

Котлы пищеварочные электрические, паровые Провено, сковорарки Футурамарвел

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

ПРОВЕНО – высочайшая продуктивность



Не важно, какого типа кухней вы пользуетесь сегодня или будете пользоваться в будущем, котлы Провено всегда позволят добиться высокой производительности и одновременно значительно снизить трудозатраты и расходы на электроэнергию.

Области применения:

- БОЛЬНИЦЫ
- ЦЕНТРАЛЬНЫЕ КУХНИ
- ТЮРЬМЫ
- ШКОЛЬНЫЕ СТОЛОВЫЕ
- ВОЗДУШНЫЙ ТРАНСПОРТ
- СЛУЖЕБНЫЕ СТОЛОВЫЕ
- ФАРМАЦЕВТИЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
- ДВОРЦЫ СЪЕЗДОВ
- ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
- КОНДИТЕРСКИЕ
- БУЛОЧНЫЕ

Новая конструкция и новые отличительные особенности

Надежная изоляция электрооборудования от воды

– теперь пользователь может быть спокоен – электрические части изолированы в контрольной опоре, что упрощает доступ для обслуживания.

Бесшовная сварка защищает от скопление грязи на кромках.

Полный доступ к баку котла снизу облегчает проведение планово-ремонтных работ.

Высота слива 600 мм. Повышенная эргономика. Удобно разливать в различные тележки и емкости.

Приподнятая панель управления – защита от попадания воды, больше функций, возможность поставить полный GN-контейнер.

Регулируемый ручной душ с витым шлангом - легко досягаемый, не мешает пользователю.

Встроенный ввод питьевой воды для непосредственной подачи воды в котел облегчает работу в кухнях с разным давлением воды.

Функции «Cook to cool & cool to cook» позволяютовару держать пищу в котле все ночь при пониженной температуре и затем утром подогреть блюдо для раздачи без необходимости перекладывать продукт с места на место.

Аварийный выключатель расположен по-новому и больше не мешает транспортировочным тележкам.

Крышка котла изготовлена из н/стали, оборудована прочным креплением и демпферным механизмом. Новая крышка – полностью регулируемая. Магнитные переключатели спрятаны в панель управления.

МЕТОС ПРОВЕНО КОМБИ-КОТЛЫ

Многофункциональный механизм. Мощный гигиенический миксер с функцией автореверса для всех видов смешивания и взбивания (140 об/мин). Миксер легко снимается благодаря подъемной, всегда чистой ручке. Съемные скребки. Все части можно мыть в посудомоечной машине.

НАССР Возможность подключения НАССР. Возможность беспроводного подключения для повышения гибкости.

Опорные стойки Можно устанавливать в группу с контрольной стойкой других котлов Метос.

CSFP

Система индивидуального изменения параметров

Система позволяет изменять некоторые функции котла индивидуально под ваши нужды. Ваш котел работает так, как надо именно вам.

Безопасное электроопротивление. Большие 200-400-литровые котлы с мощным гидравлическим опротивлением. Функции защиты и возврата в исходное положение в качестве стандарта.

TempGuard

TempGuard – интеллектуальная система контроля температуры входит в комплектацию всех моделей Провено. Контроль температуры пищи, контроль расстойки, антипригарный контроль и автоматический выбор экономичного ($\frac{1}{2}$) режима расхода энергии.

Прочная крышка из нержавеющей стали. Все части легко регулируются, снимаются и выдерживают мойку в посудомоечной машине. Защитная решетка поставляется в качестве стандарта.

Удобная приподнятая панель управления с логикой «нажать и выбрать» и одним центральным диском. Дисплей с подсказками. С помощью системы CSFP можно изменять функции котла в соответствии с конкретными потребностями.

Многоступенчатые программы смешивания протестированы профессиональными шеф-поварами.

99 программ.

Рабочее место 1/1 ГН для кухонных принадлежностей, ингредиентов и стандартизированной рецептуры.

Ручной душ (теплая/холодная вода)
3 варианта:
● стандартный
● выдвижной
● повышенной прочности

Герметичная полипропиленовая изоляция для повышения эффективности использования энергии.

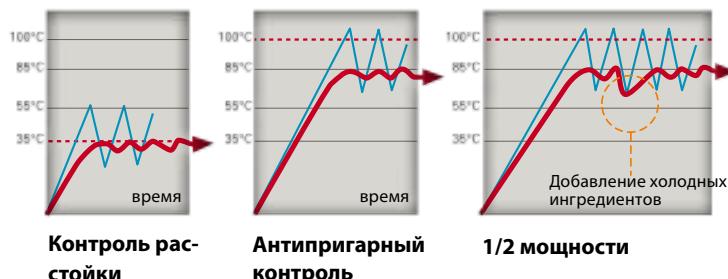
Защита электрооборудования от попадания воды облегчает проведение планово-предупредительного обслуживания.



TempGuard

Функция контроля температуры продукта
входит в комплектацию
всех моделей котлов Провено.

Температура продукта непрерывно высвечивается на дисплее в процессе варки и охлаждения. Информация автоматически регистрируется для НАССР в течение всего процесса.



Одичный котел: на дисплее высвечивается температура внутренней поверхности котла, однако температура продукта неизвестна

TempGuard: точная температура продукта известна, в зависимости от ее значения регулируется нагрев котла

Экономия энергии: полная мощность – только при необходимости, в остальное время работа на половину мощности. Никаких установок, автоматическое включение

Расстойка теста при правильно выбранной температуре проста и безопасна.

Антипригарный контроль повышает качество варки и облегчает очистку.

Нет необходимости регулировки температуры. TempGuard немедленно реагирует на изменение температуры и меняет режим нагрева автоматически.

Более равномерная и быстрая варка.



Многофункциональный смесительный механизм

Идеальное средство для приготовления супов, тушеных блюд, пирогов с фаршем, пюре, начинки для кондитерских изделий, салатных соусов, начинки для бутербродов, взбитого теста для торты, основы для мороженого, теста для выпечки хлеба....

перечень может быть бесконечным



Беспроводная система НАССР

Конструкция и дизайнерские особенности нового котла Провено позволили значительно повысить производительность и надежность работы агрегата. Возможность беспроводного использования НАССР позволяет измерять температуру в режиме реального времени. Система может использоваться везде, где есть доступ к интернету. Если этого окажется недостаточно, предлагается версия для мобильных телефонов. Пользователь получает доступ ко всей информации в режиме online с возможностью анализа и внесения поправок,

а также может принимать тревожные сообщения в виде текстовой информации в случае нарушения установленных ограничений.

Все это непосредственно связано с другим ключевым кухонным оборудованием – посудомоечными машинами, холодильниками, плитами и буфетной зоной. Не требуется никаких серверов и программ для инсталляции. Просто войдите в систему – и все готово. Надежная внутренняя система контроля.



Функции Провено

Многофункциональный таймер: Отдельный таймер, программируемое время варки, программируемое время смещивания, одновременно программируемое время варки и смещивания, программируемое время начала варки, информация о сбое в подаче электричества и функции безопасности, автоматическая функция Cook & Hold при заданной температуре, возможность сокращения времени программы смещивания.



Просто нажмите кнопку – и все! Большие кнопки и четкий дисплей для вашего удобства.



Полный котел картофельного пюре готовится нажатием одной кнопки (установленная программа).

Автоматическое заполнение питьевой водой:

Регулируемый пользователем перепускной канал перед заполнением котла питьевой водой, наполнение и замер без обязательного контроля, ручное наполнение котла нажатием кнопки (количество воды в литрах постоянно высвечивается на дисплее).

Автоматическое охлаждение (Ц2 & Ц3): Задайте нужную температуру и нажмите кнопку – все! Температура пищи постоянно высвечивается на дисплее. Охлаждение может быть прервано, остановлено или целевая температура может быть изменена в процессе охлаждения. Автоматическая остановка охлаждения, если продукт дальше не охлаждается с выбранным хладагентом, защитная функция от случайного охлаждения. Функция Cool & Hold поддерживает продукт при заданной температуре. Охлаждающим средством может быть как водопроводная вода, так и ледяная вода от отдельного льдогенератора. С2 – охлаждение с открытым контуром, С3 – охлаждение с замкнутым контуром.

Программирование функции ИзоРан: Возможность запрограммировать весь процесс. Автоматический спуск «первой воды», автоматическое заполнение питьевой водой, варка и смещивание начинаются автоматически в заданное время. Программируемое время варки, автоматическая функция Cook & Hold при заданной температуре. Защита от сбоев в водопроводной и электрической сетях. Информация о задержках процесса выводится на дисплей.



Охлаждение котлов Провено



Ручное охлаждение (Ц1) водопроводной водой: пользователь вручную подсоединяет водяной шланг к водопроводу и регулирует водопроводные краны, впускной и выпускной клапаны рубашки котла до и после цикла охлаждения.

Автоматическое охлаждение (Ц2) водопроводной водой. Задайте желаемую температуру и нажмите кнопку – все! Автоматический слив из рубашки котла после охлаждения. Функция Cool&Hold.

Автоматическое охлаждение ледяной водой (Ц3). Охлажденная вода циркулирует между льдогенератором и рубашкой котла (замкнутый цикл).

Автоматическое двухступенчатое охлаждение (Ц5). Охлаждение начинается с помощью водопроводной воды, когда разница в температуре еще велика и затем переключается на охлаждение ледяной водой, когда разница между заданной температурой и температурой продукта уменьшится.



Автоматическое охлаждение котлов Провено Чилл Про ледяной водой (ожидается в 2013 г. для новых Провено)

Котлы Комби готовы для подключения к охлаждению ледяной водой.

Чилл Про СЦЕ - ледяная вода циркулирует только в рубашке котла

Чилл Про ДЦЕ - ледяная вода циркулирует в рубашке котла, а также в специальном смесительном механизме. С помощью этого механизма можно легко побить все рекорды норм охлаждения. Например, 200 литров гуляша можно охладить с +98°C до +3°C за 45 минут!



СОЗДАЙТЕ СВОЙ СОБСТВЕННЫЙ МЕТОС ПРОВЕНО

Простая комплектация

СТАНДАРТНЫЙ КОМПЛЕКТ:

- Многофункциональный смесительный механизм
- Опорные и контрольные стойки
- Защитная крышка с решеткой
- Цифровой контроль температуры
- Функция ТемпГард
- Многофункциональный таймер
- Возможность наклона в процессе смещивания
- Автоматический возврат в исходное положение
- USB-порт на панели управления
- Соединение для оптимизации расхода энергии
- HACCP
- Сбор информации HACCP
- Мерник



СОЗДАЙТЕ СВОЙ СОБСТВЕННЫЙ МЕТОС ПРОВЕНО

Выберите котел Провено по размеру и виду нагрева

Провено Эл. нагрев	Код	Размеры мм	Эл. подключение
Метос Провено 40E	4222150	1037x620x900/1170*	400B 3N~ 12,75 кВт 25A
Метос Провено 60E	4222152	1037x620x900/1170*	400B 3N~ 16,75 кВт 32A
Метос Провено 80E	4222154	1144x690x900/1170*	400B 3N~ 20,75 кВт 40A
Метос Провено 100E	4222156	1144x690x900/1170*	400B 3N~ 20,75 кВт 40A
Метос Провено 150E	4222158	1350x920x900/1170*	400B 3N~ 25,5 кВт 50A
Метос Провено 200E	4222160	1350x920x900/1170*	400B 3N~ 35,5 кВт 63A
Метос Провено 300E	4222062	1550x1160x900/1170*	400B 3N~ 49,5 кВт 100A
Метос Провено 400E	4222164	1550x1165x900/1280*	400B 3N~ 59,8 кВт 100A

Провено Паровой нагрев	Код	Размеры мм	Эл. подключение	Расход пара
Метос Провено 40S		1037x620x900/1170*	230B 1~ 1,05 кВт 16A	12 кг/час
Метос Провено 60S		1037x620x900/1170*	230B 1~ 1,05 кВт 16A	18 кг/час
Метос Провено 80S		1144x690x900/1170*	230B 1~ 1,05 кВт 16A	24 кг/час
Метос Провено 100S		1144x690x900/1170*	230B 1~ 1,05 кВт 16A	30 кг/час
Метос Провено 150S		1350x920x900/1170*	230B 1~ 1,8 кВт 16A	45 кг/час
Метос Провено 200S		1350x920x900/1170*	400B 3N~ 2 кВт 16A	60 кг/час
Метос Провено 300S		1550x1160x900/1170*	400B 3N~ 2 кВт 16A	90 кг/час
Метос Провено 400S		1550x1165x900/1280*	400B 3N~ 2,7 кВт 16A	120 кг/час

Монтажный чертеж на стр. 435

Монтажный комплект

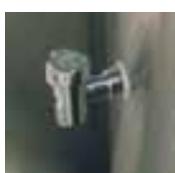
4222188	Одиночный монтаж, напольный
4222192	Групповой монтаж, напольный
4222190	Одиночный монтаж, с заделкой в пол
4222194	Групповой монтаж, с заделкой в пол



Заводской заказ (опция)

4211972	Сливной кран D1, стандарт
4222135	Соединитель сливного крана D2-Б/AУС СМС63
4222166	Охлаждение водопроводной водой (Ц1)
4222168	Охлаждение водопроводной водой (Ц2)
4222170	Охлаждение ледяной водой (Ц3)
4222172	Двухступенчатое охлаждение (Ц5)
4222127	Фильтр подавления помех
4212292	Двойное подключение к воде
4222128	Пробник двойного выпуска
4222186	Беспроводной передатчик НАССР Tempnet
4007023	Базовая станция TempNet GSM
4007021	Базовая станция TempNet Ethernet
4222174	Стандартный ручной душ S1
4222176	Усиленный ручной душ S2
4222178	Ручной душ с намоткой S3
4222182	ПО ИзоРан 1,1
4222184	ПО ИзоРан 99,9
	99 программ (на 9 циклов каждая)
4222180	Автоматическая подача питьевой воды

Отдельный котел
или группа?



Сливной кран D1



Соединитель
сливного крана D2



Съемная защитная решетка
обеспечивает непрерывный
контроль за приготовлением
и добавление ингредиентов в
процессе смешивания

СКОРОВАРКИ МЕТОС ФУТУРАМАРВЕЛ



Метос Футурамарвел CE14. Работает на электричестве или на пару (CC).

Скороварка Метос Футурамарвел обеспечивает разморозку, нагрев и быстрое приготовление даже самых нежных продуктов. Благодаря быстроте и эффективности скороварки Футурамарвел готовить можно только перед подачей пищи. Бережное приготовление паром сохраняет структуру, питательные вещества и цвет продукта. Благодаря быстроте скороварка уравнивает спрос. Дополнительные порции, содержащие многие различные компоненты, можно быстро приготовить, так как скороварка не требует предварительного нагрева и в ней можно готовить разные продукты одновременно. Вкус не переносится с одного продукта на другой.



● Варка на пару 65...95°C

● Варка под давлением 1,0 бар (120°C)

● Варка под давлением 0,5 бар (110°C)

● Варка на пару 100°C

Широкий температурный диапазон позволяет использовать скороварку для приготовления блюд «су-виде», для размораживания, для разогрева готовой пищи и т.д. Горячий пар воздействует только на помещенные внутрь пароварки контейнеры с продуктами, не нагревая окружающую среду. Эргономичный режим варки позволяет приготовить как полную камеру, так и только одну порцию. Скороварка рассчитана на посуду ГН (1/1, ½, 1/3).

Конструкция и комплектация: Эргономичная и прочная конструкция полностью из нержавеющей стали. Таймер 1-99 мин (показывает оставшееся время), конденсатор, предохранительный клапан, обратный клапан и грязеволовитель. Вся техника доступна спереди. Ножки с регулировкой. В комплектацию CE/CC14 входит 2 шт. посуды ГН 1/1-65 Р, в комплектацию CE/CC24 входит 4 шт. посуды ГН 1/1-65 Р. Температурный режим: варка на пару 65...95°C, варка на пару 100°C. Варка под давлением 0,5 бар, варка под давлением 1,0 бар. Рабочее давление макс. 1,0 бар.

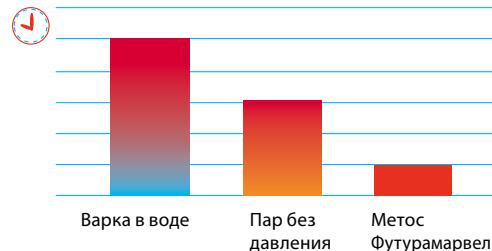
- готовить под давлением в 2-5 раз быстрее, чем готовить в воде или на пару
- благодаря быстроте действительная производительность больше в 5 раз
- на скороварке легко работать; электронное управление, четкая панель управления, отдельная ручка для каждой двери
- легко чистить; пища не пригорает. Съемные направляющие и посуда для сбора капель.
- безопасная дверь легко и быстро открывается за ручку



СКОРОВАРКИ МЕТОС ФУТУРАМАРВЕЛ

С помощью скороварки Метос Футура нагрев, разморозка и варка осуществляются быстро и без потерь веса и качества.

Время приготовления	0 бар	0,5 бар	1 бар
Картофель	40 мин	20 - 25 мин	15 - 20 мин
Брокколи	10 - 12 мин	5 - 6 мин	3 - 4 мин
Горох (замороженный)	4 - 5 мин	2 - 3 мин	1 - 2 мин
Курица 1 кг	150 мин	80 мин	
Мяса кубиками	90 мин	30 - 40 мин	
Целая рыба 1 кг	20 мин	15 мин	10 - 15 мин
Рыбный фарш	35 мин	25 мин	20 мин
Макаронные изделия	15 - 16 мин	10 мин	8 мин
Рис	15 - 16 мин	12 мин	8 мин
Крем карамель		25 мин	
Запеканка из мяса и капусты	75 мин	35 мин	20 мин
Запеканка из печени (нагрев)	90 мин	45 - 50 мин	35 мин
Бефстроганов (нагрев)	65 мин	35 мин	20 мин



Использование скороварки Метос уменьшает весовые потери. В камере скороварки можно одновременно готовить несколько различных блюд, т.к. запахи и вкусы не смешиваются.



Двухкамерная скороварка Метос Футурармавел СЕ 24 вмещает 8 контейнеров ГН 1/1-65 мм или 6 контейнеров ГН 1/1-100 мм. В подставке одинаковый шкаф.



Направляющие ГН легко снимаются и их можно мыть в посудомоечной машине. Закругленная, бесшовная конструкция облегчает очистку. В камере сливная труба.



Каплесборник для сбора воды от посуды и двери. Каплесборник съемный, его можно мыть в посудомоечной машине.



Однокамерная Метос Футурармавел СЕ 14 вмещает 4 контейнера ГН 1/1-65 мм или 3 контейнера ГН 1/1-100 мм.



Разные блюда можно готовить одновременно. Вкус не переносится. Приготовление на пару под давлением в 2-5 раз быстрее чем варка в воде или на пару без давления.

Метос	Код	Вместимость	Эл. соединение	Габариты мм
Футура СЕ 14	3472322	4 x ГН 1/1-65 мм	400В 3-фаз 24 кВт 50А	720x795x1430
Футура СЕ 24	3460871	8 x ГН 1/1-65 мм	400В 3-фаз 36 кВт 63А	1200x795x1430

Модели на пару

Футура СС 14	3472354	4 x ГН 1/1-65 мм	0,1 кВт 16А	720x795x1430
Футура СС 24	3472361	8 x ГН 1/1-65 мм	0,1 кВт 16А	1200x795x1430

Монтажный чертеж на стр. 439

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: mhi@nt-rt.ru || сайт: <http://metos.nt-rt.ru/>