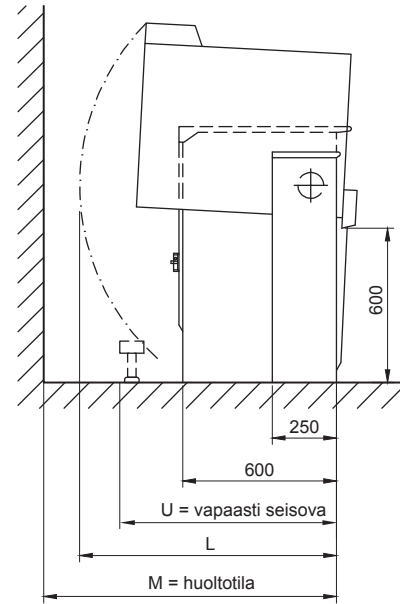
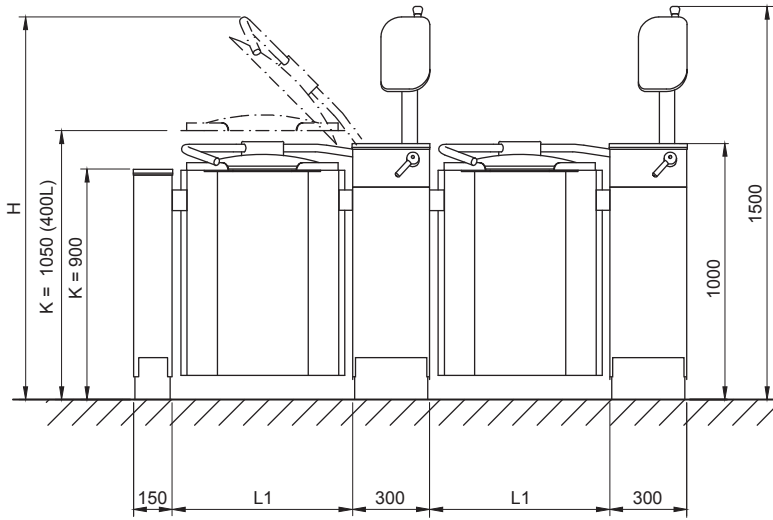
Metos CulinoPro 400 L vapaasti seisova

Kaikki mitä tarvitset älykkääseen ruoanlaittoon

Metos CulinoPro	Koodi	Mitat mm	Sähköliitännät
Kombipata CulinoPro 40E	MG4224500	1047x720x900/1535*	400V 3N~ 12,5 kW 25A
Kombipata CulinoPro 60E	MG4224502	1047x720x900/1535*	400V 3N~ 18,0 kW 32A
Kombipata CulinoPro 80E	MG4224504	1154x720x900/1535*	400V 3N~ 22,0 kW 40A
Kombipata CulinoPro 100E	MG4224506	1154x720x900/1535*	400V 3N~ 22,0 kW 40A
Kombipata CulinoPro 150E	MG4224508	1360x920x900/1535*	400V 3N~ 27,6 kW 50A
Kombipata CulinoPro 200E	MG4224510	1360x920x900/1535*	400V 3N~ 35,6 kW 63A
Kombipata CulinoPro 300E	MG4224512	1560x1100x900/1535*	400V 3N~ 47,6 kW 80A
Kombipata CulinoPro 400E	MG4224514	1560x1100x1050/1535*	400V 3N~ 62,0 kW 100A

*toimijalka/ohjauspaneeli

Mittakuva



CulinoPro L1	H	K	L	M	S	T	U	Ovi	(Kuljetuslava) vaihtelee asennustavan mukaan	Paino	
(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)		(kg)	
40	594	1740	900	870	1055	800	400	860	800	(900-1100)	200
60	594	1740	900	955	1180	800	400	860	800	(900-1100)	210
80	704	1745	900	1010	1235	800	500	890	800	(900-1100)	230
100	704	1745	900	1010	1235	800	500	890	800	(900-1100)	265
150	910	1945	900	1075	1170	800	600	1110	1000	(1100-1300)	305
200	910	1945	900	1155	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 CulinoPro optiot

Tehtaalla asennettavat optiot	Koodi
Automaattinen jäädytys verkostovedellä C2	MG4222950
Kaksoisvesiliitäntä	MG4212292
Käsisuihku Proveno S1	MG4222966
Järeä käsisuihku Proveno S2	MG4222964
Tyhjennyshana D1-std 40mm	MG4211972
Pohjatyhjennysputki D2-B/AUS SMS63 TC tulpattuna 80-400L	MG4222135
Pistorasia 230V 10A ohjauspaneelin taakse	MG4224026

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

Venttiilit edellyttävät pohjatyhjennysputkea D2.

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

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

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

Sisältää erikoiskannen ja -melan ja sauvasekoittimen MF2000 Combi



Käsisuihku



Järeä käsisuihku



Tyhjennyshana D1-std



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

Edistyksellistä ohjausta Provenolla

Proveno-kombipadassa on suuri digitaalinen kosketusnäyttö ja kaikki kuviteltavissa olevat ominaisuudet ja ohjelmat nestemäisten ja pataruokien valmistukseen – keitot, kastikkeet, liemet, curryt, muhennokset, perunamuusit jne.

Provenossa voit lämmittää, sekoittaa ja vatkata ja siinä on mahdollisuus myös jäähdyttää tehokkaasti suoraan padassa. Pataa voidaan käyttää kylmien ruokien sekoittamiseen, koska sen ei tarvitse lämmitä toimiakseen. Jäähdytystä voidaan käyttää ruoan kylmänä pitämiseen. Diagaomix-järjestelmän avulla voidaan sekoittaa tehokkaasti ja hellävaraisesti kallistetussa asennossa.

Tarkka ohjelmointi on vakio-ominaisuus Proveno-padoissa. Provenossa on valmiina erilaisia vakio-ohjelmia ruoanvalmistukseen. Niitä on helppo muokata ja tallentaa omaan käyttöön yhdessä tarvittavien ainesosatietojen kanssa.



Proveno Sous Vide -pata



ProvenoSous Vide-padanavulla voit vaivattomasti valmistaa ja jäähdyttää sous-vide tekniikalla vakuumpusseissa. Käytössäsi on siis normaali 400-litrainen Proveno-pata ja sen lisäksi innovatiivinen varustus, jolla voit valmistaa 100 kiloa sous-vide menetelmällä yöaikaan.

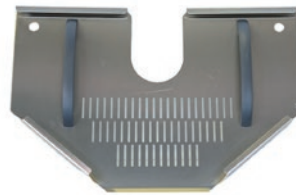
Proveno-padassa on sous-vide korikehikko, jota nostetaan ja lasketaan pataan integroidun nosturin avulla, ja vaunu, jonka avulla korikehikkoa liikutetaan. Sous-vide -kypsennyksen aikana käytetään normaalin sekoittimen sijaan sirkulaattoria, jonka avulla veden lämpötila pidetään tarkasti hallittuna.

Optimaalisesti toimiakseen Proveno Sous Vide -pata liitetään jäähdytysvesijärjestelmään, jonka Metos voi toimittaa.

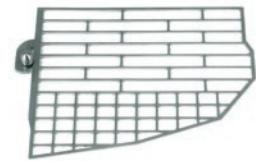
Metos patojen lisävarusteita

**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



Siivilälevy



Vispausritilä

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.



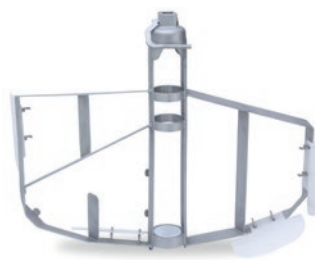
Kaatonokan kavennin



Mittatikku

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
Perunatikku Soft 670	MG4000031
Kaatotaso	MG4000012
Pussistusteline	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



Heavy duty -sekoitin



Sekoittimeen kiinnitettävä
padanpesutyökalu

Sous Vide	Kapasiteetti	Koodi
Sous-vide -kori ja sekoitin 80 L	35 kg	MG4222723
Sous-vide -kori ja sekoitin 100 L	35 kg	MG4222724
Sous-vide -kori ja sekoitin 150 L	60 kg	MG4222725
Sous-vide -kori ja sekoitin 200 L	60 kg	MG4222726

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

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



Sous-vide -kori ja sekoitin



Pussitusteline



Kaatotaso GN-astioille



Monitoimivaunu MPT-450



Vesiohjain MPT-450



Sekoitinpidike MPT-450 -vaunuun

***Apuvaunujen
avulla teet
työskentelystä
sujuvampaa***



Patatarvikevaunu KTT



Patatarvikevaunu AT-77

Metos

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

puh. 020 43913

metos.finland@metos.fi

metos.fi



metos
kitchen intelligence®