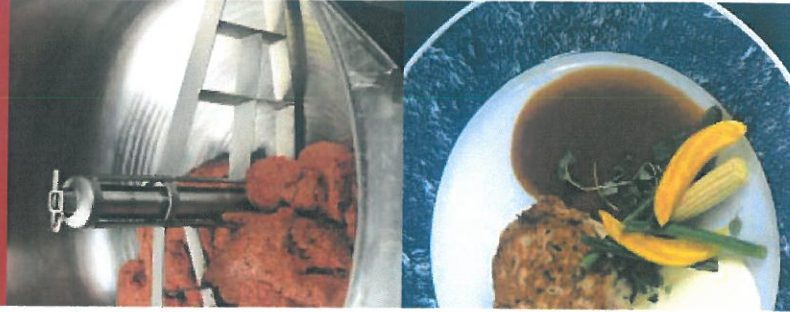


Proveno Marmite Multifonctions



www.metos.com

Proveno Marmite Multifonctions

Des caractéristiques uniques
qui vous facilitent la vie !

La Marmite Multifonctions Proveno cuit, mixe et refroidit quasiment tout type d'aliment. 70% des plats d'une carte peuvent être confectionnés dans une Proveno. Les préparations aussi bien chaudes que froides sont facilement réalisées.

Avec un grand éventail de fonctions, la Marmite Multifonctions Proveno est simple d'utilisation. La Proveno a été créée pour vous faciliter les tâches journalières en gagnant du temps et de l'énergie.

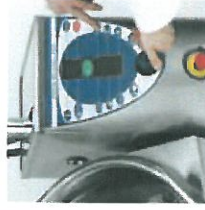


Tableau de commandes incliné pour une meilleure ergonomie. Bouton central unique pour tous les réglages.



Le seul outil de mixage avec des racleurs amovibles pour tout type de mixage. Léger mais robuste, forme unique.



Couvercle pivotant amovible. Grâce à sa grille il est très facile d'ajouter des ingrédients sans aucun risque.



Proveno Marmite Multifonctions

Brasseur tout inox avec racleurs Téflon. Puissant et robuste il permet tout type de mélange (15-140 t/mn). Facile à démonter grâce à sa poignée, il peut passer en machine. Système auto-reverse réglable. Racleurs démontables. Tous les composants sont lavables. Le modèle de base est fourni sans brasseur.

HACCP
Toutes les marmites Proveno sont prédisposées pour recueillir les informations de cuisson (Temps, Température) des aliments.

Toutes les marmites Proveno peuvent être assemblées entre elles en utilisant le même pilier de support.

Couvercle pivotant amovible. Grâce à sa grille il devient facile d'ajouter des ingrédients sans aucun risque. Les modèles Basic et Combi sont fournis avec un couvercle plein sans grille, les modèles COMBI PRO, COOL PRO ont un couvercle grillagé de sécurité de série.

Tableau de commandes incliné pour une meilleure ergonomie. Bouton central unique pour tous les réglages. Un écran explicatif unique - Avec le programme de paramétrage CSFP. Vous paramétrez votre marmite comme vous souhaitez qu'elle soit.

Le plateau convivial du pilier de contrôle est de série sur les modèles COMBI PRO, COOL PRO.

Les programmes de mixages à toutes les étapes des marmites PROVENO avec brasseur ont été testés par des professionnels de la cuisine.

Douche avec tuyau à spirale facilitant le nettoyage. (option BASIC, COMBI).

Double enveloppe vapeur (1 bar) isolée sur toute sa surface pour des raisons de sécurité et une optimisation du transfert thermique pendant la cuisson.

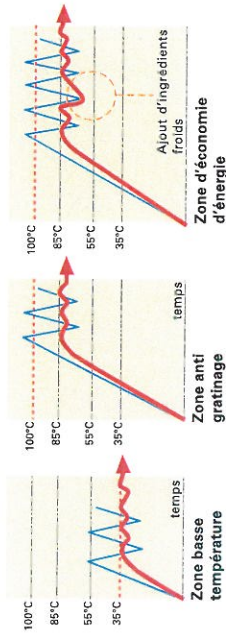
CSFP
Paramétrage électrique sécurisé avec retour automatique. Les marmites 200 l. et 300 l. possèdent une puissante sécurité de basculement. Les fonctions de sécurité et de retrait en standard.

Paramétrage selon les besoins spécifiques de l'utilisateur possible. Avec ces paramètres, plusieurs marmites multifonctions peuvent être modifiées de manière autonome afin de répondre précisément à vos besoins. Vous paramétrez votre marmite comme vous souhaitez qu'elle soit.

TempGuard
TempGuard - La température à cœur du produit est contrôlable tout au long de la période de cuisson, de série sur tous les modèles. Le relevé des températures permet de répondre aux normes HACCP et peut être enregistré automatiquement pendant tout le processus de cuisson, permettant de réaliser des tracés de nuit sécurisés (Option programme HACCP). Ce système comprend également la fonction anti-gratinage et la fonction 1/2 énergie automatique.

TempGuard

Contrôle de la Température



La température à cœur des produits s'affiche sur l'écran pendant tout la durée du processus de cuisson. Avec le programme HACCP Proveno SafeTemp (en option) les températures de cuisson peuvent être enregistrées automatiquement.

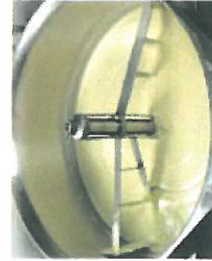
- Levage de la pâte à une température précise est simple et sécurisé
- Système anti-gratinage automatique pour une cuisson homogène et un nettoyage facilité
- Système 1/2 énergie automatique, une fois la température de consigne atteinte la consommation d'énergie diminue de moitié automatiquement.
- TempGuard réagit automatiquement au changement de température lors d'un rajout de liquide ou d'aliment.
- Cuisson homogène et régulière



Proveno mélange une pâte en quelques minutes et la fait pousser dans la marmite. (programme de brassage n°6 /et régulation de température TempGuard.)



300 litres de purée de pommes de terre en un seul mouvement. (programme sélectionné)



Les sauces sont faciles à préparer quant la température et le brassage sont corrects.



Metos Proveno Basic

Double enveloppe vapeur sans brasseur

Proveno Fonctions Spécifiques

Minuterie Multifonctions : Minuterie indépendante avec signal sonore, programmation de la durée de cuisson, de la vitesse de brassage, de la température de cuisson, de l'heure de démarrage. Maintien en température en fin de cycle de cuisson à une température prédéfinie. De série sur modèles Combi Pro, Cool, Cool Pro et Chili Pro.

Remplissage en eau automatique : Remplissage en eau de la marmite effectuée par un compteur volumétrique intégré (affichage digital des litres). Remplissage manuel également possible par bouton poussoir. De série sur modèles Combi Pro, Cool Pro et Chili Pro.

Refroidissement automatique (C2) : Refroidissement à la température désirée, affichage digital de la descente de température, refroidissement en continu, vidange automatique de l'eau de refroidissement, interruption automatique du refroidissement lorsque la température désirée est atteinte. De série refroidissement en eau du réseau pour modèle Cool et Cool Pro. (Refroidissement avec eau glacée en option)

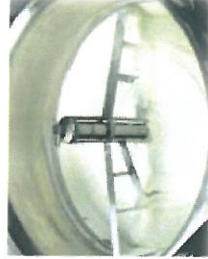
Système EasyRun : Système de démarrage différé d'une cuisson. Programmée avec l'EasyRun la marmite Proveno peut se remplir en eau automatiquement et démarrer la chauffe à une heure spécifique choisie par l'opérateur. De série pour les modèles Cool Pro et Chili Pro.



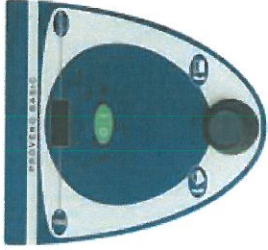
La viande hachée est cuite en quelques minutes. La sauce bolognaise peut ainsi être réalisée dans la même marmite par exemple.



Cuire, refroidir et fouetter. Moins de main d'œuvre, moins de transfert d'aliments, moins de frais de nettoyage. Un formidable gain de temps.



C'est froid. Oui, pas seulement pour la production chaude, mais chaud et froid à tour de rôle selon vos besoins.



Standard :

- Couvercle amovible plein
 - Système HACCP
 - Remplissage en eau
 - Système TempGuard
 - Jauge de volume
 - Basculement électrique
- Options :
- Socle d'installation
 - Couvercle avec grille amovible
 - Douche
 - Minuterie automatique et remplissage volumétrique
 - Plateau de pilier de contrôle
 - Refroidissement manuel
 - Programme HACCP Safe Temp
 - Raccord HACCP Safe Temp

Proveno Basic	Alimentation électrique	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique	Consommation en vapeur
Metos Proveno 40E	4222030	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 12 kW 20A	400V 3N~ 12 kW 20A	12 kg/h
Metos Proveno 80E	4222031	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 16 kW 25A	400V 3N~ 16 kW 25A	18 kg/h
Metos Proveno 100E	4222032	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20 kW 32A	400V 3N~ 20 kW 32A	24 kg/h
Metos Proveno 150E	4222033	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 24 kW 32A	400V 3N~ 24 kW 32A	30 kg/h
Metos Proveno 200E	4222034	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 34 kW 50A	400V 3N~ 34 kW 50A	45 kg/h
Metos Proveno 300E	4222035	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 48 kW 70A	400V 3N~ 48 kW 70A	60 kg/h
Metos Proveno 40S	4222037	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	230V 1~ 1,05 kW 16A	12 kg/h
Metos Proveno 80S	4222038	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	230V 1~ 1,05 kW 16A	18 kg/h
Metos Proveno 100S	4222039	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	230V 1~ 1,05 kW 16A	24 kg/h
Metos Proveno 150S	4222041	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A	230V 1~ 1,05 kW 16A	30 kg/h
Metos Proveno 200S	4222042	1350x920x900/1170*	230V 1~ 1,8 kW 16A	230V 1~ 1,8 kW 16A	45 kg/h
Metos Proveno 300S	4222043	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A	400V 3N~ 2 kW 16A	60 kg/h

* Hauteur marmite / hauteur du support

Châssis d'installation

Socle d'installation du pilier de contrôle 40-300	Réf.
Socle d'installation du pilier de support 40-300	4211443
Socle d'installation à noyer du pilier de contrôle 40-300	4211919
Socle d'installation à noyer du pilier de support 40-300	4211901

Options d'usine

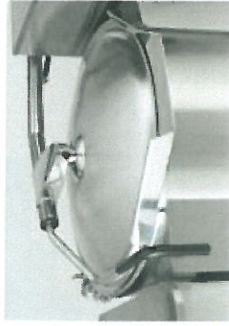
Options d'usine	Réf.
AutoPack* 40-100	4222117
AutoPack* 150-300	4222124
Douche	4222113
Couvercle avec grille de sécurité 40-60	4222138
Couvercle avec grille de sécurité 80-100	4222139
Couvercle avec grille de sécurité 150-200	4222140
Couvercle avec grille de sécurité 300	4222141
Refroidissement eau du réseau, manuel (C1)	4211965

Options additionnelles

Options additionnelles	
Modification couvercle avec grille de sécurité 40-60	4222114
Modification couvercle avec grille de sécurité 80-100	4222132
Modification couvercle avec grille de sécurité 150-200	4222133
Modification couvercle avec grille de sécurité 300	4222134

Accessoire	Réf.
Plateau pilier de contrôle	4222134

* AutoPack = minuterie multifonctions, remplissage automatique en eau



La marmite Proveno Basic possède un robuste couvercle plein, couvercle grillagé de sécurité disponible en option

Metos Proveno Combi

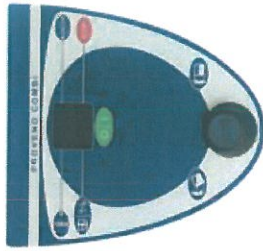
Double enveloppe vapeur avec brasseur

Standard :

- Brasseur intégré
- Outil de brassage avec racleurs amovibles
- Couverture amovible plein
- Système HACCP
- Remplissage en eau
- Système TempGuard
- Jauge de volume
- Basculement électrique

Options :

- Socle d'installation
- Couverture avec grille amovible
- Douchelette
- Minuterie automatique et remplissage volumétrique
- Plateau de pilier de contrôle
- Refroidissement manuel
- Programme HACCP Safe Temp
- Raccord HACCP Safe Temp



Proveno Combi			
Alimentation électrique			
Ref.	Dimensions mm	Connexion électrique	
Metos Proveno Combi 40E	4222044	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 12,75 kW 25A
Metos Proveno Combi 60E	4222045	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 16,75 kW 32A
Metos Proveno Combi 80E	4222046	1144x680x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno Combi 100E	4222047	1144x680x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno Combi 150E	4222048	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 25,5 kW 50A
Metos Proveno Combi 200E	4222049	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 35,5 kW 63A
Metos Proveno Combi 300E	4222050	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 49,5 kW 100A
Alimentation vapeur			
Ref.	Dimensions mm	Connexion électrique	
Metos Proveno Combi 40S	4222051	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno Combi 60S	4222052	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno Combi 80S	4222053	1144x680x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno Combi 100S	4222054	1144x680x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno Combi 150S	4222055	1350x920x900/1170*	230V 1~ 1,8 kW 16A
Metos Proveno Combi 200S	4222056	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A
Metos Proveno Combi 300S	4222057	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A
* Hauteur marmite / hauteur du support			
Consommation en vapeur			
Metos Proveno Combi 40S	12 kg/h		
Metos Proveno Combi 60S	18 kg/h		
Metos Proveno Combi 80S	24 kg/h		
Metos Proveno Combi 100S	30 kg/h		
Metos Proveno Combi 150S	45 kg/h		
Metos Proveno Combi 200S	60 kg/h		
Metos Proveno Combi 300S	90 kg/h		

Châssis d'installation

Ref.	
4211443	Socle d'installation du pilier de contrôle 40-300
4211919	Socle d'installation du pilier de support 40-300
4211901	Socle à noyer d'installation du pilier de contrôle 40-300
4211891	Socle à noyer d'installation du pilier de support 40-300

Options d'usine

Ref.	
4222117	AutoPack* 40-100
4222124	AutoPack* 150-300
4222113	Douchelette
4222138	Couvercle avec grille de sécurité 40-60
4222139	Couvercle avec grille de sécurité 80-100
4222140	Couvercle avec grille de sécurité 150-200
4222141	Couvercle avec grille de sécurité 300
4211965	Refroidissement eau du réseau, manuel (C1)

Options additionnelles

Ref.	
4222114	Modification couvercle avec grille de sécurité 40-60
4222132	Modification couvercle avec grille de sécurité 80-100
4222133	Modification couvercle avec grille de sécurité 150-200
4222134	Modification couvercle avec grille de sécurité 300

Accessoire

Ref.	
4222115	Pilier du tableau de contrôle

* AutoPack = minuterie multifonctions, remplissage automatique en eau

Metos Proveno Combi Pro

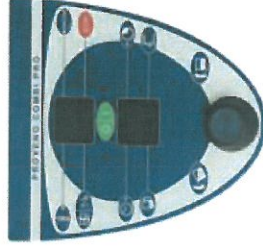
Double enveloppe vapeur avec brasseur

Standard :

- Brasseur intégré
- Outil de brassage avec racleurs amovibles
- Couverture amovible avec grille de sécurité volumétrique)
- Système Auto Pack (minuterie et remplissage)
- Douchelette
- Plateau de pilier de contrôle
- Système HACCP
- Système TempGuard
- Jauge de volume
- Basculement électrique

Options :

- Socle d'installation
- Refroidissement manuel
- Programme EasyRun
- Programme HACCP Safe Temp
- Raccord HACCP Safe Temp



Proveno CombiPro			
Alimentation électrique			
Ref.	Dimensions mm	Connexion électrique	
Metos Proveno CombiPro 40E	4222058	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 12,75 kW 25A
Metos Proveno CombiPro 60E	4222059	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 16,75 kW 32A
Metos Proveno CombiPro 80E	4222060	1144x680x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno CombiPro 100E	4222061	1144x680x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno CombiPro 150E	4222062	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 25,5 kW 50A
Metos Proveno CombiPro 200E	4222063	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 35,5 kW 63A
Metos Proveno CombiPro 300E	4222064	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 49,5 kW 100A
Alimentation vapeur			
Ref.	Dimensions mm	Connexion électrique	
Metos Proveno CombiPro 40S	4222065	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno CombiPro 60S	4222066	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno CombiPro 80S	4222067	1144x680x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno CombiPro 100S	4222068	1144x680x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno CombiPro 150S	4222069	1350x920x900/1170*	230V 1~ 1,8 kW 16A
Metos Proveno CombiPro 200S	4222070	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A
Metos Proveno CombiPro 300S	4222071	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A
* Hauteur marmite / hauteur du support			
Consommation en vapeur			
Metos Proveno CombiPro 40S	12 kg/h		
Metos Proveno CombiPro 60S	18 kg/h		
Metos Proveno CombiPro 80S	24 kg/h		
Metos Proveno CombiPro 100S	30 kg/h		
Metos Proveno CombiPro 150S	45 kg/h		
Metos Proveno CombiPro 200S	60 kg/h		
Metos Proveno CombiPro 300S	90 kg/h		

Châssis d'installation

Ref.	
4211443	Socle d'installation du pilier de contrôle 40-300
4211919	Socle d'installation du pilier de support 40-300
4211901	Socle à noyer d'installation du pilier de contrôle 40-300
4211891	Socle à noyer d'installation du pilier de support 40-300

Options d'usine

Ref.	
4222116	Programme EasyRun
4211965	Refroidissement eau du réseau, manuel (C1)



Accès facile de la douchelette de lavage. Remplissage en eau de la marmite effectué par un compteur volumétrique intégré. Grâce au contrôle de prévention du gratinage, la marmite est facilement nettoyable.

Metos Proveno Cool

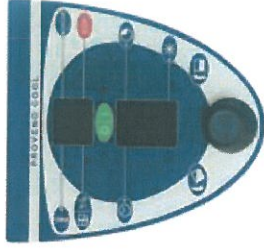
Double enveloppe vapeur avec brasseur

Standard :

- Brasseur intégré
- Outil de brassage avec racleurs amovibles
- Couvercle amovible avec grille de sécurité
- Refroidissement automatique (C2)
- Minuterie automatique
- Douchette
- Plateau de pilier de contrôle
- Système HACCP
- Système TempGuard
- Jauge de volume
- Basculement électrique

Options :

- Socle d'installation
- Refroidissement eau glacée (C3)
- Refroidissement en deux phases (C5)
- Programme HACCP Safe Temp
- Raccord HACCP Safe Temp



Proveno Cool			
Alimentation électrique	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique
Metos Proveno Cool 40S	4222072	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 12,75 kW 25A
Metos Proveno Cool 60S	4222073	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 16,75 kW 32A
Metos Proveno Cool 80S	4222074	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno Cool 100S	4222075	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno Cool 150S	4222076	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 25,5 kW 50A
Metos Proveno Cool 200S	4222077	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 35,5 kW 63A
Metos Proveno Cool 300S	4222078	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 49,5 kW 100A
Consommation			
Alimentation vapeur	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique
Metos Proveno Cool 40S	4222079	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno Cool 60S	4222080	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno Cool 80S	4222081	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno Cool 100S	4222082	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno Cool 150S	4222083	1350x920x900/1170*	230V 1~ 1,8 kW 16A
Metos Proveno Cool 200S	4222136	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A
Metos Proveno Cool 300S	4222084	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A
* Hauteur marmite / hauteur du support			

Châssis d'installation	
Socle d'installation du pilier de contrôle 40-300	Réf. 4211443
Socle d'installation du pilier de support 40-300	Réf. 4211919
Socle à moyer d'installation du pilier de contrôle 40-300	Réf. 4211901
Socle à moyer d'installation du pilier de support 40-300	Réf. 4211891
Options d'usine	
Refroidissement en eau glacée (C3)	Réf. 4212302
Deux phases de refroidissement (C5)	Réf. 4212729
Options additionnelles	
Kit d'actualisation en eau glacée de C2 à C3	Réf. 4212775



Cuire, brasser et refroidir dans la même cuve. Prêt à être consommé.

metos

Metos Proveno Cool Pro

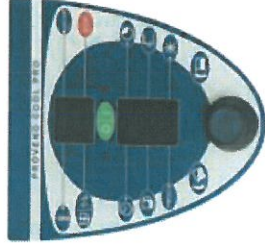
Double enveloppe vapeur avec brasseur

Standard :

- Brasseur intégré
- Outil de brassage avec racleurs amovibles
- Couvercle amovible avec grille de sécurité
- Refroidissement automatique (C2)
- Minuterie automatique
- Remplissage volumétrique
- Programme EasyRun
- Douchette
- Plateau de pilier de contrôle
- Système HACCP
- Système TempGuard
- Jauge de volume
- Basculement électrique

Options :

- Socle d'installation
- Refroidissement eau glacée (C3)
- Refroidissement en deux phases (C5)
- Programme HACCP Safe Temp
- Raccord HACCP Safe Temp



Proveno CoolPro			
Alimentation électrique	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique
Metos Proveno CoolPro 40E	4222085	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 12,75 kW 25A
Metos Proveno CoolPro 60E	4222086	1037x620x900/1170*	400V 3N~ 16,75 kW 32A
Metos Proveno CoolPro 80E	4222087	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno CoolPro 100E	4222088	1144x690x900/1170*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno CoolPro 150E	4222089	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 25,5 kW 50A
Metos Proveno CoolPro 200E	4222090	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 35,5 kW 63A
Metos Proveno CoolPro 300E	4222091	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 49,5 kW 100A
Consommation			
Alimentation vapeur	Réf.	Dimensions mm	Connexion électrique
Metos Proveno CoolPro 40S	4222092	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno CoolPro 60S	4222093	1037x620x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno CoolPro 80S	4222094	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno CoolPro 100S	4222095	1144x690x900/1170*	230V 1~ 1,05 kW 16A
Metos Proveno CoolPro 150S	4222096	1350x920x900/1170*	230V 1~ 1,8 kW 16A
Metos Proveno CoolPro 200S	4222097	1350x920x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A
Metos Proveno CoolPro 300S	4222098	1550x1160x900/1170*	400V 3N~ 2 kW 16A
* Hauteur marmite / hauteur du support			

Châssis d'installation	
Socle d'installation du pilier de contrôle 40-300	Réf. 4211443
Socle d'installation du pilier de support 40-300	Réf. 4211919
Socle à moyer d'installation du pilier de contrôle 40-300	Réf. 4211901
Socle à moyer d'installation du pilier de support 40-300	Réf. 4211891
Options d'usine	
Refroidissement en eau glacée (C3)	Réf. 4212302
Deux phases de refroidissement (C5)	Réf. 4212729
Options additionnelles	
Kit d'actualisation en eau glacée de C2 à C3	Réf. 4212775



Sélectionner le volume d'eau désiré et lancer le remplissage volumétrique c'est tout ! Le marmite Proveno ajoute la juste quantité d'eau aux aliments. Le seul calcul qui vous incombe et de calculer combien de temps vous économisez – encore !

Accessoires et options pour tous les modèles de Proveno

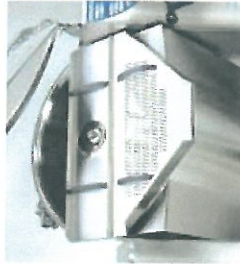
Accessoires	Ref.
Trémie de filtration 40-60	4211517
Trémie de filtration 80-100	4211524
Trémie de filtration 150-200	4211997
Trémie de filtration 300	4212013
Extension pour la grille de filtration 300	4212006
Bec verseur de précision 300	4212743
Bec verseur de précision 40-60	4212768
Grille de foisonnement 40-60	4211203
Grille de foisonnement 80-100	4211193
Grille de foisonnement 150-200	4211186
Grille de foisonnement 300	4211179
Jauge de volume 40	4211316
Jauge de volume 60	4211309
Jauge de volume 80	4211281
Jauge de volume 100	4211274
Jauge de volume 150	4211267
Jauge de volume 200	4211235
Jauge de volume 300	4211228
Outil de brassage avec radieurs Proveno 40	4215155
Outil de brassage avec radieurs Proveno 60	4215156
Outil de brassage avec radieurs Proveno 80	4215157
Outil de brassage avec radieurs Proveno 100	4215158
Outil de brassage avec radieurs Proveno 150	4215159
Outil de brassage avec radieurs Proveno 200	4215160
Outil de brassage avec radieurs Proveno 300	4215161
Chariot multi-usages MPT-450	4554132

HACCP

Programme d'auto contrôle Safe Temp	4212038
Kit de connexion Safe Temp	4212126

Options d'usine

Robinet de vidange D1-std	4211972
---------------------------	---------



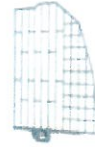
La trémie d'une marmite 300 l. est extensible en partie supérieure (option)



Avec l'aide du chariot multi-usages MPT-450, il est aisé de remplir la marmite. La hauteur du container peut être ajustée.



Trémie de filtration



Grille de foisonnement



Bec verseur de précision



Robinet de vidange D1-std



Socle d'installation à noyer PM



Socle d'installation à noyer GM



Socle d'installation à poser PM



Socle d'installation à poser GM

Proveno et HACCP

Tous les modèles de la gamme Proveno sont prédisposés pour recueillir les informations HACCP. Relevé les températures de cuisson et les temps de cuisson sont facilement enregistrable avec le logiciel SafeTemp. Toutes les informations nécessaires pour la traçabilité HACCP sont disponibles avec ce système.

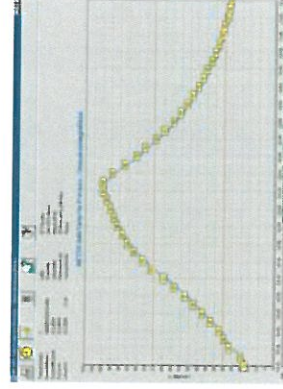
Caractéristiques du logiciel SafeTemp :

- Procédure de planning de production
- Rapports HACCP graphiques ou chiffrés
- Date, heure, unité de production, numéro de lot, exécutant, lieu de distribution, et autres remarques
- « Zone à risque » paramétrable
- Sauvegarde automatique et consultation aisée
- Format compatible XML pour exportation

Pour un système complet :

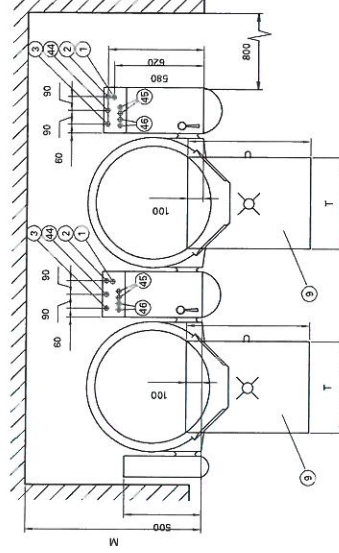
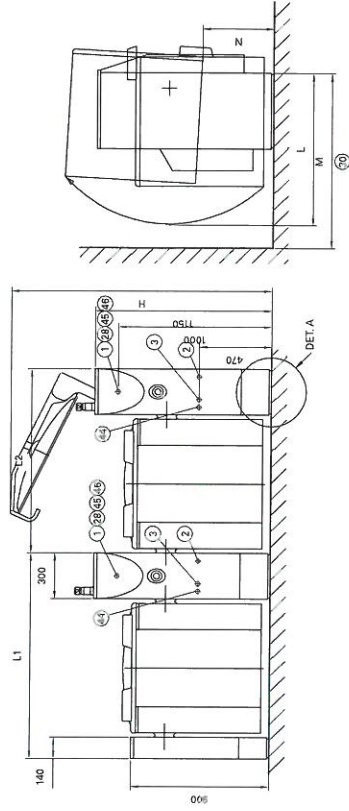
- 1 kit logiciel SafeTemp par site
- 1 kit de connexion par marmite
- Une connexion filaire RS485 entre les marmites et l'ordinateur

Le kit logiciel comprend : le logiciel SafeTemp sur CD Rom, un convertisseur RS 485 et une prise D9/D25
Le kit de connexion comprend : une carte de communication marmite avec une prise RJ 45.





Proveno groupe électrique



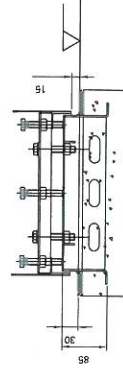
- ① Connexion électrique
- ② Connexion à l'eau froide, 15 mm
- ③ Connexion à l'eau chaude, 15 mm
- ④ Connexion vapeur
- ⑤ Connexion eau condensée
- ⑥ Socle de drainage recommandé (non fourni par Metos)
- ⑦ 2 m. de câble nécessaire
- ⑧ Eau traitée (optionnel)
- ⑨ Une gaine de protection de 20 mm, min. doit être prévue pour le câble de connexion
- ⑩ Une gaine de protection doit être prévue pour les câbles de cuisson et de refroidissement

Proveno	L1	L2	H	M	N	U	T	Door
40E	1037	897	1800	830	515	800	400	800
60E	1037	897	1800	910	515	800	400	800
80E	1144	1004	1850	930	485	800	500	815
100E	1144	1004	1850	930	485	800	500	815
150E	1350	1210	1850	970	1010	800	600	940
200E	1350	1210	1850	1050	1130	800	600	940
300E	1550	1410	1900	1150	1190	800	600	1165

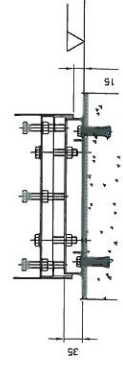
Nous nous réservons le droit de modifier les données techniques.

DET.A

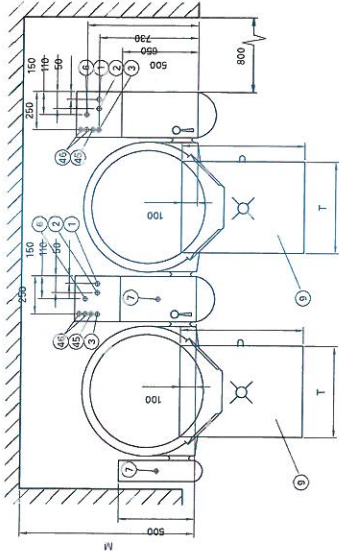
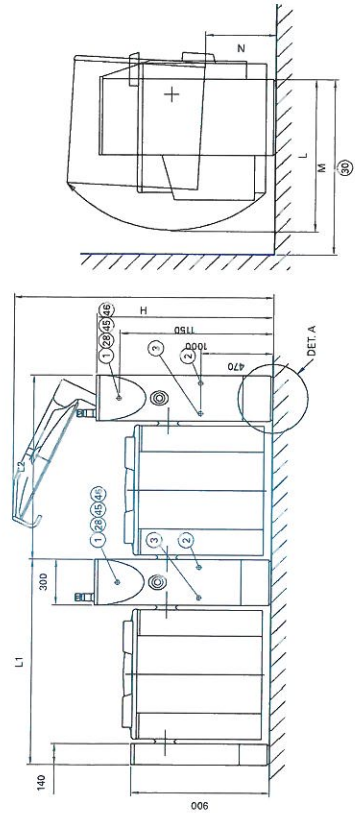
Installation de: socles à noyer dans le sol



Installation des socles à poser sur le sol



Proveno groupe alimentation vapeur



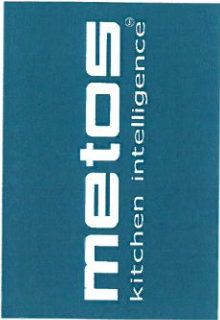
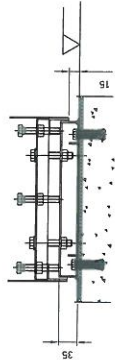
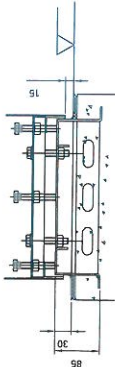
Proveno	L1	L2	H	L	M	N	U	T
40S	1037	897	1800	830	900	515	800	400
60S	1037	897	1800	910	1040	515	800	400
80S	1144	1004	1850	930	1080	465	800	500
100S	1144	1004	1850	930	1080	465	800	500
150S	1350	1210	1900	970	1010	460	800	600
200S	1350	1210	1900	1050	1130	460	800	600
300S	1550	1410	1900	1190	1190	450	800	600

Nous nous réservons le droit de modifier les données techniques.

DET. A

Installation des socles à noyer dans le sol

Installation des socles à noyer sur le sol



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