

metos
kitchen intelligence®

Metos Proveno Combi Kessel

Der Proveno: Die intelligente
einfache Lösung...



... für die
Herstellung
aufwändiger
Speisen

Der Metos Proveno ist einfach und intuitiv zu bedienen ...AUSGESTATTET MIT INTELLIGENTEN FUNKTIONEN



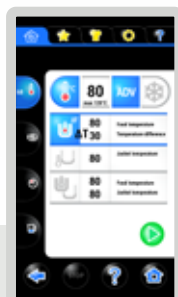
Menügeführter
Touchscreen mit
verständlichen Symbolen



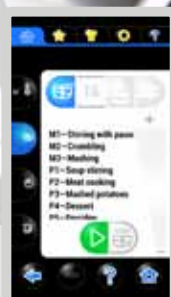
Immer den Überblick
behalten. Verschiedene
Betriebsphasen werden stets
aktuell angezeigt. Akustische
Signale informieren über den
nächsten Schritt.



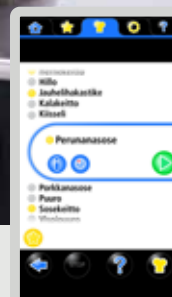
Standardtemperatur
und Ausgabe-
Einstellungen



Modernste Temperat-
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.



Alle Kesselgrößen können freistehend installiert werden.



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 Ausgusschaube.



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.

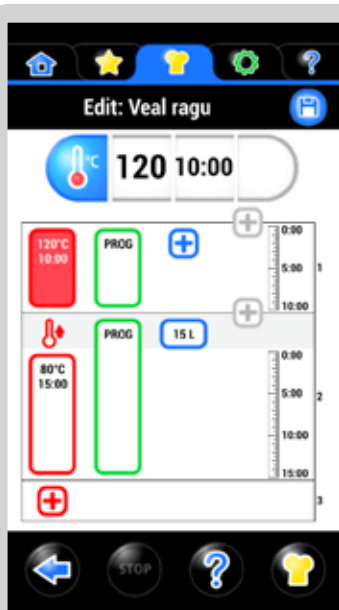
Der Proveno verfügt zudem aber auch über eine umfangreiche Rezeptdatenbank mit vorinstallierten Standardprogrammen. Dabei lassen sich die einzelnen Garschritte sowie die Mengenangaben der Zutaten jederzeit individuell abändern und speichern. Der Proveno macht die Speisenzubereitung leicht, denn zusätzlich 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").



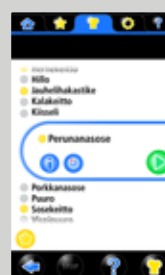
Tipp

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

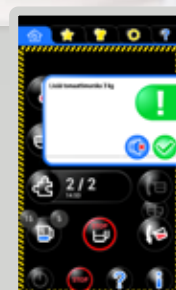


Alle Funktionen des Kochkessels können in Programme exportiert werden.

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.

Freistehende Proveno Installationen

- *Freistehende Kessel können in Reihe installiert werden*
- *Mit Fremddampf beheizte Kessel können in Reihe installiert werden*
- *Kessel mit Eisbankanschluss können in Reihe installiert werden*
- *Installationsflansche verhindern, dass sich der Kessel bewegt, aber bei Bedarf angehoben werden kann*
- *Proveno 4G und Viking 4G Kessel können zusammen in Reihe installiert werden*



Einzigartige Montageflansche

- Keine Löcher im Boden
- Kessel kann bei Bedarf bewegt werden

Alle einzigartigen Funktionen !!

Platzsparende Reiheninstallationen

- auch freistehende Kessel können in Reihe installiert werden und sparen so Platz für eine Säule
- Proveno 4G und Viking 4G Kessel können zusammen in Reihen installiert werden
- Keine Beschränkung der Kesselgröße oder der Reihenfolge innerhalb der Reihe



Auch Dampfkessel und Kessel mit Eisbankanschluss können in Reihe installiert werden.

ProTemp Temperaturkontrolle basiert auf Echtzeit-Temperaturen



Sous vide

Kochen bei niedriger
Temperatur

Schmelzen von
Schokolade

Herstellung von Kaltspeisen
und Desserts

Teigzubereitung und
Gärung

Porridges auf
Milchbasis

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.

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.

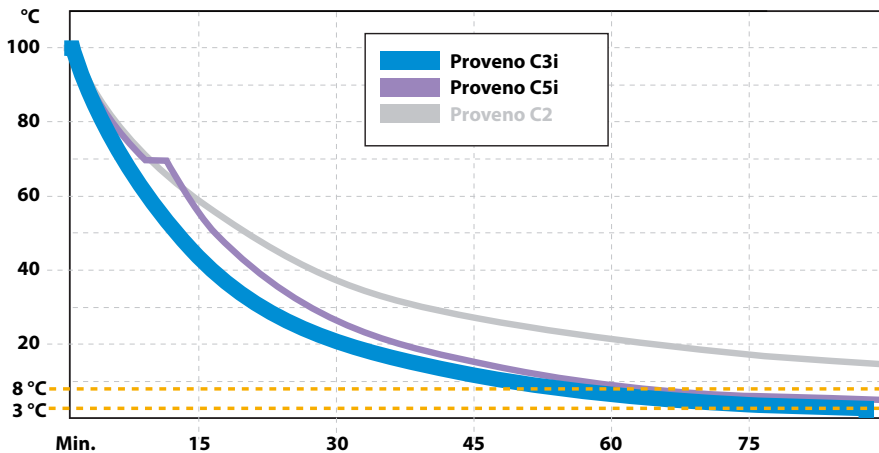


ioLiving

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**

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



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.

* 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.

Was der Proveno alles bietet

Besondere Details und Zubehör



Der geöffnete Deckel kann zum Reinigen gedreht werden

Alle Teile sind Spülmaschinen geeignet.

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 püriert 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 Speisetemperaturkontrolle 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 Reinigungsprogramm; 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.

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
- 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
- smartphone App zum Üben
- Diagnosesystem für Wartung
- Messung des Energie- und Wasserverbrauchs
- Automatische Befüllung des Doppelmantels
- Deckel in geöffnetem Zustand drehbar
- Messstab



Metos Proveno 100 L fest installiert



Metos Proveno FS 400 L freistehend

| Metos Proveno ELEKTRISCH | Art.Nr. | Abmessungen mm | Elektrischer Anschluss |
|--------------------------|---------|----------------------|------------------------|
| 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 |
| Option extra power 150EH | 4222992 | | 400V 3N~ 35,6 kW 63A |
| Metos Proveno 200E | 4224310 | 1360x920x900/1535* | 400V 3N~ 35,6 kW 63A |
| Option extra power 200EH | 4222992 | | 400V 3N~ 46,5 kW 80A |
| Metos Proveno 300E | 4224312 | 1560x1100x900/1535* | 400V 3N~ 47,6 kW 80A |
| Option extra power 300EH | 4222992 | | 400V 3N~ 60,8 kW 100A |
| Metos Proveno 400E | 4224314 | 1560x1100x1050/1535* | 400V 3N~ 62,0 kW 100A |

Auch fremddampfbeheizte Modelle lieferbar.

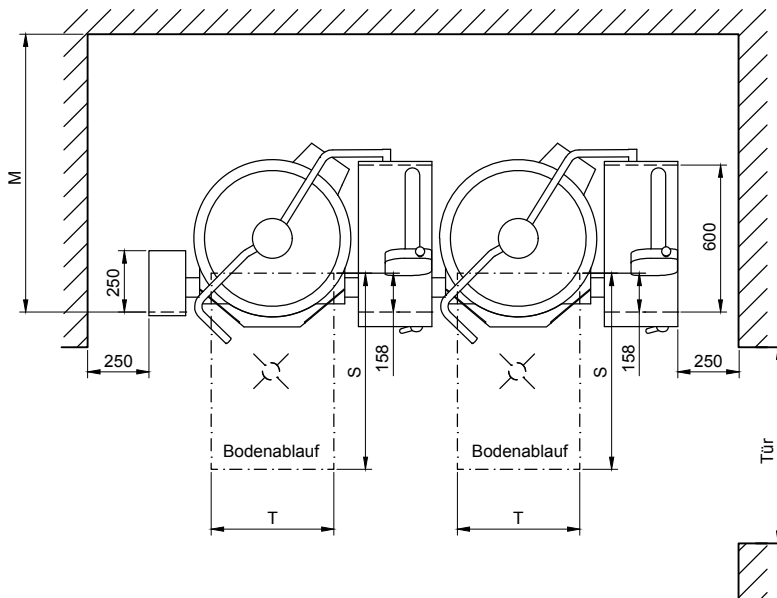
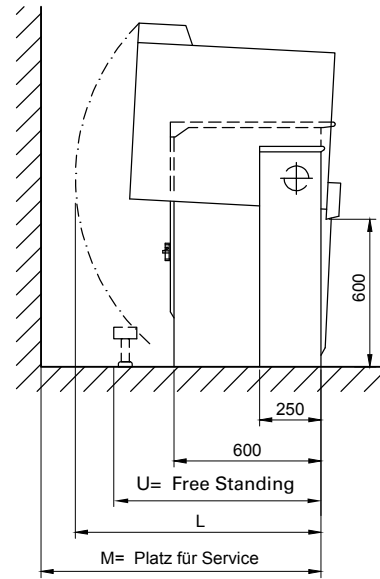
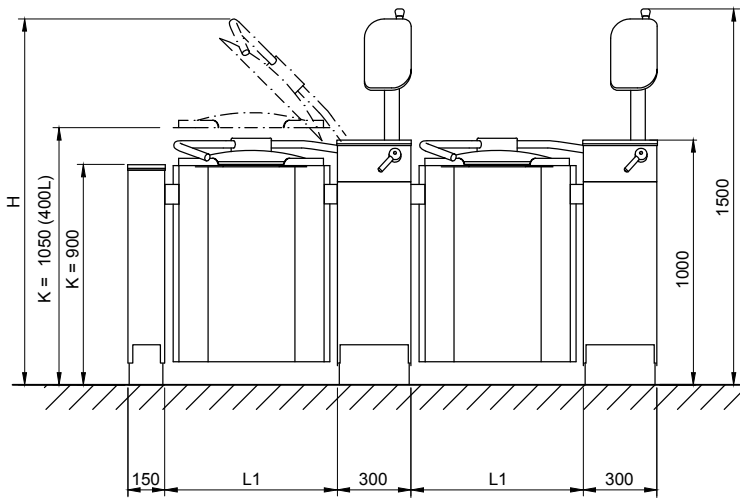
*Bediensäule/Bedienfeld

Freistehende Rahmen erhältlich.



Freistehender Rahmen

METOS PROVENO ABMESSUNGEN



Installationsoptionen

- Einzelaufstellung
- Reihenaufstellung

- Rohfußboden Montage



- Fertigfußboden Montage



- Freistehend



- Installations Flansch



- Schutzbügel Kit1

- Schutzbügel Kit2



| Proveno | L1 (mm) | H (mm) | K (mm) | L (mm) | M (mm) | S (mm) | T (mm) | U (mm) | Tür (mm) | Gewicht (kg) |
|---------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|--------------|
| 40 | 594 | 1740 | 900 | 870 | 1055 | 800 | 400 | 860 | 800 | 200 |
| 60 | 594 | 1740 | 900 | 955 | 1180 | 800 | 400 | 860 | 800 | 210 |
| 80 | 704 | 1745 | 900 | 1010 | 1235 | 800 | 500 | 890 | 800 | 230 |
| 100 | 704 | 1745 | 900 | 1010 | 1235 | 800 | 500 | 890 | 800 | 265 |
| 150 | 910 | 1945 | 900 | 1075 | 1170 | 800 | 600 | 1110 | 1000 | 305 |
| 200 | 910 | 1945 | 900 | 1155 | 1285 | 800 | 600 | 1110 | 1000 | 345 |
| 300 | 1110 | 2110 | 900 | 1280 | 1320 | 1000 | 600 | 1010 | 1200 | 415 |
| 400 | 1110 | 2080 | 1050 | 1280 | 1320 | 1200 | 600 | 1010 | 1200 | 475 |

Bei der Installation des Kessels sind die nationalen und örtlichen Vorschriften zu beachten.

METOS PROVENO

Montagerahmen

| | Code |
|---|---------|
| Installation auf Fertigfußboden | 4224000 |
| Installation auf Rohfußboden | 4224002 |
| Freistehend 40-100L | 4224008 |
| Freistehend 150-400L | 4224010 |
| Freistehend , Installations Flansch | 4224020 |
| Freistehend , Schutzbügel Kit1 | 4224016 |
| Freistehend , Schutzbügel Kit2 | 4224018 |
| Reihenaufstellung, Fertigfußboden | 4224004 |
| Reihenaufstellung, Rohfußboden | 4224006 |
| Reihenaufstellung, Freistehend 40-100L | 4224012 |
| Reihenaufstellung, Freistehend 150-400L | 4224014 |

Werkseitig installiert

| | Code |
|--|---------|
| 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*(C3iPA)80-400L | 4222956 |
| Zweiphasenkühlung, inkl. Anschlüsse für Eiswasserber.,Druckluftentwässerung*(C5iPA)80-400L | 4222958 |
| Zusätzlicher Weich-Wasseranschluß | 4212292 |
| Vollverschweißter Kesselaußenmantel, inkl. PUR-Schaum Isolation | 4224022 |
| 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 | 4215858 |
| Adapter für Pumpschlauch D2 SMS63 TC/ SMS51 männlich | 4222764 |
| Fußpedal zum Bedienen des Rührwerks beim Kippen des Kessels | 4222960 |
| Verstärktes Rührwerk "Heavy Duty" 150 L** | 4215823 |
| Verstärktes Rührwerk "Heavy Duty" 200 L** | 4215720 |
| Option Extra Power siehe Tabelle auf der vorherigen Seite | 4222992 |
| Steckdose 230V / 16A an der Rückseite des Bedienpaneels | 4224026 |



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



Steckdose am Bedienpaneel

*Druckluftentleerung spart Wasser im Eiswasserkreislauf.

**Der 300-400 Liter Kessel wird standardmäßig mit einem verstärkten Rührwerk geliefert.



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



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 Stecksytem
- Kurzes Stecksytem
- Dosierungssystem DOS-1
- Dosierungssystem DOS-2
- Zubehörwagen AT-77



Herstellung von Kaltspeisen

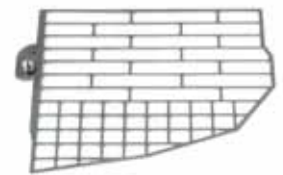
- Kessel
- Abflußventilverbindung D2AUS
- Kugelhahn
- Kühlung C3i
- Druckluftentleerung
- Eisspeicher
- Gekühltes Frischwasser
- Auslaufsiebe
 - +Erweiterung 300-400L
- Rührgitter
- Handbrause
- Reinigungsvorrichtung
- ioLiving HACCP Sensor
- Zubehörwagen AT-77

METOS 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



Ausgussadapter



Auslaufsiebverlängerung für Kessel mit einem Fassungsvermögen von 300-400 Litern

| Schweres Rührwerk-Nachrüstung | Art.Nr. |
|---|---------|
| Verstärktes Rührwerk "Heavy Duty" 150 L | 4215822 |
| Verstärktes Rührwerk "Heavy Duty" 200 L | 4215719 |
| Verstärktes Rührwerk "Heavy Duty" 300 L | 4215721 |
| Verstärktes Rührwerk "Heavy Duty" 400 L | 4215868 |

| 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

| Zubehör | Art.Nr. |
|--|---------|
| Aufspießstab für Kartoffeln Soft 670 | 4000031 |
| Ausgusshilfe für Milchboxen etc. | 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 |

| 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 | 4554354 |
| Stab-Mixer-Zubehör-Halter für den Wagen MPT-450 | 4215990 |
| Entleerungshilfe für MPT-450 | 4000009 |
| Mehrzweckwagen MPT-2/450, GN2/1 | 4554355 |
| Wagen für Kesselzubehör KTT | 4554564 |
| Wagen für Kesselzubehör ATT | 4554586 |



Reinigungswerkzeug zum Einsetzen am Rührwerk



Reinigungsbürste

| 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



Halterung für Plastikbeutel zum Einfüllen von heißen Speisen



Sous-Vide-Korb und Sous-Vide-Zubehör



Stab-Mixer-Zubehör



Ausgushilfe für Milchboxen etc.



Mehrweckwagen MPT-450



Entleerungshilfe für MPT-450



Haltevorrichtung für das Rührwerk für den Mehrweckwagen MPT-450



Mehrweckwagen MPT-2/450



Wagen für Kesselzubehör KTT



Wagen für Kesselzubehör ATT

metos
kitchen intelligence[®]

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

tel. +358 204 3913

e-mail: international.sales@metos.com

www.metos.com/manufacturing



habersang

Habersang GmbH

Am Froschbächle 8

77815 Bühl

Tel.: +49 (7223) 9817-0

Fax: +49 (7223) 9817-16

eMail: info@habersang.com

www.habersang.com