

metos
kitchen intelligence[®]

Metos Proveno 3G Marmites Multifonctions

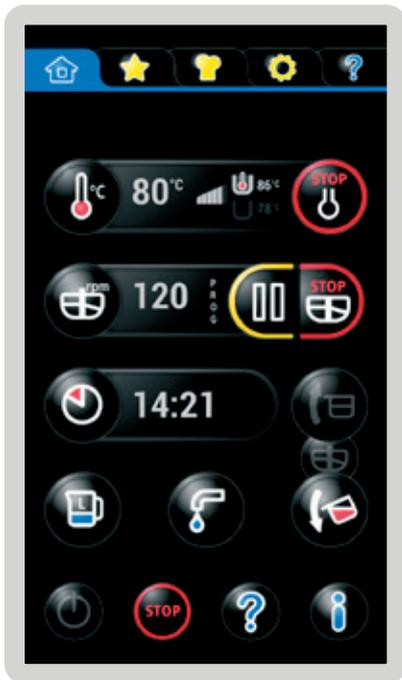
Proveno une solution
simple et intelligente...



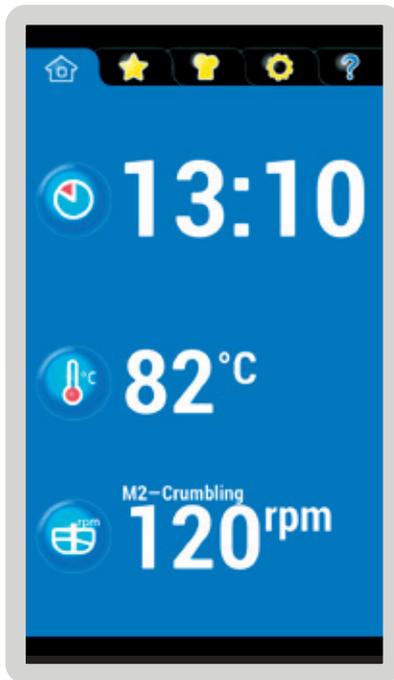
... pour les usages
intensifs



Metos Proveno 3G est conviviale et intuitive ...DOTE DE FONCTIONS INTELLIGENTE



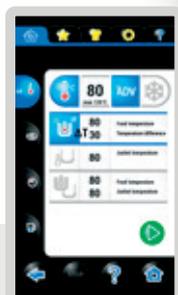
Ecran tactile dirigé à symboles lisibles..



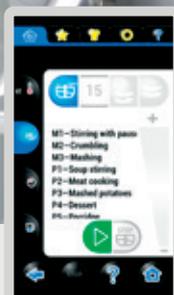
Les différentes étapes s'affichent sur le panneau de commandes. Signal sonore informant l'utilisateur.



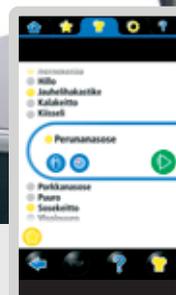
Réglage de T°C avec pré-sélection.



Réglage de la T°C avancée fonction de la température à coeur des produits et la température de la double enveloppe.



Programmes de brassage prêt à l'emploi pour différents types de recettes.



Programmes de cuisson prêt à l'emploi avec signaux sonores pour chaque étape.

METOS PROVENO 3G



Outil de brassage puissant, robuste, possibilité de brassage en autoreverse pour tout type de brassage y compris foisonnement. Disponible en version renforcé pour brassage de produit compacte.

Panneau de commandes déporté protégé des aspersion et des chocs en cuisine. Affichage simple et visible à distance..



Robinet de remplissage positionné sur le bord de la cuve pour garantir un remplissage optimum même pendant le basculement.



Hauteur de basculement à 600 mm du sol lorsque la marmite est totalement basculée. Le débarrassage est simple et ergonomique.



3 sortes de douche disponible en option: à enrouleur, simple flexible et gros débit.

Ecran tactile permet une programmation facile

La programmation est une fonction standard sur la Proveno 3G. Un nombre illimité de programmes disposant d'un nombre illimité de phases peuvent être sauvegardés et lus simplement directement sur l'écran tactile de la marmite. Différents programmes sont intégrés et peuvent être facilement édités et adaptés aux us propres de chacun. Il est également très facile d'exporter les fonctions de la marmite dans un programme. Une page de programmes favoris est aussi disponible. Tous les programmes peuvent être intitulés et identifiés. Ex: Purée de pommes de terre.

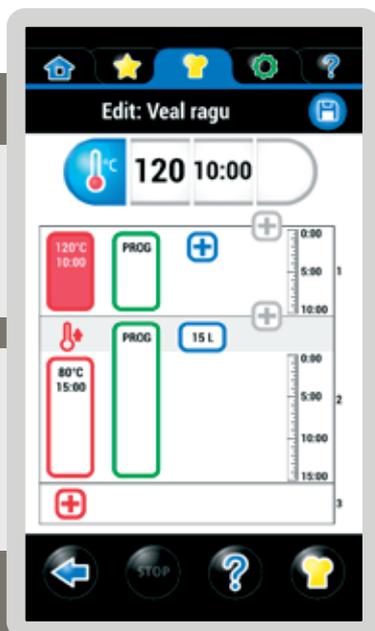


Astuce

Les programmes peuvent être paramétrés pour être utilisés à un jour et une date précise. Ex : Chaque Lundi midi riz au lait.

Toutes les fonctions de la marmite peuvent être exportées dans un programme.

Enregistrement d'une date et d'une heure possible pour exécution du programme.



Page de programmes favoris.

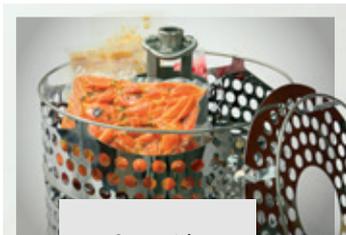


Les ingrédients peuvent apparaître dans l'afficheur.

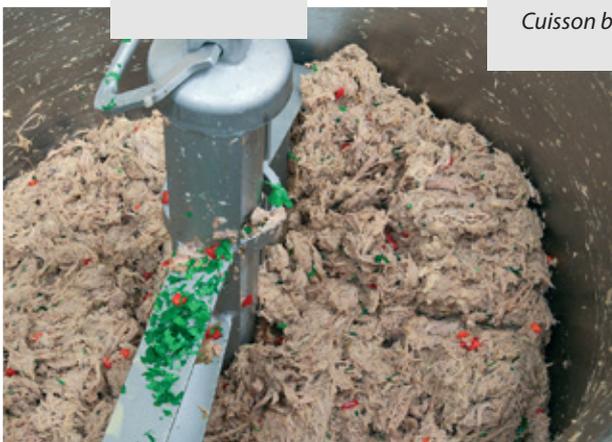
Contrôle de température ProTemp température à coeur en temps réel

Le contrôle de température ProTemp aide à préparer les plats au cuisson les plus précises et cela sans effort. Il suffit juste de paramétrer la température à coeur et/ou celle de la double enveloppe. La fonction cuisson Delta-T cooking permet de limiter les pertes et préserve les qualités des produits après cuisson en procédant à des cuissons lentes.

La température en temps réel à coeur et dans la double enveloppe est en permanence affichée pendant la cuisson et le refroidissement. Toutes les températures sont sauvegardées et téléchargeables via un port USB pour un suivi HACCP.



Sous vide



Cuisson basse température



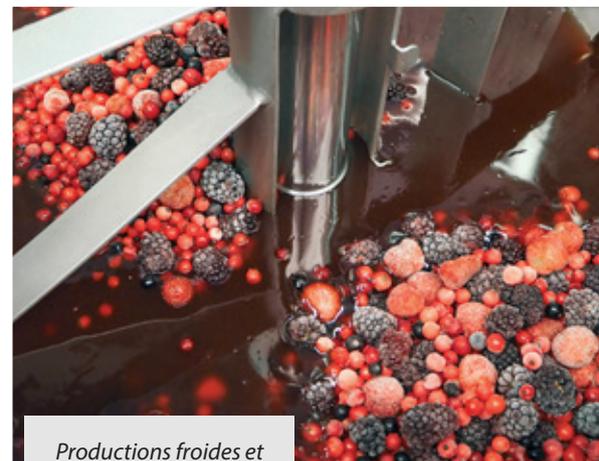
Chocolat fondu



Riz au lait

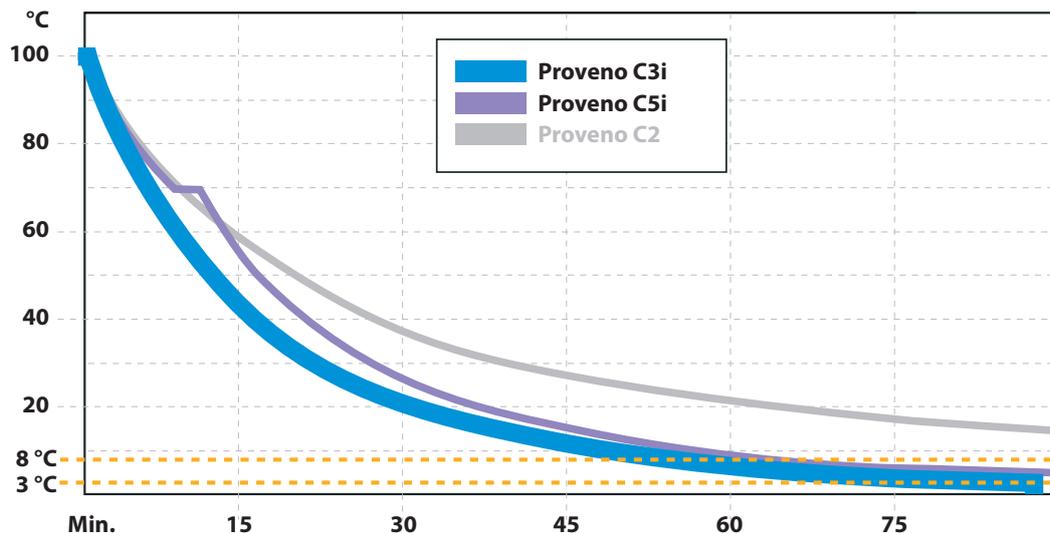


Mélange et pousse de pâte

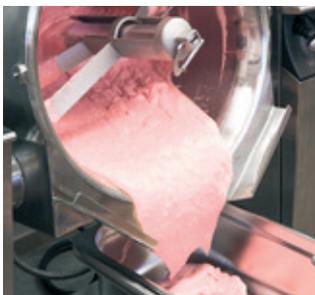


Productions froides et desserts

Refroidissement automatique plus performant et rapide avec la Proveno 3G



Refroidissement automatique: Paramétrer la T°C à coeur et démarrer le process - c'est aussi simple! Vidange automatique de la double enveloppe après le refroidissement. Température à coeur du produit affichée en permanence durant le process. Le refroidissement peut être interrompu, stoppé ou encore la température paramétrée modifiée pendant le process. Fonction de sécurité pour éviter les refroidissement non souhaités. Fonction refroidissement et maintien pour garder le produit à la température paramétrée. Le refroidissement peut être effectué avec de l'eau du réseau adoucie pour un stoppage de cuisson ou de l'eau glacée (0,5 °C en continu) pour un refroidissement totale. La production d'eau glacée est produite dans une centrale d'eau glacée dissociée de la marmite.



Refroidissement à l'eau du réseau

Automatique eau du réseau C2 – circuit ouvert eau perdue

Paramétrer la T°C à coeur et démarrer le process - c'est tout!

Refroidissement avec centrale eau glacée*

Automatique eau glacée C3i – circuit fermé

L'eau glacée circule dans la double enveloppe et retourne dans le centrale d'eau glacée (circuit fermé).

Automatique deux phases C5i

Le refroidissement démarre avec de l'eau du réseau et bascule vers la centrale d'eau glacée quand la température à coeur à baisser. L'eau glacée circule dans la double enveloppe et retourne dans le centrale d'eau glacée (circuit fermé).

** La marmite ne fabrique pas d'eau plus froide que l'eau du réseau. Pour atteindre une T°C de refroidissement inférieure à 18°C, la marmite doit être raccordée à une centrale d'eau glacée.*

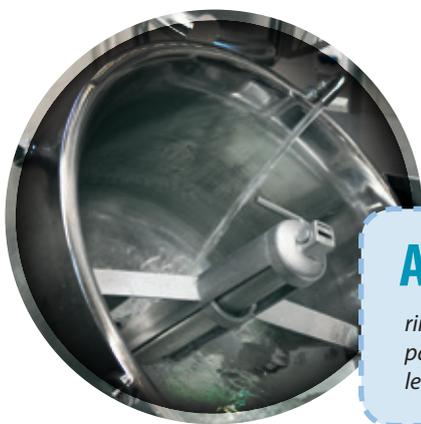
Proveno focus sur les détails et les accessoires



Un couvercle tout inox unique. Entièrement démontable et lavable en machine. Equipé d'une grille de sécurité en standard.



Espace libre sur le dessus du pilier permettant de déposer des ustensiles ainsi qu'un bac GN 1/1.



Astuce

rinçage des pâtes pendant le basculement

Le remplissage volumétrique automatique avec affichage de la progression de remplissage. Remplissage manuel. Remplissage possible en position de basculement.

Kit mixer (option) pour mixer manuel.

Le mixer est fermement maintenu sur le support du couvercle spécial. Disponible pour les marmites de 40 à 100L.



Réalisation de velouté onctueux avec le kit mixer.



La marmite Proveno facile à nettoyer

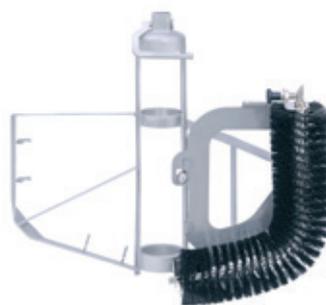


Le contrôle de T°C ProTemp évite toute surcuisson même sur des produits délicat comme le lait. La cuve est ainsi facile à nettoyer.

Cuve lisse sans soudure apparente. Cuve en acier inoxydable AISI 316 L finition polymiroire résistante aux acides alimentaires. Facile à nettoyer avec une simple brosse ou l'outil de nettoyage à fixer sur le brasseur.



Racleurs amovibles facilement. Tous les éléments sont lavables en machine.



Brosse de nettoyage à fixer sur l'outil de brassage.



Toutes les parties du couvercle sont démontables et lavables en machine.

Astuces

Vider la marmite avec le chariot de vidange assure de garder un sol net et évite l'engorgement du caniveau de sol.



Programmes de nettoyage intégrés. Des programmes de nettoyage peuvent être personnalisés si nécessaire.

Astuce

Utilisé le refroidissement avant le nettoyage pour gagner du temps.



Plusieurs types de douchettes disponibles en options.

METOS PROVENO 3G



Metos Proveno 100E



Metos Proveno 200E

Metos Proveno ELECTRIQUE	Code	Dimensions mm	Raccordement électrique
Metos Proveno 40E	4222900	1047x720x900/1535*	400V 3N~ 14 kW 32A
Metos Proveno 60E	4222902	1047x720x900/1535*	400V 3N~ 18 kW 32A
Metos Proveno 80E	4222904	1154x720x900/1535*	400V 3N~ 22 kW 40A
Metos Proveno 100E	4222906	1154x720x900/1535*	400V 3N~ 22 kW 40A
Metos Proveno 150E	4222908	1360x920x900/1535*	400V 3N~ 27,6 kW 63A
Metos Proveno 200E	4222910	1360x920x900/1535*	400V 3N~ 37,6 kW 80A
Metos Proveno 300E	4222912	1560x1100x900/1535*	400V 3N~ 51,6 kW 100A
Metos Proveno 400E	4222914	1560x1100x1050/1535*	400V 3N~ 62,4 kW 100A

*hauteur pilier/panneau de commandes

Metos Proveno VAPEUR	Code	Dimensions mm	Raccordement électrique	Conso. Vapeur
Metos Proveno 40S	4222920	1047x720x900/1535*	230V 1N~ 2,3 kW 10A	12 kg/h
Metos Proveno 60S	4222922	1047x720x900/1535*	230V 1N~ 2,3 kW 10A	18 kg/h
Metos Proveno 80S	4222924	1154x720x900/1535*	230V 1N~ 2,3 kW 10A	24 kg/h
Metos Proveno 100S	4222926	1154x720x900/1535*	230V 1N~ 2,3 kW 10A	30 kg/h
Metos Proveno 150S	4222928	1360x920x900/1535*	230V 1N~ 3,9 kW 20A	45 kg/h
Metos Proveno 200S	4222930	1360x920x900/1535*	400V 3N~ 5,0 kW 20A	60 kg/h
Metos Proveno 300S	4222932	1560x1100x900/1535*	400V 3N~ 5,0 kW 20A	90 kg/h
Metos Proveno 400S	4222934	1560x1100x1050/1535*	400V 3N~ 6,2 kW 25A	115 kg/h

*hauteur pilier/panneau de commandes

METOS PROVENO 3G CARACTERISTIQUES

- Chauffe indirecte
- Double enveloppe vapeur sur toute hauteur
- Cuve avec bec verseur avec pont thermique
- Générateur de vapeur intégré
- Pression double enveloppe 1 Bar - 123°C
- Panneau de commandes déporté
- Panneau de commandes avec bouton d'arrêt d'urgence
- Panneau de commandes tactile
- Panneau de commandes sur écran LCD 7"
- Panneau de commandes intuitif à pictogrammes de couleurs
- Régulation de T°C électronique
- Régulation de T°C au degré près 0° à 123°C
- Contrôle électronique de la température à cœur du produit pour cuisson de 50 à 99°C
- Possibilité de brasser sans chauffer et de chauffer sans brasser
- Timer de cuisson - programmation du temps de cuisson
- Possibilité de démarrage de cuisson différé
- Minuterie avec signal sonore
- Enregistrement de programmes illimités
- Relevé HACCP via USB
- Mise à jour via USB
- Enregistrement des programmes via USB
- Remplissage de la cuve par compteur volumétrique automatique au litre près
- Connexion pour optimiseur d'énergie
- Programmes de brassage personnalisables et enregistrables
- Programmation des différentes phases de cuisson jusqu'à 9 phases
- programmes de cuisson illimités
- Fonction refroidissement eau réseau ou eau glacée (options)
- Programme Easy Run-programmation de démarrage et remplissage
- Brasseur universel entièrement en acier inoxydable 18/10
- Brasseur équipé de racleurs latéraux et de fond en TEFLON, démontables sans outil
- Brasseur facilement retirable
- Vitesse de brassage variable de 15 à 140 tr / mn par pas de 5 tr / mn
- Brassage avec possibilité d'auto reverse
- Sécurité d'arrêt du brasseur à l'ouverture du couvercle (conforme aux directives européennes EN 294)
- Emplacement GN 1/1 sur pilier droit de commandes
- Robinet de remplissage de cuve situé sur l'arrière de la cuve
- Cuve intérieure inox finition poli miroir AISI 316L - résistant aux acides alimentaires
- Cuve intérieure inox AISI 316L sur toute hauteur
- Cuve résistant aux acides alimentaires
- Cuve à bords arrondis
- Cuve et fourreau d'axe de brassage d'une seule pièce
- Extérieur entièrement carrossé et tout en acier inoxydable 18/10 (AISI 304) épaisseur 12/10ème
- Isolation cuve par injection de mousse en polyuréthane
- Cuve entièrement isolée sur toute la hauteur empêchant toute brûlure par contact (EN 563)
- Etanchéité totale en fond de cuve
- Entraînement de l'outil de brassage en partie supérieure non immergé
- Couvercle entièrement en acier inoxydable 18/10 (AISI 304)
- Couvercle entièrement démontable pour nettoyage en lave batterie
- Couvercle avec grille de sécurité couvercle pour ajout d'aliments pendant le brassage
- Basculement électrique de la cuve lent et régulier à plus de 90°
- Possibilité de brassage pendant le basculement
- Retour en arrière automatique +10° « Stop Goutte » à l'arrêt du basculement
- Hauteur de basculement 600 mm
- Vérin de basculement électrique
- Sécurité de chauffe pendant le basculement
- Système Anti gratinage TempGuard
- Système ½ Energie automatique
- Mise à niveau automatique de l'eau dans la double enveloppe
- Affichage de la consommation eau et électricité
- Possibilités de couplage marmites même pour installation ultérieure
- Marmite suspendue entre deux piliers
- Composants électrique et hydraulique séparés dans le pilier de commandes
- Manomètre et soupape de sécurité
- Conforme aux directives européennes de Sécurité et d'Hygiène

Socles d'installation pour marmite seule

	Code
Socles d'installation à poser	4222188
Socles d'installation à noyer	4222190

Socle d'installation pour groupe de marmites

	Code
Socle à poser	4222192
Socle à noyer	4222194

Options d'usine

	Code
Refroidissement automatique eau du réseau (C2)	4222950
Refroidissement automatique eau glacée (C3i) 80-400L	4222952
Refroidissement en deux phases (C5i) 80-400L	4222954
Refroidissement automatique eau glacée avec connexion air comprimé* (C3i) 80-400L	4222956
Refroidissement en deux phases avec connexion air comprimé* (C5i) 80-400L	4222958
Double raccordement d'eau (eau dure - eau adoucie)	4212292
Douchette classique	4222966
Douchette type poste de nettoyage	4222964
Douchette rétractable	4222962
Système de traçabilité HACCP sans fil	4008006
Robinet de vidange D1-std	4211972
Sortie de vidange D2-B/AUS SMS63 TC (livré fermé) 80-400L	4222135
Arc vanne type CIP D2 SMS63 TC/ SMS51 sortie mâle	4222747
Vanne papillon D2 SMS63 TC	4222763
Pédale de basculement au pied	4222960
Outil de brassage pour masse lourde 150 L	4215823
Outil de brassage pour masse lourde 200 L	4215720
Outil de brassage pour masse lourde 300 L	4215814



Pédale de basculement au pied

La marmite 400 litres est livrée en standard avec un outil de brassage pour masse lourde.

*la vidange de la double enveloppe est plus rapide avec de l'air comprimé et permet une reprise des cuissons plus rapide.



Douchette classique



Douchette type poste de nettoyage



Douchette rétractable



Robinet de vidange D1-std



Sortie de vidange D2-B/AUS SMS63 TC (livrée fermée)

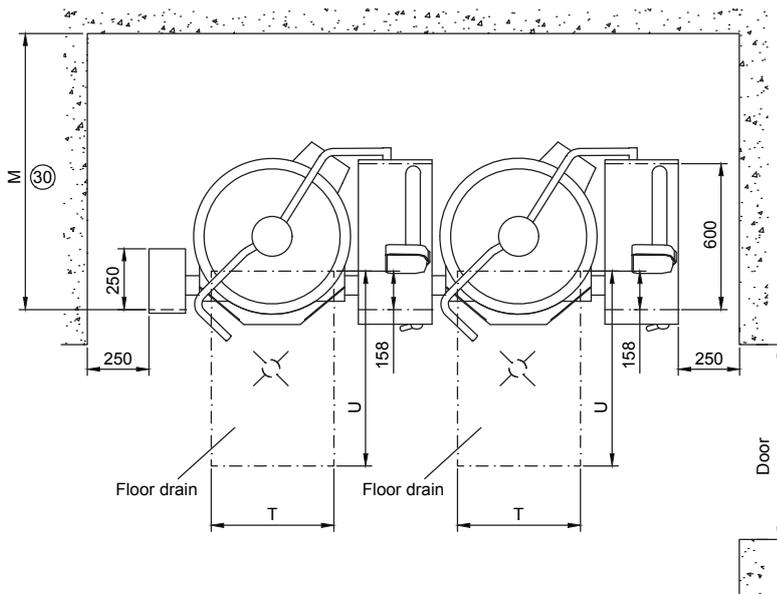
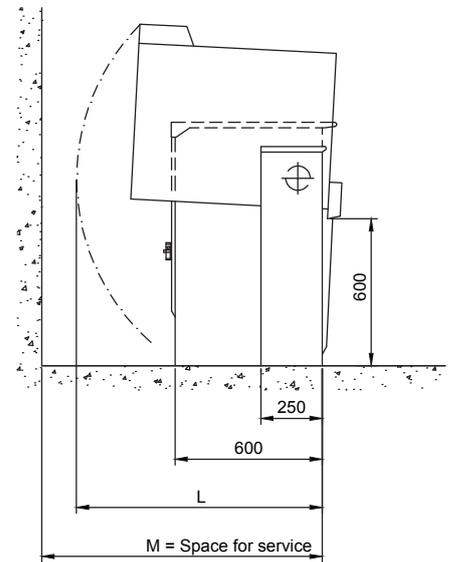
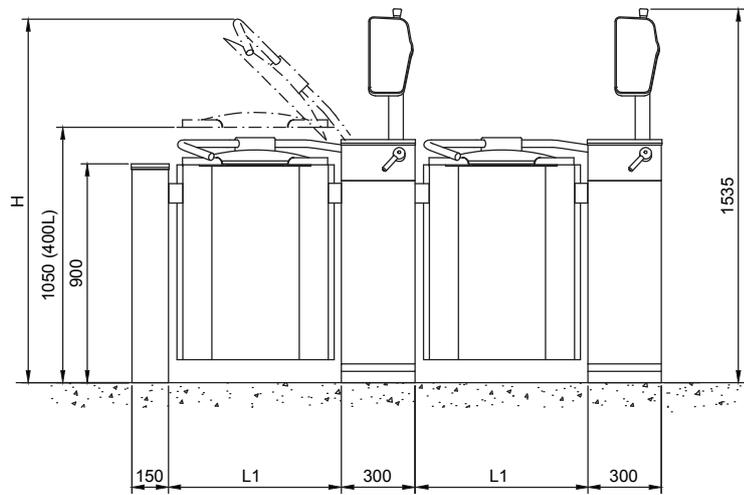


Vanne Arc CIP D2 SMS63 TC/ SMS51 sortie mâle



Vanne papillon D2 SMS63 TC

METOS PROVENO DIMENSIONS



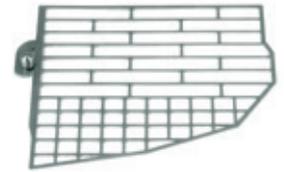
Proveno	L1 (mm)	H (mm)	K (mm)	L (mm)	M (mm)	E (mm)	U (mm)	T (mm)	Door (mm)	N (mm)	Poids (kg)
40	597	1740	900	870	1055	100	800	400	800	600	215
60	597	1740	900	955	1180	100	800	400	800	600	225
80	704	1745	900	1010	1235	85	800	500	800	600	245
100	704	1745	900	1010	1235	85	800	500	800	600	280
150	910	1945	900	1075	1170	110	800	600	1000	600	320
200	910	1945	900	1155	1285	110	800	600	1000	600	360
300	1110	2110	900	1280	1320	150	1000	600	1200	600	430
400	1110	2080	1050	1280	1320	150	1200	600	1200	600	490

METOS ACCESSOIRES MARMITES

Accessories	Code
Trémie de filtration 40-60	4222196
Trémie de diltration 80-100	4222198
Trémie de filtration 150-200	4222200
Trémie de filtration 300-400	4222202
Extension trémie 300-400	4222204
Bec verseur 150-200	4222206
Bec verseur 300-400	4222208
Grille de foisonnement 40-60	4211203
Grille de foisonnement 80-100	4211193
Grille de foisonnement 150-200	4211186
Grille de foisonnement 300	4211179
Grille de foisonnement 400	4215872



Trémie de filtration



Grille de foisonnement



Bec verseur



Extension trémie de filtration 300-400 litres

Brasseur pour masse lourde	Code
Brasseur masse lourde 150 L	4215822
Brasseur masse lourde 200 L	4215719
Brasseur masse lourde 300 L	4215721
Brasseur masse lourde 400 L	4215868

Nettoyage marmite	Code
Outil de nettoyage 60 L	4222728
Outil de nettoyage 80 L	4222729
Outil de nettoyage 100 L	4222730
Outil de nettoyage 150 L	4222731
Outil de nettoyage 200 L	4222732
Outil de nettoyage 300 L	4222733
Outil de nettoyage 400 L	4222734
Brosse de nettoyage	4222791
Grattoir	4222790



Brasseur masse lourde



Grattoir

Accessories	Code
Pic à pomme de terre	4000031
Support inox	4000012

Sous Vide	Capacité	Code
Sous Vide Kit Proveno 80 L	35 kg	4222723
Sous Vide Kit Proveno 100 L	35 kg	4222724
Sous Vide Kit Proveno 150 L	60 kg	4222725
Sous Vide Kit Proveno 200 L	60 kg	4222726

Mixer kit	Code
Mixer kit for Proveno 40 L	4222735
Mixer kit for Proveno 60 L	4222736
Mixer kit for Proveno 80 L	4222737
Mixer kit for Proveno 100 L	4222738

Inclus couvercle spécial, outil de brasage speciale et mixer MF2000 Combi

Chariots	Code
Chariot multipurpose MPT-450, GN1/1	4554132
Chariot support outil de brassage MPT-450	4215990
Chariot pour vidange MPT-450	4000009
Chariot multipurpose MPT-2/450, GN2/1	4554133
Chariot accessoires marmite KTT	4554564
Chariot accessoires marmite AT-77	4554586



Outil de nettoyage avec brosse



Brosse de nettoyage

Accessoires	Code
Jauge 40	4222212
Jauge 60	4222214
Jauge 80	4222216
Jauge 100	4222218
Jauge 150	4222220
Jauge 200	4222222
Jauge 300	4222224
Jauge 400	4222226

METOS ACCESSOIRES MARMITES



Potato stick



Jauge



Support inox



Panier Sous Vide basket et outil pour panier Sous Vide



Mixer kit



Chariot multipurpose MPT-450



Chariot pour vidange MPT-450



Chariot support outil de brassage MPT-450



Chariot multipurpose MPT-2/450



Chariot accessoires marmite KTT



Chariot accessoires marmite AT-77

metos
kitchen intelligence®



Metos France

40 bd de Nesles

77420 Champs sur Marne

Tél. +33 1 64 11 45 45

Fax +33 1 64 11 45 46

metos.france@metosfrance.com

www.metos.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

