metos
kitchen intelligence

Metos Proveno Combi Kessel

Der Proveno: Die intelligente einfache Lösung. . . .

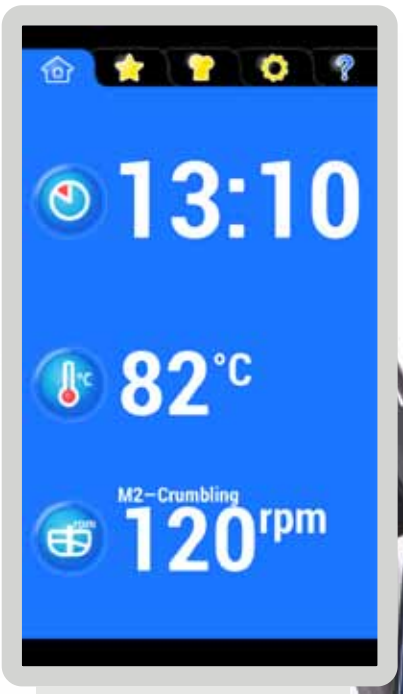
. . . für die Herstellung aufwändiger Speisen

www.metos.com/manufacturing

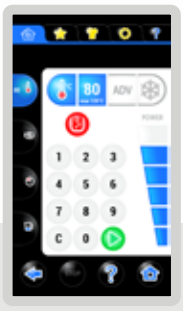
Der Metos Proveno ist einfach und intuitiv zu bedienen

...AUSGESTATTET MIT INTELLIGENTEN FUNKTIONEN

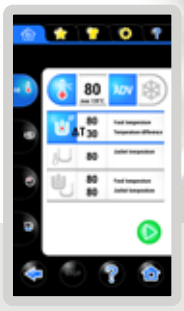
Menügeführter Touchscreen mit verständlichen Symbolen



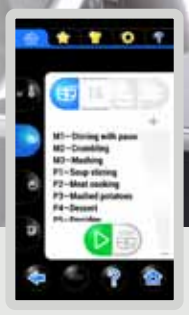
Immer den Überblick behalten. Verschiedene Betriebsphasen werden stets aktuell angezeigt. Akustische Signale informieren über den nächsten Schritt.



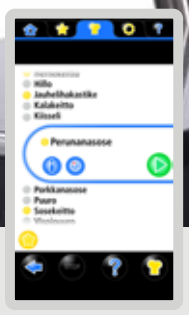
Standardtemperatur und Ausgabe-Einstellungen



Modernste Temperatur-regelung für eine exakte Temperatur der Speisen und des Doppelmantels, sowie die Anzeige der Temperaturdifferenz von Speisen und Doppelmantel.



Voreingestellte Mixprogramme für verschiedenste Anwendungen.



Gebrauchsfertige Programme für Standardspeisen; Menüfenster mit Rezepten und akustische Signale, die zum nächsten Schritt auffordern.

METOS PROVENO

Robustes, wartungsfreies Rührwerk mit Auto-Reverse-Funktion für alle Mischvorgänge, auch für das Aufschlagen von Sahne geeignet. Für besonders schwere Massen ist es zudem als verstärktes Rührwerk erhältlich.

Das erhöhte Bedienfeld ist gut sichtbar, bedienerfreundlich, stoßgeschützt und schafft Ablageplatz.

Direkter Wasserzulauf, in den Kessel. Wasserzulauf auch beim Kippvorgang.

Der Abstand zum Boden beträgt mehr als 600 mm, wenn sich der Kessel in vollständig gekippter Position befindet. Der vollständig gekippte Kessel kann schnell und einfach geleert werden. Alle gängigen Transportwagen passen unter die Ausgussschaupe.

Optional erhältlich: Ausziehbare Handbrause bzw. weitere Handbrausen-Modelle.

Touchscreen für die einfache Programmierung

Der Proveno ist serienmäßig ab sofort mit einer Programmierfunktion ausgestattet. Mit dem Touchscreen ist eine einfache und schnelle Programmierung möglich. Auf diese Weise lässt sich eine grenzenlose Anzahl von Programmen mit beliebig vielen einzelnen Programmschritten abspeichern und auslesen.

Der Proveno verfügt zudem aber auch über eine umfangreiche Rezeptdatenbank mit vorinstallierten Standardprogrammen. Dabei lassen sich die einzelnen Garschritte sowie die Mengenangaben der Zutaten jederzeit individuell abändern und speichern. Der Proveno macht die Speisenzubereitung leicht, denn zusätzlich können einzelne Funktionalitäten des Kochkessels in Programme exportiert werden.

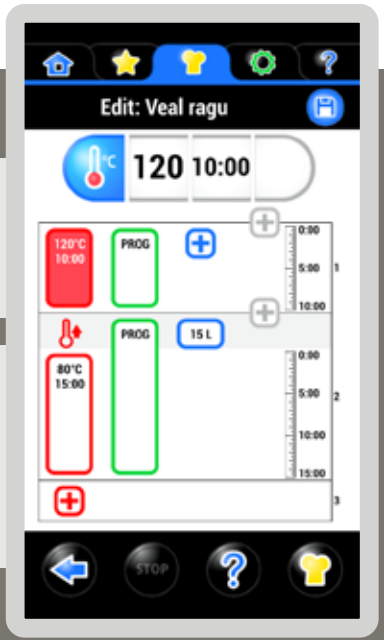
Häufig zubereitete Rezepturen und bevorzugte Programme lassen sich bequem in einer Favoritenliste ablegen, und darüber hinaus nach Themengebieten sortieren (z.B. “Kartoffelgerichte”).

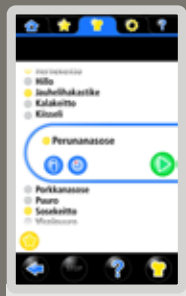
Tipp

Anwendungsfertige Programme lassen sich individuell mit Datum und Zubereitungszeit voreinstellen: So gelingt beispielsweise ein Porridge am Montagmorgen von ganz allein.

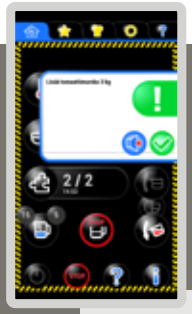
Alle Funktionen des Kochkessels können in Programme exportiert werden.

Vollautomatischer Programmstart, gemäß des voreingestellten Datums und der Zubereitungszeit.



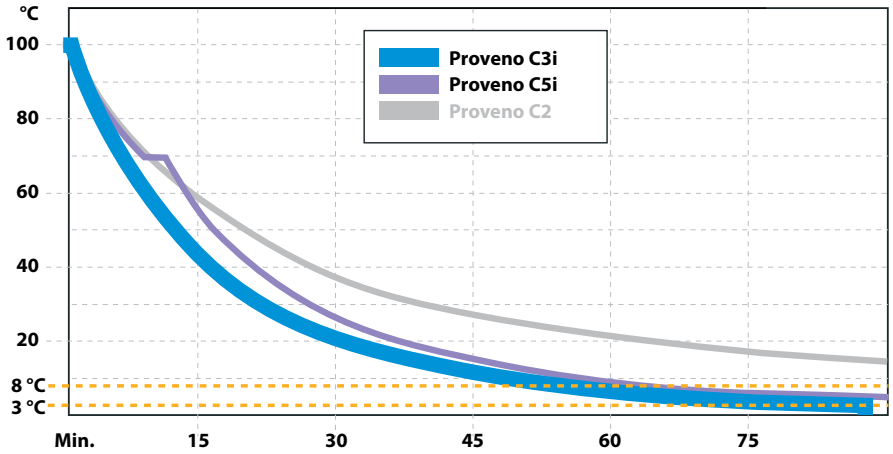


Favoriten-Seiten zum Speichern bevorzugter Programme, z.B. sortiert nach der Hauptzutat des Rezepts.



Die Zutatenliste lässt sich im Rezept-Menüfenster aufrufen.

Die automatische Kühlung des Proveno:
Schneller und besser als je zuvor



** Der Kessel selbst kühlt das Wasser nicht für Kühlvorgänge herunter. Um eine Temperatur von 18°C oder niedriger zu erreichen, muss der Kessel mit einem Eiswasser-Erzeuger verbunden sein.*

Automatische Kühlung: Einfach die Zieltemperatur der Speise einstellen und starten - das ist alles! Die Speisentemperatur wird während des Kühlvorgangs permanent und fortlaufend auf dem Display angezeigt. Während der Kühlung kann der Kühlvorgang jederzeit unterbrochen oder angehalten werden, auch die Zieltemperatur lässt sich verändern. Falls die Speise nicht weiter heruntergekühlt wird, stoppt der Vorgang automatisch. Nach dem Kühlvorgang entleert sich der Doppelmantel automatisch.
Der Kessel ist mit Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die einen unbeabsichtigten Kühlvorgang verhindern. Die Funktion "Cool & Hold" (Kühlen und Halten der Temperatur) hält die Speise stabil bei der einmal eingestellten Temperatur. Als Kühlmedium kann Leitungs- oder Eiswasser (= Eiswasser aus einer separaten Eiswasseranlage) eingesetzt werden.

Kühlung mit Leitungswasser

Automatische Kühlung mit Leitungswasser C2 – offene Zirkulation
Zieltemperatur einstellen und starten - das ist alles.

Kühlung mit Eiswassererzeuger*

Automatische Kühlung mit Eiswasser C3i – geschlossene Zirkulation
Das Eiswasser zirkuliert zwischen dem Eiswasser-Erzeuger und dem Doppelmantel des Kessels (geschlossene Zirkulation).

Automatische Zwei-Phasen-Kühlung C5i
Bei großer Temperaturdifferenz zwischen Speise und Doppelmantelkühlung startet die Kühlung mit Leitungswasser und geht zur Eiswasserkühlung über, sobald sich die Differenz verringert hat. Das Eiswasser zirkuliert zwischen dem Eiswasser-Erzeuger und dem Doppelmantel des Kessels.

ProTemp Temperaturkontrolle
basiert auf Echtzeit-Temperaturen

Mit der ProTemp Temperaturkontrolle lassen sich auch sehr aufwändige bzw. empfindliche Speisen mühelos und geling sicher zubereiten. Hierfür kann entweder die Speisentemperatur, oder die Temperatur des Doppelmantels, oder beide Temperaturen gleichzeitig eingestellt werden. Die Delta-T-Garfunktion sorgt für äußerst geringe Garverluste, jegliches Gargut wird durch langsames, langes und gleichmäßiges Garen zart und saftig.

Während des Koch- und Kühlvorgangs wird die Echtzeit-Temperatur der Speisen und des Doppelmantels kontinuierlich angezeigt. Alle Temperaturen werden gespeichert und können auf USB-Sticks für interne Kontrollzwecke heruntergeladen werden.

Sous vide

Kochen bei niedriger Temperatur

Schmelzen von Schokolade

Teigzubereitung und Gärung

Porridges auf Milchbasis

Herstellung von Kaltspeisen und Desserts

Kabellose Temperaturüberwachung
Metos ioLiving für interne Kontrollzweck

Metos ioLiving ist ein kabelloses, leicht zu bedienendes und schnell einsetzbares Temperaturüberwachungssystem, das eine einfache und effiziente, HACCP-gerechte Überwachung und verlässliche Gewährleistung der Speisenqualität ermöglicht. Die Meßfühler des Metos ioLiving sammeln Temperaturdaten in Echtzeit und senden die Daten via Bluetooth an Android Mobiltelefone oder Tablets. Die Daten werden dann vom Telefon oder Tablet an einen Onlinedienst weitergeleitet, der alle Browser unterstützt. Ganz gleich, an welchem Ort: Das ortsungebundene Metos ioLiving Temperaturüberwachungssystem ermöglicht die online-Überwachung der Temperatur gemäß der verschiedenen Messpunkte. Dadurch werden Bedienfehler bei der Dateneingabe wirksam und vollautomatisch ausgeschlossen, das Team steht für andere Aufgaben zur Verfügung. Falls die Temperatur der zu überwachenden Speisen vom einmal festgelegten Grenzwert abweicht, wird sofort eine Alarmmeldung an das Mobiltelefon oder per E-Mail weitergeleitet. Mit diesem Monitoring ist eine sorgfältige Datenerfassung sowie ein einfacher und konsequenter Datentransfer an andere Empfänger gewährleistet.

Metos ioLiving ist ein innovatives und vollautomatisches kabelloses Überwachungssystem, das in Großküchen die Überwachung und Speicherung von internen Daten in Echtzeit ermöglicht.

- **Kostengünstig, leichte Installation und Bedienbarkeit**
- **Keine Softwareinstallation erforderlich (Cloud-Dienst)**
- **Datentransfer an Mobiltelefone und Tablets**
- **Unterstützt alle Browser**
- **Tägliche, wöchentliche und monatliche Berichte**
- **Alarmmeldungen**

Für den Proveno Kochkessel ist ein integrierter ioLiving Meßfühler erhältlich.

Was der Proveno alles bietet

Besondere Details und Zubehör

Bediensicherer Verschlussdeckel aus Edelstahl. Alle Teile sind leicht abnehmbar und Spülmaschinen geeignet. Serienmäßig mit Sicherheitsgitter.

Viel Ablageplatz für Utensilien: Das erhöhte Touch-Bediendisplay schafft auf der Kontrollsäule eine bequeme Abstellfläche, die auch für GN 1/1 Behälter geeignet ist.

Tipp

Wasserzulauf beim Kippen, z.B. für Nudeln

Automatische regulierbare Befüllung mit Wasser: Falls das erste Frischwasser aus dem Wasserhahn nicht für den Kochvorgang eingesetzt werden soll, kann es über ein Überlaufventil abgelassen werden, anschließend wird der Kessel mit Wasser befüllt. Der Kessel lässt sich entweder automatisch befüllen, oder per Tastendruck von Hand. In diesem Fall wird die entsprechende Wassermenge in Litern auf dem Display angezeigt. Diese Funktion ist auch verfügbar, während der Kessel gekippt wird.

Mixeraufsatz (optional) und geeigneter Stabmixer

Der Stabmixer lässt sich fest in die Aufnahme eines Spezialdeckels fixieren und pürriert gleichzeitig die Speisen.
Der Deckel für die Bedienung mit einem Stabmixer ist für alle Metos Kochkessel mit einem Fassungsvermögen von 40 - 100 l. geeignet.

Suppen werden problemlos sämig; mit dem Mixeraufsatz gelingen unglaublich cremige Pürees.

Der Proveno ist leicht zu reinigen

Die ProTemp Speisentemperatur-kontrolle verhindert das Anbrennen von Speisen am Kessel. Selbst milchhaltige Speisen haften bzw. brennen nicht an. Die Reinigung des Kessels ist äußerst einfach.

Alle Teile des Deckels und des Rührwerks können in einem Geschirrspüler gereinigt werden.

Saubere Schweißnähte gewährleisten, dass sich keinerlei Verunreinigungen an Ecken oder Kanten ablagern können. Die glänzende, polierte Oberfläche ist mit einer Reinigungsbürste oder einem entsprechenden Reinigungswerkzeug leicht zu reinigen.

Die Reinigungsbürste für den Kessel wird an das Standard-Rührwerk angebracht.

Leicht entfernbarer Abstreifer. Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Tipp

Der Kessel sollte immer mit der Ausgußhilfe entleert werden, um den Boden sauber zu halten und sicherzustellen, dass der Bodenablauf nicht verstopft wird. Die Ausgußhilfe ist leicht zu reinigen.

Anwendungsbereites Reinigungs-programm; Individuelle Reinigungsprogramme können bei Bedarf abgespeichert werden.

Tipp

Der Kühlvorgang dient einer effektiven Reinigung: Nach nur 4 Minuten ist der Kessel ausreichend abgekühlt, um den Reinigungsvorgang zu starten.

Eine Vielzahl verschiedener Handbrausen sind optional verfügbar.

METOS PROVENO

Standardmerkmale

- Proveno Kessel mit integriertem Rührwerk
- Stufenlose Mixergeschwindigkeit: 15-140 U/Min, mit Autoreverse-Modus
- Erhöhte Kontrollsäule mit menügeführtem Touch-Display
- Audiovisuelle Signale für das Bedienpersonal
- Multifunktionaler Timer
- Programmierung direkt auf dem Bildschirm möglich, unbegrenzte Anzahl an Programmen und Programmschritten, Festlegung von Favoriten-Seiten möglich
- Standard Programme und Reinigungsprogramme
- Standard-Rührprogramme und Speicherung von eigenen Programmen
- ProTemp – Temperaturkontrolle in Echtzeit; die Temperaturen der Speisen und des Doppelmantels werden separat kontrolliert; intelligente Temperaturregelung, die die Speisen von schonend bis zur vollen Heizleistung erhitzen können; ermöglicht z.B. Niedrigtemperaturgaren, Sous-Vide-Garen, das Gären von Teigen und Temperieren.
- Delta T Garen – Die Temperatur des Doppelmantels steigt gleichzeitig mit der Erhöhung der Temperatur der Speisen, Temperaturdifferenzen werden entsprechend ermittelt
- Verschiedene Benutzerebenen
- Schutzgitterdeckel
- Ausziehbare Schlauchbrause
- Automatische Messung der Wasserbefüllung
- Elektrisches Kippen von Kesseln mit einem Fassungsvermögen von 40-150 L., hydraulisches Kippen von Kesseln mit einem Fassungsvermögen von 200-400 L.
- Kippfunktion während des Rührvorgangs möglich
- Automatische Rückkippfunktion
- USB Port am Bedienfeld für Programm-Updates, Transfer von Programmen und HACCP Datenspeicherung
- Trainerstatus zum Üben
- Diagnosesystem für Wartung
- Messung des Energie- und Wasserverbrauchs
- Automatische Befüllung des Doppelmantels
- Messstab

Metos Proveno 100 L

Metos Proveno 200 L

Metos Proveno ELEKTRISCH	Art.Nr.	Abmessungen mm	Elektrische Verbindung
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
		*Bediensäule/Bedienfeld	

Metos Proveno DAMPF	Art.Nr.	Abmessungen mm	Elektrische Verbindung	Dampfverbrauch
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
		*Bediensäule/Bedienfeld		

Montagerahmen für Einzelaufstellung	Art.Nr.
Installation auf Fertigfußboden	4222188
Installation auf Rohfußboden	4222190

Montagerahmen für Reihenaufstellung	Art.Nr.
Installation auf Fertigfußboden	4222192
Installation auf Rohfußboden	4222194

Werkseitig installiert	Art.Nr.
Automatische Leitungswasserkühlung (C2)	4222950
Eiswasserkühlung, inkl. Anschlüsse für Eiswasserbereiter (C3i) 80-400L	4222952
Zweiphasenkühlung, inkl. Anschlüsse für Eiswasserbereiter (C5i) 80-400L	4222954
Eiswasserkühlung, inkl. Anschlüsse für Eiswasserber.,Druckluftentwässerung*(C3i)80-400L	4222956
Zweiphasenkühlung, inkl. Anschlüsse für Eiswasserber.,Druckluftentwässerung*(C5i)80-400L	4222958
Zusätzlicher Weich-Wasseranschluß	4212292
Standard Handbrause	4222966
Handbrause Heavy Duty	4222964
Ausziehbare Handbrause	4222962
Kabelloser HACCP Sender IoLiving	4008006
Abflusshahn D1-std	4211972
Auslaufventilverbindung D2-B/AUS SMS63 TC (bei Auslieferung bestückt)) 80-400L	4222135
Kugelhahn CIP D2 SMS63 TC/ SMS51 männlich	4222747
Scheibenventil D2 SMS63 TC	4222763
Adapter für Pumpschlauch D2 SMS63 TC/ SMS51 männlich	4222764
Fußpedal zum Bedienen des Rührwerks beim Kippen des Kessels	4222960
Verstärktes Rührwerk 150 L	4215823
Verstärktes Rührwerk 200 L	4215720
Verstärktes Rührwerk 300 L	4215814

*Druckluftentleerung spart Wasser im Eiswasserkreislauf.
Der 400 Liter Kessel wird standardmäßig mit einem verstärkten Rührwerk geliefert.

Fußpedal zum Bedienen des Rührwerks beim Kippvorgang. Beide Hände sind frei.

Standard-Handbrause

Handbrause Heavy Duty

Ausziehbare Handbrause

Abflusshahn D1-std

Auslaufventilverbindung D2-B/AUS SMS63 TC (bei Auslieferung bestückt)

Kugelhahn CIP D2 SMS63 TC/ SMS51 männlich

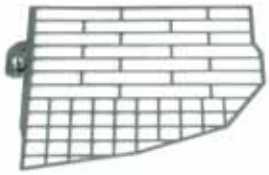
Scheibenventil D2 SMS63 TC

Adapter für Pumpschlauch D2 SMS63 TC/ SMS51 männlich

METOS KESSEL ZUBEHÖR

Zubehör	Art.Nr.
Auslaufsieb 40-60	4222196
Auslaufsieb 80-100	4222198
Auslaufsieb 150-200	4222200
Auslaufsieb 300-400	4222202
Auslaufsiebverlängerung 300-400	4222204
Ausgussadapter 150-200	4222206
Ausgussadapter 300-400	4222208
Rührgitter 40-60	4211203
Rührgitter 80-100	4211193
Rührgitter 150-200	4211186
Rührgitter 300	4211179
Rührgitter 400	4215872

Auslaufsieb



Rührgitter

Schweres Mischwerkzeug-Nachrüstung	Art.Nr.
Verstärktes Rührwerk 150 L	4215822
Verstärktes Rührwerk 200 L	4215719
Verstärktes Rührwerk 300 L	4215721
Verstärktes Rührwerk 400 L	4215868

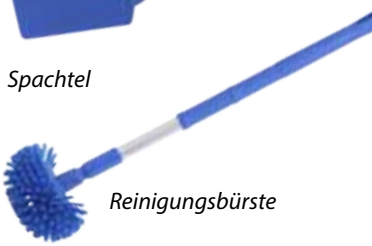
Ausgussadapter

Auslaufsiebverlängerung für Kessel mit einem Fassungsvermögen von 300-400 Litern

Reinigung des Kessels	Art.Nr.
Reinigungswerkzeug 60 L	4222728
Reinigungswerkzeug 80 L	4222729
Reinigungswerkzeug 100 L	4222730
Reinigungswerkzeug 150 L	4222731
Reinigungswerkzeug 200 L	4222732
Reinigungswerkzeug 300 L	4222733
Reinigungswerkzeug 400 L	4222734
Reinigungsbürste	4222791
Spachtel	4222790

Verstärktes Rührwerk

Spachtel



Reinigungsbürste

Zubehör	Art.Nr.
Aufspießstab für Kartoffeln Soft 670	4000031
Ergonomische Dosierschaufel	4252305
Ausgusshilfe	4000012
Halterung für Plastikbeutel zum Einfüllen von heißen Speisen	4222727

Sous Vide	Kapazität	Art.Nr.
Sous Vide Zubehör Proveno 80 L	35 kg	4222723
Sous Vide Zubehör Proveno 100 L	35 kg	4222724
Sous Vide Zubehör Proveno 150 L	60 kg	4222725
Sous Vide Zubehör Proveno 200 L	60 kg	4222726

Reinigungswerkzeug zum Einsetzen am Rührwerk

Ausgusshilfe

Stab-Mixer-Zubehör	Art.Nr.
Stab-Mixer-Zubehör für den Proveno 40 L	4222735
Stab-Mixer-Zubehör für den Proveno 60 L	4222736
Stab-Mixer-Zubehör für den Proveno 80 L	4222737
Stab-Mixer-Zubehör für den Proveno 100 L	4222738

Beinhaltet den Mixerdeckel, spezielles Mixerwerkzeug und den Mixer MF2000 Combi

Wagen	Art.Nr.
Mehrzweckwagen MPT-450, GN1/1	4554132
Stab-Mixer-Zubehör-Halter für den Wagen MPT-450	4215990
Abflusshilfe für den Wagen MPT-450	4000009
Mehrzweckwagen MPT-2/450, GN2/1	4554133
Wagen zum Reinigen des Rührwerks MWT	4554560
Wagen zum Reinigen des Rührwerks MWT2 für 2 Rührwerke	4554562
Wagen für das Kessel-Zubehör KTT	4554564
Wagen für das Kessel-Zubehör AT-77	4554586

Zubehör	Art.Nr.
Messstab 40	4222212
Messstab 60	4222214
Messstab 80	4222216
Messstab 100	4222218
Messstab 150	4222220
Messstab 200	4222222
Messstab 300	4222224
Messstab 400	4222226

METOS KESSEL ZUBEHÖR

Aufspießstab für Kartoffeln

Messstab

Schöpflöffel

Halterung für Plastikbeutel zum Einfüllen von heißen Speisen

Sous-Vide-Korb und Sous-Vide-Zubehör

Stab-Mixer-Zubehör

Wagen zum Reinigen des Rührwerks MWT

Mehrzweckwagen MPT-450

Entleerungshilfe für MPT-450

Haltevorrichtung für das Rührwerk für den MPT-450

Mehrzweckwagen MPT-2/450

Wagen für das Kessel-Zubehör KTT

Wagen für das Kessel-Zubehör AT-77

METOS PROVENO EMPFEHLUNG ZUR KONFIGURATION

Cook-serve

- ☐ *Kessel*
- ☐ *Kühlung C2*
- ☐ *Auslaufsiebe*
  - ☐ *+Erweiterung 300-400L*
- ☐ *Rührgitter*
- ☐ *Handbrause*
- ☐ *Reinigungsvorrichtung*
- ☐ *ioLiving HACCP Sensor*
- ☐ *Mehrzweckwagen MPT-450*
- ☐ *Stab-Mixer-Set*

Heißabfüllung

- ☐ *Kessel*
- ☐ *Abflußventilverbindung D2AUS*
- ☐ *Kugelhahn*
- ☐ *Kühlung C2*
- ☐ *Auslaufsiebe*
  - ☐ *+Erweiterung 300-400L*
- ☐ *Rührgitter*
- ☐ *Handbrause*
- ☐ *Reinigungsvorrichtung*
- ☐ *ioLiving HACCP Sensor*
- ☐ *Mehrzweckwagen MPT-450*
- ☐ *Zubehörwagen AT-77*
- ☐ *Stab-Mixer-Set*

Sous vide

- ☐ *Kessel*
- ☐ *Sous-Vide-Korb*
- ☐ *Kühlung C3i*
- ☐ *Druckluftentleerung*
- ☐ *Eisspeicher*
- ☐ *Handbrause*
- ☐ *Reinigungsvorrichtung*
- ☐ *ioLiving HACCP Sensor*
- ☐ *Mehrzweckwagen MPT-450*
- ☐ *Halterung für heißbefüllte Beutel*
- ☐ *Hebevorrichtung für den Sous-Vide-Korb*

Cook-chill

- ☐ *Kessel*
- ☐ *Kühlung C3i*
- ☐ *Druckluftentleerung*
- ☐ *Eisspeicher*
- ☐ *Auslaufsiebe*
  - ☐ *+Erweiterung 300-400L*
- ☐ *Rührgitter*
- ☐ *Handbrause*
- ☐ *Reinigungsvorrichtung*
- ☐ *ioLiving HACCP Sensor*
- ☐ *Mehrzweckwagen MPT-450*
- ☐ *Stab-Mixer-Set*

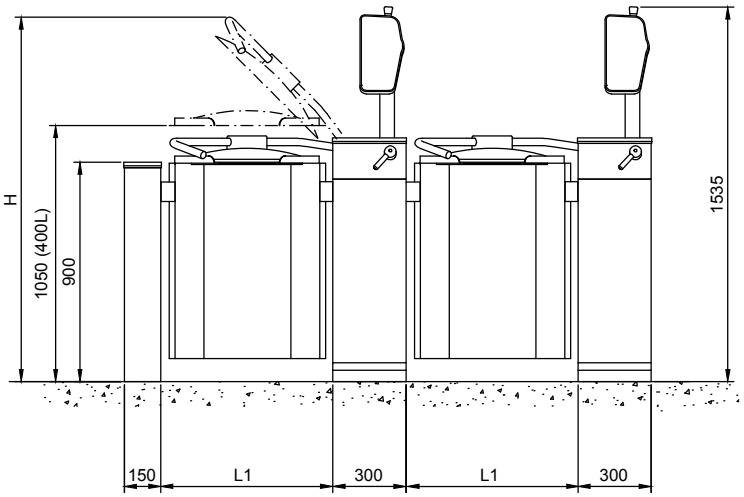
Automatische Dosierung

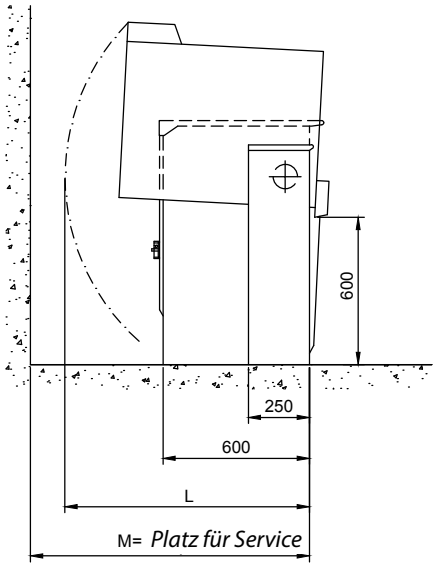
- ☐ *Kessel*
- ☐ *Abflussventilverbindung D2AUS*
- ☐ *Kugelhahn*
- ☐ *Langes Stecksystem*
- ☐ *Kurzes Stecksystem*
- ☐ *Dosierungssystem DOS-1*
- ☐ *Dosierungssystem DOS-2*
- ☐ *Zubehörwagen AT-77*

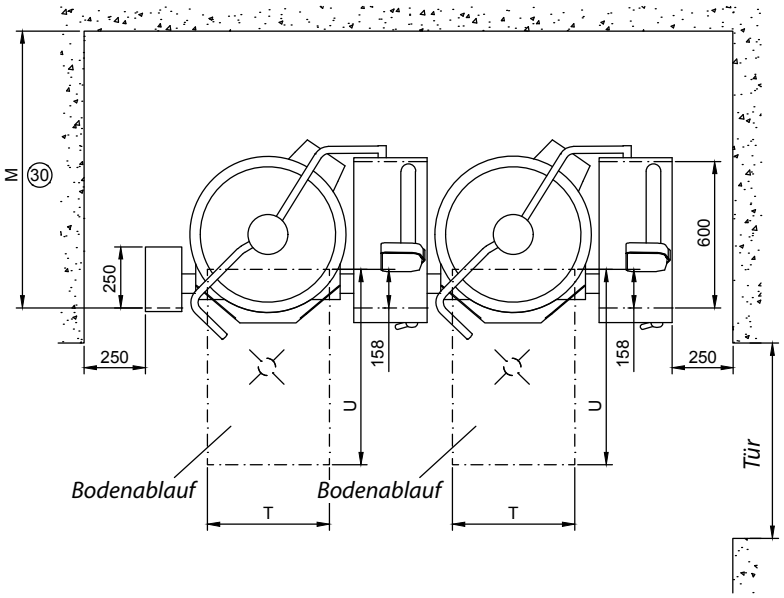
Herstellung von Kaltspeisen

- ☐ *Kessel*
- ☐ *Abflussventilverbindung D2AUS*
- ☐ *Kugelhahn*
- ☐ *Kühlung C3i*
- ☐ *Druckluftentleerung*
- ☐ *Eisspeicher*
- ☐ *Gekühltes Frischwasser*
- ☐ *Auslaufsiebe*
  - ☐ *+Erweiterung 300-400L*
- ☐ *Rührgitter*
- ☐ *Handbrause*
- ☐ *Reinigungsvorrichtung*
- ☐ *ioLiving HACCP Sensor*
- ☐ *Zubehörwagen AT-77*

METOS PROVENO ABMESSUNGEN







Proveno	L1 (mm)	H (mm)	K (mm)	L (mm)	M (mm)	E (mm)	U (mm)	T (mm)	Tür (mm)	N (mm)	Gewicht (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

habersang

Habersang GmbH
Am Froschbächle 8
77815 Bühl
Tel.: +49 (7223) 98170
Fax: +49 (7223) 981716
eMail: info@habersang.com
www.habersang.com