

metos
kitchen intelligence[®]

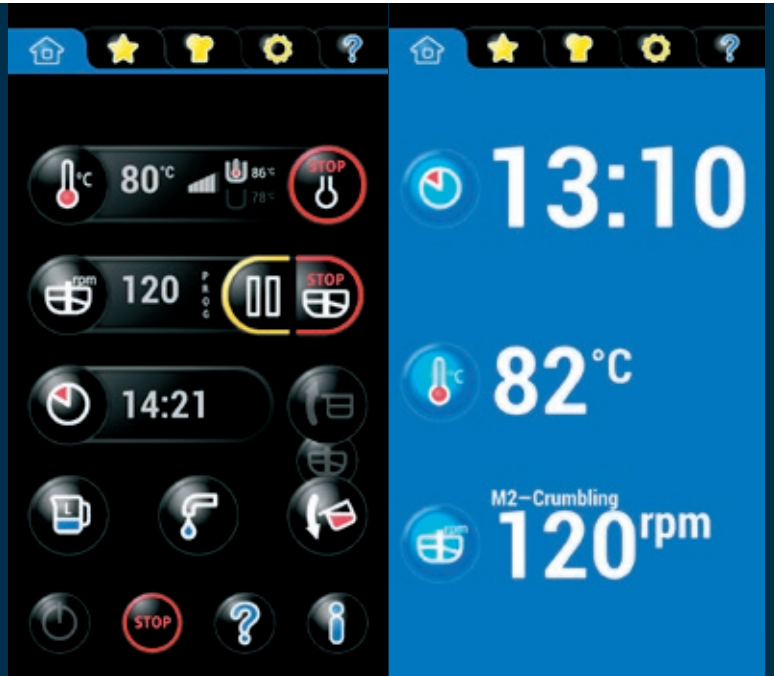
Metos Proveno – älykäs ratkaisu helppoon ja taloudelliseen ruoanlaittoon



metos.fi

Metos Proveno kombipata

Metos Proveno on helposti lähestyttävä ja selkeä, mutta sitä voi hallita todella monipuolisesti



Ohjaava ja neuvova kosketusnäyttö selkein symbolein.

Tilannenäyttö kertoo jo kauas mikä vaihe padassa on menossa. Äänisignaali ja näyttö kertovat, kun tarvitaan toimenpiteitä.



Lämpötilan ja tehon perussäätö.



ADVANCED-ohjaus täsmällisesti sekä ruoan lämpötilan että vaipan lämpötilan mukaan, ja niiden erotuksen mukaan.



Valmiit sekoituskuviot eri tyyppiseen sekoittamiseen.



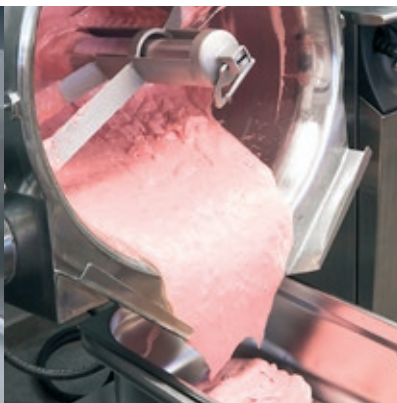
Valmiit ohjelmat perusruokiin. Ohjelmiin saa ohjeikkunat reseptille ja äänimerkit kun on aika toimenpiteille.

Metos Proveno kombipata

Vahva, huoltovapaa, kahteen suuntaan pyörivä monitoimisekoitin kaikkeen sekoitukseen, myös vispaus. Saatavana myös Heavy duty -sekoitin vielä raskaampaan käyttöön.



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



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.

Sisäänkelautuva käsisiuhku tai joku muu suihkuvaihtoehdoista (optio).

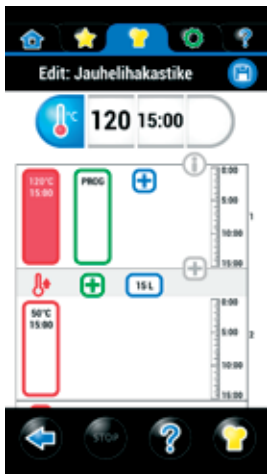
Ohjelmointi helposti padan kosketusnäytöltä

Ohjelmointi on nyt Provenossa vakiona. Ohjelmia voidaan tallentaa rajaton määrä ja niissä voi olla vaiheita rajaton määrä. Ohjelmointi tapahtuu helposti suoraan padan kosketusnäytöllä. Padassa on valmiina paljon perusohjelmia ruoan valmistukseen ja niitä on helppo itse muokata ja tallentaa omiksi versioiksi raaka-ainetietoineen. Kaikki padan toiminnot voidaan viedä myös ohjelmiin. Suosikkisivut ohjelmille, jotka voidaan jakaa myös esimerkiksi aihealueen mukaan, esim. perunaruoat.

Kaikki padan toiminnot voidaan viedä ohjelmiin

Vinkki

Valmiit ohjelmat voidaan ajastaa päiväyksen ja kellonajan mukaan, esim. maanantaiaamun puuro valmiiksi.



Ohjelmien ajastettu käynnistys päiväys/ kellonaika



Suosikkisivu, johon voidaan tallentaa käytetyimmät ohjelmat esim. aihealueen mukaan



Infoikkunoihin voidaan lisätä esim. omia raaka-ainetietoja

Proveno vapaasti seisovana soveltuu myös pataryhmille, höyrypadoille ja jääpankkipadoille

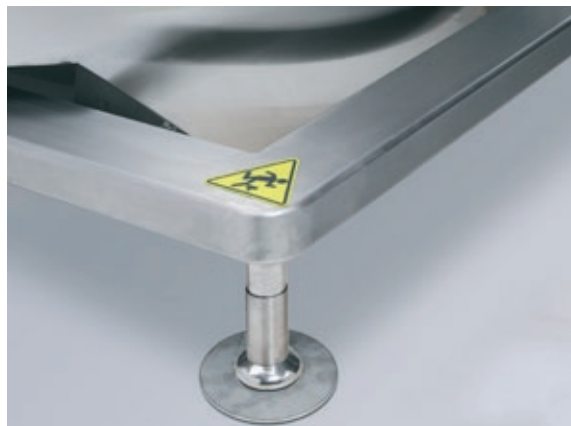
Ainutlaatuisia ominaisuuksia

- Vapaasti seivat padat voidaan asentaa tilaa säästään pataryhmään
- Jääpankkipadat ja höyrypadat voidaan asentaa ryhmään
- Asennuslaipat estävät pataa liikkumasta mutta eivät estä sen nostamista pois
- Proveno 4G ja Viking 4G -patoja voidaan asentaa samaan ryhmään



Tilaa säästävä ryhmäasennus

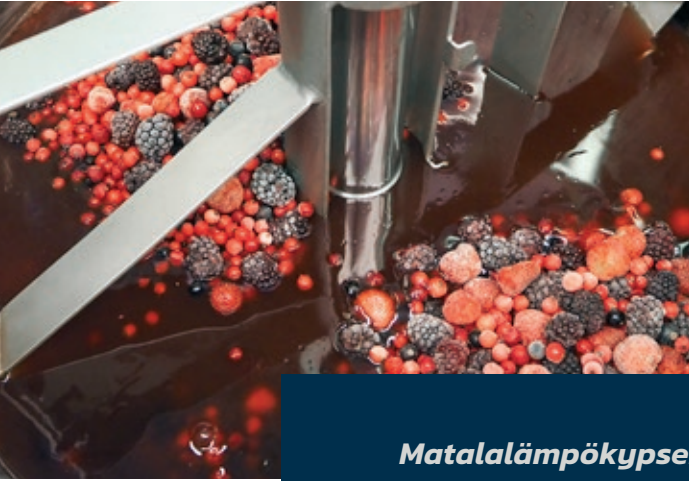
- myös vapaasti seivat padat voidaan asentaa tilaa säästään pataryhmään, välistä jää pois yksi tukijalka
- Proveno 4G, Viking 4G -patoja ja MixPan-paistinpannu voidaan asentaa samaan ryhmään
- minkä kokoinen tahansa pata voi olla millä paikalla vaan



Asennuslaipat

- ei reikiä lattiapintoihin
- padan voi nostaa pois tarvittaessa

Todelliseen reaaliaikaiseen lämpötilaan perustuva ProTemp -lämpötilaohjaus



Matalalämpökypsennys
Sous vide
Kylmävalmistus
Maitopohjaiset puurot
Taikinoiden vaivaus ja nostatus
Jälkiruoat
Temperointi

ProTemp -lämpötilaohjaus auttaa sinua valmistamaan kaikkein hankalimmatkin ruokalajit vaivattomasti. Voit säätää ruoan lämpötilan, vaipan lämpötilan tai molempien lämpötilan. Delta-T-kypsennyksen avulla vähennetään hävikkiä ja voidaan kypsentää sitkeät osat mureiksi pitkään hauduttamalla.

Näet ruoan ja vaipan todellisen lämpötilan reaaliaikaisesti koko ajan keittäessäsi ja jäähdyttäessäsi. Kaikki lämpötilatiedot tallennetaan ja ne on ladattavissa USB-tikulle omavalvontaa varten.

Langaton lämpötilanseuranta keittiön omavalvontaan

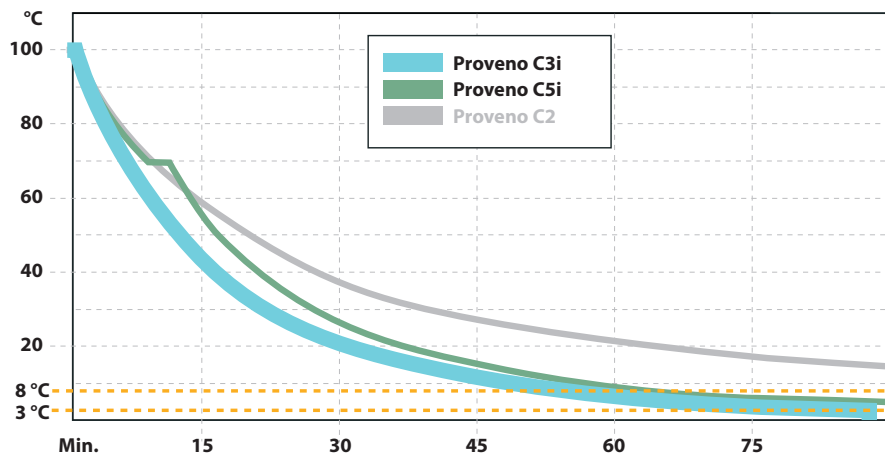
Metos SmartKitchen on langaton, helppokäyttöinen ja nopeasti käyttöön otettava lämpötilanseurantajärjestelmä, joka mahdollistaa elintarviketurvallisuuden ja laadun varmistamisen helposti ja tehokkaasti. Metos SmartKitchen -sensorit keräävät reaaliaikaisesti lämpötilatietoja, jotka siirtyvät bluetoothin avulla automaattisesti Android-puhelimeen tai tabletille. Puhelimen tai tabletin kautta tiedot siirtyvät verkkopalveluun, joka on käytettävissä kaikilla verkkoselaimilla. Metos SmartKitchenin avulla voit seurata eri mittauspisteiden sekä -kohteiden olosuhdetietoja missä tahansa nettiyhteyden kautta. Inhimilliset kirjausvirheet poistuvat ja työntekijän aika vapautuu tuottavaan työhön.



SMART KITCHEN

- edullinen, helppo asentaa ja käyttää
- ei vaadi ohjelmistoasennuksia (verkkopalvelu)
- tietojen siirtoon matkapuhelin tai tabletti
- tiedot tarkasteltavissa millä tahansa nettiselaimella
- raportointi päivä-, viikko- tai kuukausitasolla
- hälytykset

Provenon automaattinen jäähdytys on nopeampi kuin koskaan



Vinkki

Satsita jo illalla kylmät tai jäiset ainekset pataan. Laita jäähdytys ja reseptiohjelma päälle ja ruoka on valmista ajastuksen mukaan.

Automaattinen jäähdytys: valitse ruoan tavoitelämpötila ja käynnistä jäähdytys – siinä kaikki. Automaattinen jäähdytysveden tyhjennys vaipasta jäähdytyksen jälkeen. Ruoan lämpötila on näytössä koko jäähdytyksen ajan, automaattinen höyrynlauhdutus jäähdytyksen alussa, jäähdytyksen keskeytys, lopetus ja tavoitelämpötilan muuttaminen jäähdytyksen aikana. Energian säästämiseksi automaattinen jäähdytyksen keskeytys, jos ruoka ei enää jäähy. Kylmänäpitotoiminto pitää tuotteen asetetussa lämpötilassa.

Jäähdytys verkostovedellä

Automaattinen jäähdytys verkostovedellä C2

Valitse ruoan tavoitelämpötila ja käynnistä jäähdytys – siinä kaikki.

Jäähdytys jääpankilla

Automaattinen jäävesijäähdytys C3i

Jäävesi kiertää padan vaipassa ja jäävesilaitteen välillä (suljettu kierto).

Automaattinen yhdistelmäjäähdytys C5i

Jäähdytys aloitetaan verkostovedellä, kun lämpötilaero on suuri ja sitä jatketaan jäävedellä, kun lämpötilaero on pienentynyt.

Jäävesi kiertää padan vaipassa ja jäävesilaitteen välillä.

Kylmävalmistus

Kylmät raaka-aineet ja jäähdytys päällä ruokaa valmistettaessa vähentää kylmien tilojen tarvetta.

Huolella mietittyjä yksityiskohtia ja lisävarusteita

Kaikki osat konepestäviä



Kannen osat. Kansi on kestävä ruostumatonta terästä. Osat ovat helposti pikalukituksella irrotettavia ja konepestäviä. Turvaritiläkansi on vakiovaruste.

Kantta voidaan pyörittää yläasennossa



Padan jalan päällä on tilaa välineille ja tarvikkeille. Siihen mahtuu vaikka GN1/1-astia.

Automaattinen vedentäyttö



Säädettävä, ennen vedentäyttöä tapahtuva ohijouksutus viemäriin, jos "ensimmäistä" vettä ei haluta käyttää ruokatuotantoon. Halutun vesimäärän täyttö ilman valvontaa, käsinohjattu vedentäyttö nappia painamalla (litramäärä näkyy näytössä), myös kallistettaessa.

Vinkki

Huuhtelee kallistettaessa, esim. pasta.

Soseutuskansi (optio) sisältää sopivan sauvasekoittimen

Soseuta tukevasti ja turvallisesti. Sauvasekoitin asettuu tiukasti paikalleen ja erikoismela mahtuu pyörimään samaan aikaan. Soseutuskansi ja erikoismela on saatavana 40-100 litraisiin patoihin.

Soseutusvarustuksella uskottoman tasaiset soseet.



Padan puhdistus on helppoa



Provenossa herkätkään tuotteet eivät pala kiinni ja padan peseminen on äärimmäisen helppoa. Sekoitin on helppo nostaa pois padasta puhtaasta nostokahvasta.

Padan vaipan rakenne on hitsattu ja saumaton. Kiillotetun pinnan ansiosta pata on helppo puhdistaa sekoittimeen kiinnitettävän padan pesutyökalu tai pesuvälineiden avulla.



Normaaliin sekoittimeen kiinnitettävä padan pesutyökalu.



Sekoittimessa on helposti irrottavat kaapimet. Kaikki osat ovat konepestäviä.



Kansi ja sekoitin voidaan pestä astianpesukoneessa.

Vinkki

Tyhjennä padasta vedet aina vesiohjaimen kautta, lattia pysyy siistinä eikä lattiakaivo tukkeudu. Vesiohjain on helppo puhdistaa.



Valmis pesuohjelma. Omia pesuohjelmia voidaan tallentaa tarpeen mukainen määrä.



Pesusuihkuvaihtoehtoja on useita.

Vinkki

Käytä jäähdytystä myös pestäessä pataa; 4 minuuttia ja pata on kylmä pesua varten.

Vakio-ominaisuuksia

- Sekoittava pata, integroitu monitoimisekoitin
- Portaaton nopeus, kaikki koot 15-140 kierr./min automaattisella suunnanvaihdolla
- Korotettu ohjauspaneeli opastavalla kosketusnäytöllä
- Audiovisuaaliset signaalit käyttäjälle
- Monipuoliset ajastustoiminnot
- Ohjelmointi padan näytöllä, ohjelmia ja ohjelmavaiheita rajaton määrä, suosikkisivut usein käytetyille ohjelmille
- Valmiit reseptit perusruoille ja ohjelmat pesulle
- Valmiit sekoituskuviot ja omien sekoituskuvioiden tallennus
- ProTemp – todelliseen lämpötilaan perustuva ohjaus, ruoan ja vaipan lämpötilat erikseen ohjattavissa. Älykäs tehonsäätö hellävaraisesta täyteen tehoon. Mahdollistaa mm. matalalämpökypsennyksen, sous-viden, nostatuksen, temperoinnin.
- Delta-T-keitto – vaipan lämpötila nousee sitä mukaa kun ruoan lämpötila nousee, lämpötilaero määriteltävissä.
- Käyttöoikeustasot
- Turvaritiläkansi
- Automaattinen vedentäyttö
- Sähköinen kallistus 40-150 litraiset padat
hydraulinen kallistus 200-400 litraiset padat
- Sekoitus kallistettaessa
- Kallistuksen automaattinen takaisinvento
- USB-portti ohjelmistopäivityksiin, ohjelmien siirtoon ja HACCP-tietojen tallennukseen
- Opetustila harjoitteluun
- Puhelinsovellus harjoitteluun
- Huollon diagnostiikkaohjelma
- Energian- ja vedenkulutusmittaus
- Höyryvaipan automaattinen vedentäyttö
- Yläasennossa pyöritettävä kansi
- Mittatikku

150, 200 ja 300 L padoista saatavana optiona myös tehokkaammat versiot.

Metos Proveno	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä
Metos Proveno 40E	4224300	1047x720x900/1535*	400V 3N- 12,5 kW 25A
Metos Proveno 60E	4224302	1047x720x900/1535*	400V 3N- 18,0 kW 32A
Metos Proveno 80E	4224304	1154x720x900/1535*	400V 3N- 22,0 kW 40A
Metos Proveno 100E	4224306	1154x720x900/1535*	400V 3N- 22,0 kW 40A
Metos Proveno 150E	4224308	1360x920x900/1535*	400V 3N- 27,6 kW 50A
Optio lisäteho 150EH	4222992		400V 3N- 35,6 kW 63A
Metos Proveno 200E	4224310	1360x920x900/1535*	400V 3N- 35,6 kW 63A
Optio lisäteho 200EH	4222992		400V 3N- 46,5 kW 80A
Metos Proveno 300E	4224312	1560x1100x900/1535*	400V 3N- 47,6 kW 80A
Optio lisäteho 300EH	4222992		400V 3N- 60,8 kW 100A
Metos Proveno 400E	4224314	1560x1100x1050/1535*	400V 3N- 62,0 kW 100A

*toimijalka/ohjauspaneeli

Myös höyrylämmitteiset mallit saatavilla.



Metos Proveno 100 L vapaasti seisova



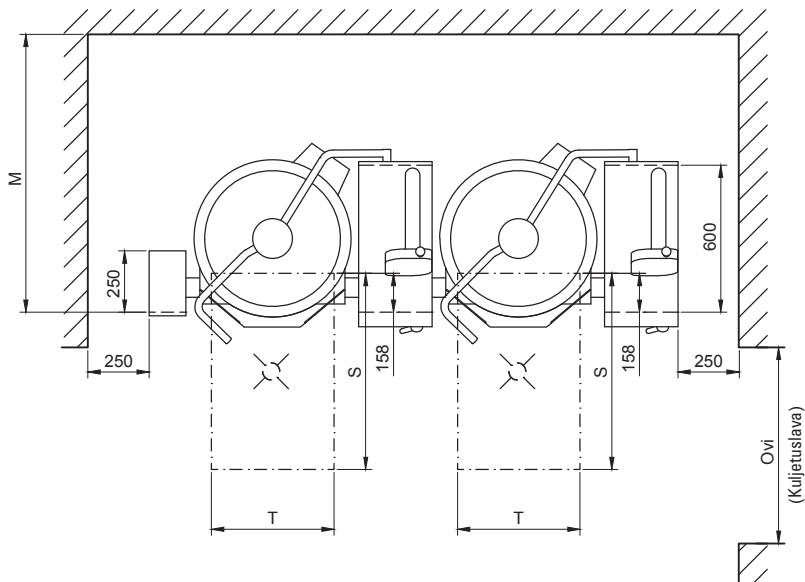
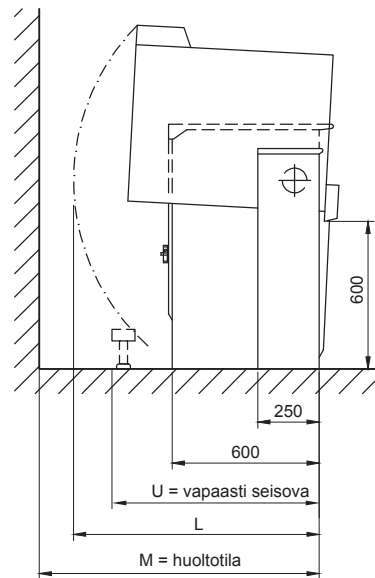
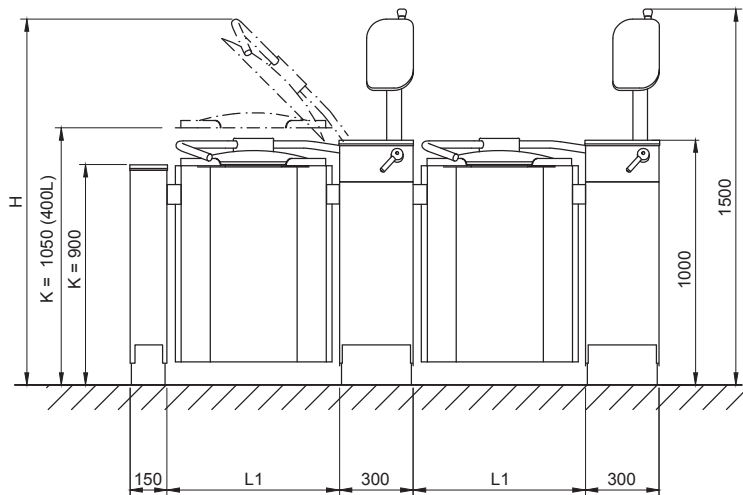
Metos Proveno FS 400 L vapaasti seisova



Metos Proveno FS 60 L vapaasti seisova

**Saatavana vapaasti
seisovat mallit**

Mittakuva



Proveno	L1 (mm)	H (mm)	K (mm)	L (mm)	M (mm)	S (mm)	T (mm)	U (mm)	Ovi (mm)	(Kuljetuslaiva) vaihtelee asennustavan mukaan	Paino (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.

Asennusvalinta

Yksittäinen pata
Pataryhmä

Valuasennus



Pinta-asennus



Vapaasti seisova



Asennuslaippa



Keskilattiakaiteet

Kit1

Kit2



Asennuspaketit ja optiot

Asennuspaketit	Koodi
Kiinteä pinta-asennus	4224000
Kiinteä valuasennus	4224002
Vapaasti seisova pata jalkakehyksellä 40-100L	4224008
Vapaasti seisova pata jalkakehyksellä 80-100L	4224009
Vapaasti seisova pata jalkakehyksellä 150-400L	4224010
Vapaasti seisova pata jalkakehyksellä 300-400L	4224011
Asennuslaippa	4224020
Keskilattiakaide kit 1	4224016
Keskilattiakaide kit 2	4224018
Pataryhmä, kiinteä pinta-asennus	4224004
Pataryhmä, kiinteä valuasennus	4224006
Pataryhmä, vapaasti seisova 40-60L	4224012
Pataryhmä, vapaasti seisova 80-100L	4224013
Pataryhmä, vapaasti seisova 150-200L	4224014
Pataryhmä, vapaasti seisova 300-400L	4224015

Tehtaalla asennettavat optiot	Koodi
Automaattinen jäähdytys verkostovedellä (C2)	4222950
Jäävesijäähdytys, sis. jääpankkiliitännät (C3i) 80-400L	4222952
Yhdistelmäjäähdytys, sis. jääpankkiliitännät (C5i) 80-400L	4222954
Jäävesijäähdytys ja paineilmatyhjennys*, sis. jääpankkiliit. (C3iPA) 80-400L	4222956
Yhdistelmäjäähdytys ja paineilmatyhjennys*, sis. jääpankkiliit. (C5iPA) 80-400L	4222958
Kaksoisvesiliitaintä	4212292
Pataosan vuoraus hitsattuna ilman saumoja ja uretaanilämpöeristettynä	4224022
Käsisuihku Proveno S1	4222966
Järeä käsisuihku Proveno S2	4222964
Sisään kelautuva käsisuihku Proveno S3	4222962
Langaton HACCP-anturi SmartKitchen	4008006
Keittohana D1-std	4211972
Pohjatyhjennysputki D2-B/AUS SMS63 TC tulpattuna 80-400L	4222135
Kaariventtiili CIP D2 SMS63 TC/ SMS51 male end	4222747
Läppäventtiili D2 SMS63 TC	4222763
Liitos pumppausletkulle läppäventtiiliin D2 SMS63 TC/ SMS51 male end	4222764
Jalkakytin sekoittamiseen kallistettaessa	4222960
Heavy duty -sekoitin 150 L**	4215822
Heavy duty -sekoitin 200 L**	4215719
Lisätehoa pataan, ks. tehot viereisen sivun patataulukosta	4222992
Pistorasia 230V 16A ohjauspaneelin taakse	4224026
Työvalo pataan	4224040



Jalkakytin sekoittamiseen kallistettaessa vapauttaa kädet.

*Vaipan paineilmatyhjennys säästää vettä jäävesikierrossa.
**300 ja 400-litraisessa padassa Heavy duty -sekoitin vakiona.



Käsisuihku



Järeä käsisuihku



Sisään kelautuva käsisuihku



Keittohana D1-std



Työvalo pataan, LED



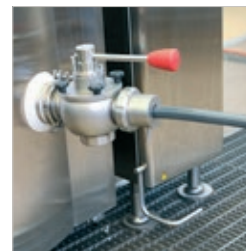
Pohjatyhjennysputki D2-B/AUS SMS63 TC (toimitus tulpattuna)



Kaariventtiili CIP D2 SMS63 TC/ SMS51 male end



3-tieventtiili CIP D2 SMS63 TC/ SMS51 male end



Tulppa ja pesä venttiiliin



Sokkokuppi ja sen sisällä lyhyt tulppa



Läppäventtiili D2 SMS63 TC



Liitos pumppausletkulle läppäventtiiliin D2 SMS63 TC/ SMS51 male end



Pistorasia ohjauspaneelin taakse esim. sauvasekoittimelle

Suosituskokoontenpanoja

Cook-serve

- pata
- jäähditys C2
- siivilälevy
- vispausrilä
- pesusuihku
- pesutyökalu
- SmartKitchen HACCP-anturi
- soseutusvarustus 40-100 L
- DiagoMix-varustus
- jalkapoljin

Cook-chill

- pata
- jäähditys C3i +
paineilmatyhjennys
- jääpankki
- siivilälevy
- vispausrilä
- pesusuihku
- pesutyökalu
- SmartKitchen HACCP-anturi
- soseutusvarustus 40-100 L
- DiagoMix-varustus
- jalkapoljin

Hot-fill

- pata
- pohjatyhjennysputki D2AUS
- kaariventtiili + tulppa
- jäähditys C2
- siivilälevy
- vispausrilä
- pesusuihku
- pesutyökalu
- SmartKitchen HACCP-anturi
- tarvikevaunu AT-77
- soseutusvarustus 40-100 L
- DiagoMix-varustus
- jalkapoljin

Tulossa: Sous-vide-pata

Kylmävalmistus

- pata
- pohjatyhjennysputki D2AUS
- kaariventtiili + tulppa
- jäähditys C3i +paineilmatyhjennys
- jääpankki
- jäähdytetty ruokavesi
- siivilälevy
- vispausrilä
- pesusuihku
- pesutyökalu
- SmartKitchen HACCP-anturi
- tarvikevaunu AT-77
- soseutusvarustus 40-100 L
- DiagoMix-varustus
- jalkapoljin

Automaattinen annostelu

- pata
- pohjatyhjennysputki D2AUS
- kaariventtiili
- padan tulppajärjestelmä
- annostelujärjestelmä
DOS-1-2 tai 3
- tarvikevaunu AT-77

Non-Stop-pumppaus 2 padalle

- 2 pataa
- pohjatyhjennysputki D2AUS
molemmissa padoissa
- kaariventtiili
- Non-Stop-venttiili
- 2x padan tulppajärjestelmä
- annostelujärjestelmä DOS-2 tai 3
- lisäimuletku DOS

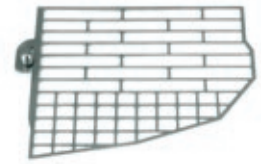
Metos patojen lisävarusteita

Lisävarusteet

Lisävarusteet	Koodi
Siivilälevy 40-60	4222196
Siivilälevy 80-100	4222198
Siivilälevy 150-200	4222200
Siivilälevy 300-400	4222202
Siivilälevy 300-400 XL	4222203
Kaatonokan kavennin 150-200	4222206
Kaatonokan kavennin 300-400	4222208
Vispausritilä 40-60	4211203
Vispausritilä 80-100	4211193
Vispausritilä 150-200	4211186
Vispausritilä 300	4211179
Vispausritilä 400	4215872



Siivilälevy



Vispausritilä



Kaatonokan kavennin

DiagoMix-varustus

DiagoMix-varustus	Koodi
DiagoMix-varustus 40 - 60 L	4215822
DiagoMix-varustus 80 - 100 L	4215719
DiagoMix-varustus 150 - 200 L	4215721
DiagoMix-varustus 300 - 400 L	4215868

Sisältää DiagoMix-kannen ja sekoittimeen kiinnitettävän rst-kaavinlevyn.



DiagoMix-varustus

Heavy duty -sekoitin jälkiasennus

Heavy duty -sekoitin	Koodi
Heavy duty -sekoitin 150 L	4215822
Heavy duty -sekoitin 200 L	4215719
Heavy duty -sekoitin 300 L	4215721
Heavy duty -sekoitin 400 L	4215868

400-litraisessa padassa Heavy duty -sekoitin vakiona

Padan pesu

Padan pesu	Koodi
Padan pesutyökalu 60 L	4222728
Padan pesutyökalu 80 L	4222729
Padan pesutyökalu 100 L	4222730
Padan pesutyökalu 150 L	4222731
Padan pesutyökalu 200 L	4222732
Padan pesutyökalu 300 L	4222733
Padan pesutyökalu 400 L	4222734
Patapesuharja	4222791

Lisävarusteet

Lisävarusteet	Koodi
Perunatikka Soft 670	4000031
Kaatotaso	4000012
Pussitusteline	4222727
Kaatotaso 80/100 GN-astioille, keinukiinnitys	4224050
Kaatotaso 150/200 GN-astioille, keinukiinnitys	4224052
Kaatotaso 300/400 GN-astioille, keinukiinnitys	4224054

Sous-vide

Sous-vide	Koko	Koodi
Sous-vide -kori ja sekoitin Proveno 80 L	35 kg	4222723
Sous-vide -kori ja sekoitin Proveno 100 L	35 kg	4222724
Sous-vide -kori ja sekoitin Proveno 150 L	60 kg	4222725
Sous-vide -kori ja sekoitin Proveno 200 L	60 kg	4222726

Soseutusvarustus

Soseutusvarustus	Koodi
Soseutusvarustus Proveno 40 L	4222735
Soseutusvarustus Proveno 60 L	4222736
Soseutusvarustus Proveno 80 L	4222737
Soseutusvarustus Proveno 100 L	4222738

Sisältää erikoiskannen ja -melan ja sauvasekoittimen Metos Master DMX 410H

Apuvaunut

Apuvaunut	Koodi
Monitoimivaunu MPT-450, GN1/1	4554132
Sekoitinpidike MPT-450 -vaunuun	4215990
Vesiohjain MPT-450 -vaunuun	4000009
Monitoimivaunu MPT-2/450, GN2/1	4554133
Sekoittimen pesuvaunu MWT	4554560
Sekoittimen pesuvaunu MWT2, 2 sekoittimelle	4554562
Patatarvikevaunu KTT	4554564
Patatarvikevaunu AT-77	4554586

Mittatikka

Mittatikka	Koodi
Mittatikka 40	4222212
Mittatikka 60	4222214
Mittatikka 80	4222216
Mittatikka 100	4222218
Mittatikka 150	4222220
Mittatikka 200	4222222
Mittatikka 300	4222224
Mittatikka 400	4222226

Heavy duty -sekoitin 150 - 200 L, vakiona 300 - 400 L



Padanpesuharja



Kaatotaso kanistereille



Sekoittimeen kiinnitettävä padan pesutyökalu 60 - 400 L



Kaatotaso GN-astioille, keinukiinnitys

**Kattava lisä-
tarvikevalikoima
ergonomiseen ja
toimivaan
tuotantoon**

Metos patojen lisävarusteita



Perunatikku



Mittatikku



Pussitusteline



Sous-vide -kori ja -sekoitin



Soseutusvarustus 40 - 100 L



Sekoittimen pesuvaunu MWT



Monitoimivaunu MPT-450



Vesiohjain MPT-450 -vaunuun



Sekoitinpidike MPT-450 -vaunuun, sopii esim. sekoittimen pesemiseen



Monitoimivaunu MPT-2/450



Patatarviikevaunu KTT



Patatarviikevaunu AT-77, tarkemmin s. 517

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

puh. 0204 3913

metos.finland@metos.fi

www.metos.fi



metos
kitchen intelligence®