

■仕様

2つのタイプからお選び頂けます。



フロアタイプ



フリースタンドタイプ(オプション)



加熱、攪拌、冷却ができる自動攪拌ケトル

# Proveno4G

Proveno4G	40E	80E	100E	150E	200E
電 源	三相200V 50Hz/60Hz	三相200V 50Hz/60Hz	三相200V 50Hz/60Hz	三相200V 50Hz/60Hz	三相200V 50Hz/60Hz
電 流	36A	53A	53A	83A	109A
消費電力	11kW	17kW	17kW	26.5kW	36.1kW
質 量	200kg	230kg	265kg	305kg	345kg
外形寸法	W1044×D793×H1500mm 最大寸法 D880×H1740mm	W1154×D800×H1500mm 最大寸法 D1086×H1745mm	W1154×D800×H1500mm 最大寸法 D1129×H1745mm	W1360×D990×H1500mm 最大寸法 D1232×H1945mm	W1360×D990×H1500mm 最大寸法 D1232×H1945mm
給排水	要給排水	要給排水	要給排水	要給排水	要給排水

最大調理量	40E	80E	100E	150E	200E
メス容器容量	40L	80L	100L	150L	200L
タレ、ソース (具無し)	32L	64L	80L	120L	160L
カレー、シチュー (具あり)	26L 130食	52L 260食	65L 325食	97.5L 488食	130L 650食

※最大調理量は目安となります。 ※カレー、シチューは、1食分：200gとした場合の数値です。

オプション

専用トrolley

食材の取り出し等の  
重労働作業をサポート  
します。



専用ブラシ

攪拌軸に取り付け、攪拌  
しながらケトル内の洗浄を  
効率よく行います。



**⚠️ 安全に関する注意** ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

- このカタログの内容は、2023年4月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。 ●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。
- 実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。 ●カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図をご確認ください。

■公式サイト

<https://www.fmi.co.jp/>



■メトスでできる  
メニューを動画で紹介!



■お求め・お問い合わせ先

株式会社エフ・エム・アイ

東 京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6522  
大 阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

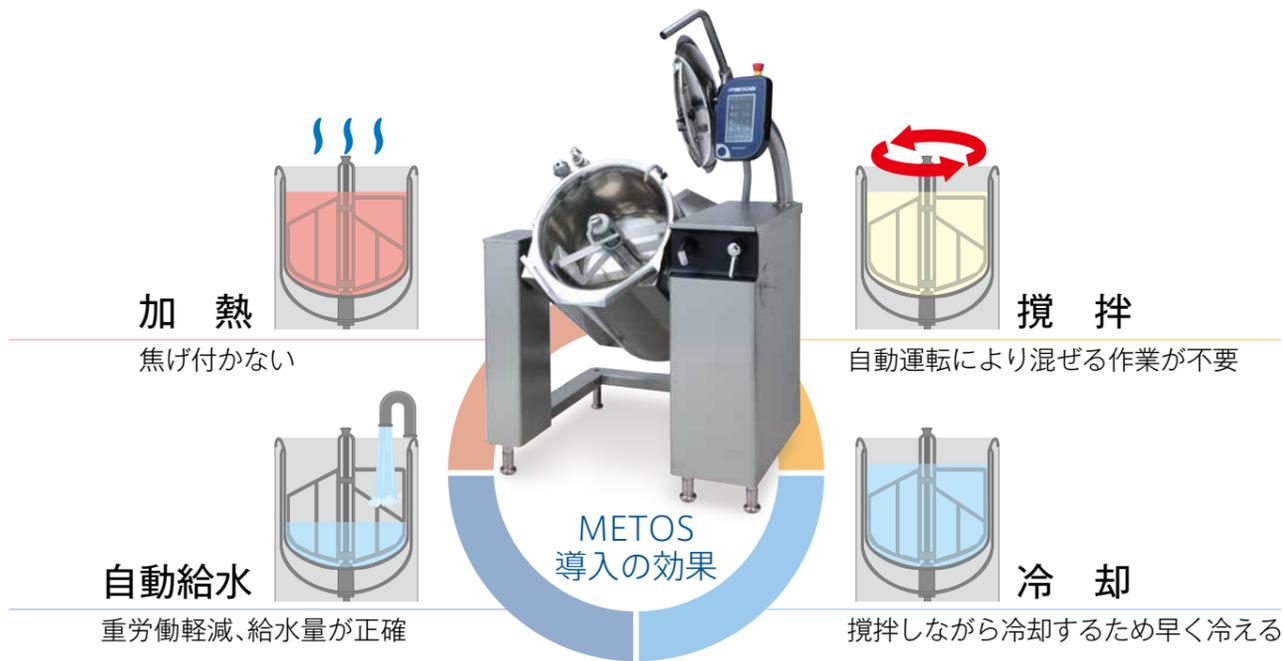
営業所 札幌：Tel.011(813)8651 出張所 北 陸：Tel.076(243)7810  
仙台：Tel.022(238)5711 沖 縄：Tel.098(870)2766  
名古屋：Tel.052(361)7891 サービスステーション 盛 岡：Tel.019(648)5390  
広島：Tel.082(876)1855 四 国：Tel.0875(57)5161  
福 岡：Tel.092(481)2931 鹿児島：Tel.099(263)8281

東京 修理工場：Tel.03(5819)1280

## 回転釜のお悩み、ありませんか？

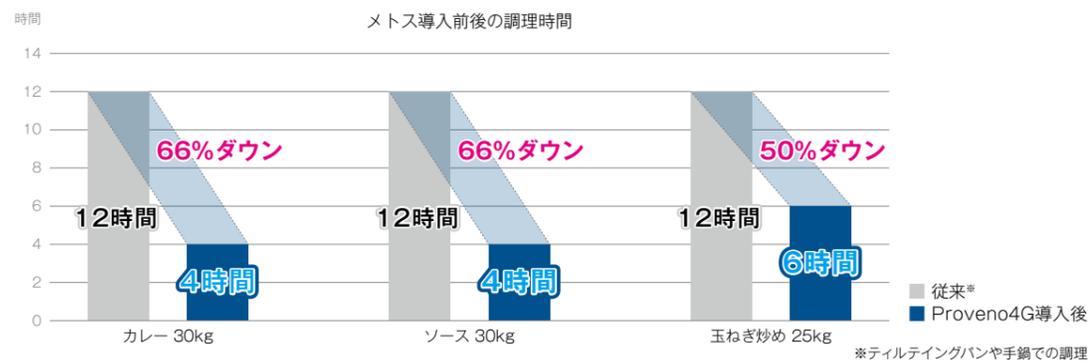
- 攪拌作業が重労働。重くて、熱い…。
- 鍋底が焦げないように、ヘラで混ぜ続ける付きっきりの作業がきつい…。
- 人によって、仕上がりが違う…。
- 大量に調理するので、失敗できない…。
- 現場の高齢化や雇用の多様化により、スタッフの教育が大変…。

# そんな回転釜のお悩みは、 Proveno4Gが解決します！



## 加熱、攪拌、冷却が1台でできる自動攪拌ケトルです。

### Proveno4Gを導入すると調理時間は約66%もダウン！



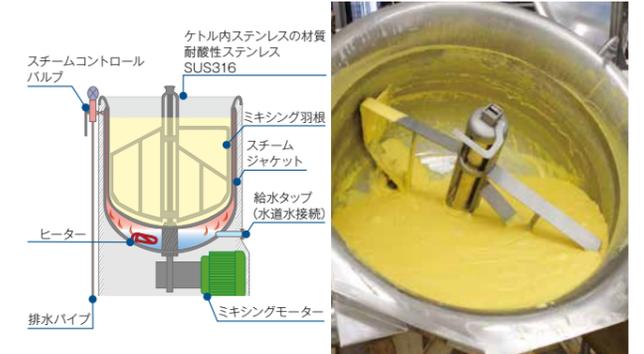
## 付きっきりの作業がなくなります。 metos

粘度の高いソース等、高い攪拌能力であらゆるものを自動で攪拌



攪拌時間や温度は、タッチパネルで簡単操作。スピードタイマー機能もあり、すべて自動で攪拌します。傾けながら攪拌が可能です。

独自の加熱方式で焦げ付きの心配なし  
付きっきりの作業がなくなり、生産性UP!



直火ではなく、二重構造による間接加熱のため、直火での調理にありがちな焦げ付きを軽減します。

## プログラム機能で、ステップ調理が可能！オリジナルメニューの登録も簡単に



プログラム機能により、ステップ調理を設定可能。加熱、攪拌、冷却が自動で完了します。常に設定通り調理ができるので、仕上がりの差や味のバラつきもなくなります。



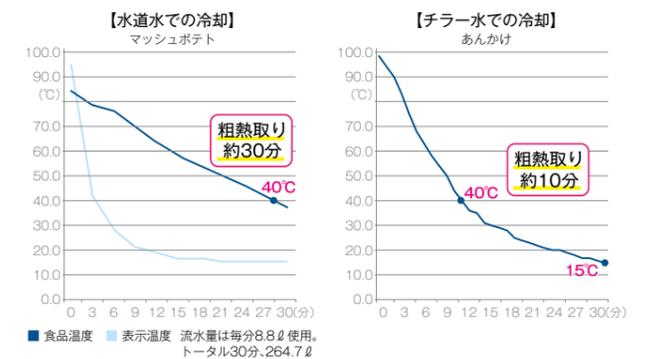
シンプルで使いやすいタッチパネルを採用。細かく設定可能で、お客様のオリジナルレシピを登録することも。レシピを毎回確認せずに調理ができます。

## 調理中も自動で給水！



ジャケット内、ケトル内も自動で給水します。設定しておけば、調理中も自動で給水可能で、重労働を軽減し、水を測る手間も省けます！もちろん、手動で水を入れることもできます。

## 冷却機能もついてきます！



プログラム機能で加熱後に操作なく冷却がスタートします。メトスは攪拌しながら冷却するため、粗熱を取る時間も短縮できます。

## 加熱・攪拌・給水・冷却が、1台で全て自動で行えます。 重労働が大幅ダウン、作業効率は大幅アップ！