

## Metos iVario 2-XS med standard 90mm ben

Metos iVario 2-XS med en kapasitet på 2x17l og enheten er utstyrt med 90 mm justerbare føtter og hånddusj.

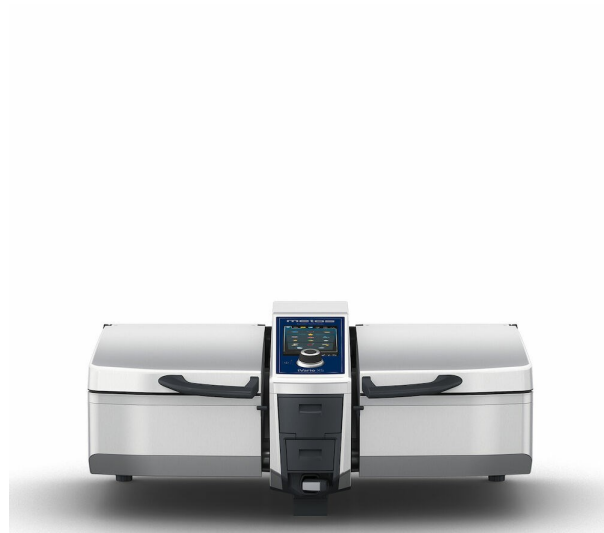
Metos iVarioXS er en moderne kontaktkomfyr som tilbyr profesjonelle kjøkken maksimal produktivitet, fleksibilitet og brukervennlighet for alt fra steking, matlaging, syng, trykkoking og fettkoking.

Det unike og geniale oppvarmingssystemet gir maksimal kraft og muligheten til å kontrollere matlagingen nøyaktig. Enhetens intelligente funksjoner hjelper alltid til å oppnå det perfekte resultatet uten tilsyn. Metos iVario er 4 ganger mer effektiv, bruker 40% mindre energi og sparer mye plass på kjøkkenet, og erstatter flere tradisjonelle kokeapparater.

iVarioBoost iVarioBoost er en patentert oppvarmingsteknologi der termisk energi overføres gjennom keramiske varmeelementer til en raskt reagerende pannebase. Metos iVario varmer opp til 200 grader på mindre enn 2,5 minutter og pannebasen reagerer veldig raskt på endringer. Metos iVario panfundament er ripebestandig!

Om nødvendig øker iVarioBoost-kraftreserven enda mer bruningskraft når pannelsens sensorer oppdager en stor fylling, eller for eksempel væske tilføres pannen. Dette betyr best mulig matkvalitet, 4 ganger mer produktivitet, 17% mindre vekt tap i brunning og 40% mindre energiforbruk.

iCookingSuite iCookingSuite er det smarte grensesnittet for enheten din. Ekstremt enkel å bruke, det gir best mulig støtte til brukeren. Smarte sensorer i pannen oppdager mengden produkt som skal tilberedes, starttemperatur og størrelse på stykket, og overvåker og justerer kokingen



deretter. Enheten signaliserer med et signal hvis brukerens svar er nødvendig. Med iCookingSuite sparer du på konstant tilberedningsovervåkning, sparer tid, råvarer og energi. .

**Programmeringsmodus** Du kan lage og lagre dine egne manuelle flertrinnsprogrammer, samt endre, navngi og lagre smarte kokeprosesser. De står alltid til disposisjon i programbiblioteket og kan kopieres og redigeres når som helst.

Matlaging i vann / væske 30c. - Kokepunkt Kontakt matlaging på panneoverflaten 30c.-250 c. Fettkoking 30c.-180c.

Produktbeskrivelse og funksjonelle funksjoner:

Smarte funksjoner:

- Intelligent energi- og temperaturkontroll med stor kraftreserve og presis varmeutvikling over hele panneunderlaget.
- Intelligent justering av kokeprosessen i henhold til produktet som skal produseres, og for eksempel det valgte bruningsnivået eller modenhetsgraden. Sluttresultatet oppnås effektivt og trygt uavhengig av mengden produkt som skal tilberedes.
- Automatisk løfting av kokekurvene med tilberednings- og fettkokingsfunksjonene garanterer de beste kokepriser, forbedrer ergonomi og sparer tid.
- Fleksibel bytte av kokeprosesser til A'la carte-funksjon.
- Uavhengig, intuitiv programmering med dra-og-slipp-funksjon, opptil 1200 programstillinger maks. For 12-trinns programmer.
- Enkel overføring av programmer fra en enhet til en annen via en USB- pinne.
- Systemet lærer hvordan brukeren bruker enheten, for eksempel å vise de mest brukte prosessene og lagre brukervalg i prosessene.
- Automatisk omstart etter strømbrytning.

Funksjonelle funksjoner:

- Internt termometer med seks (6) målepunkter, og en magnet på dekslet for å lagre måleren. En forespørsel om å rette en måler som er feil satt inn i produktet, vises på enhetsskjermen.
- Automatisk vannfylling til nærmeste liter.
- Etter å ha vasket pannen, tøm den gjennom avløpet integrert i pannen (patentert). En ristbrønn er ikke nødvendig foran pannen.
- Pan-vippekontroll fra berøringsskjermen.
- Rask-reagerende, slitesterk og effektiv panneunderlag.
- Integrert 2-funksjons hånddusj med tilbakespolingsfunksjon, dusj og måldyse som kan velges fra håndtaket.
- Under dekslet integrert plugg, for eksempel for bruk av stavmikser.
- Digital temperaturvisning
- 24 timers sanntidsklokke
-

Automatisk starttidspunkt for tilberedning

- Mer enn 60 språkvalg.

Sikkerhet, ergonomi og selvovervåking:

- Sikker tømning av matlaging eller vaskevann i pannens integrerte avløp.
- Visning av advarsler på kontrollpanelet og funksjonelt sikkerhetsbegrensninger. for eksempel begrense bruken av kloakk i fet matlaging.
- Elektronisk overopphetingsbeskyttelse
- Topp temperatur på kjelen maks. 73 grader.
- Lagring av HACCP-selvovervåkingsdata i enheten, 40 dager. overføring via USB-pinne eller ConnectedCooking-skytjeneste.
- Apparat som er godkjent for bruk uten tilsyn, f.eks. Matlaging over natten.
- Integrert skjermlås forhindrer utilsiktet trykk. - Sikker bruk når du vipper kjelen elektrisk.

Installasjon, vedlikehold og miljø:

- Apparatet er koblet til kaldt vann.
- Installasjon av enheten av et autorisert Metos-installasjonsprogram.
- Drenering er også mulig uten et gulvavløp plassert foran apparatet.
- IP-X5 klasse sprutbeskyttelse.
- Installasjon i henhold til havnivå (vannets kokepunkt).
- Kan brukes uten vannmykner.
- Kan tappes under eller inne i veggen.
- Underkonstruksjon som kan velges med ben eller hjul av plast eller stål. Det er også mulig å montere enheten på en vegg eller på et stativ. Tilgjengelig med høydejustering (maks 200 mm (ekstrautstyr))
- Serviceforespørsler og diagnoser om driftsfeil vises.
- Regelmessig forebyggende vedlikehold anbefales. Anbefalte prosedyrer for vedlikehold kan fås fra Metos Service.

Driftsfunksjoner:

- Høyopløselig, farge 10,1 "TFT berøringsskjerm med lettforståelige symboler for bruk med sveipe- og berøringfunksjoner.
- Et tydelig lydsignal og et visuelt signal på skjermen indikerer når brukerintervensjon er nødvendig.
- Rask, nøyaktig og enkel betjening med velgerhjulet og aksept av valg ved å trykke på velgerhjulet.
- Brukergrensesnittet og hjelpefunksjonene har 55 språkvalg.
- Landsspesifikke oppskriftsbiblioteker etter språkvalg. I tillegg til det valgte, kan også et oppskriftsbibliotek for et annet språkområde legges til.
- Omfattende søkefunksjon for alle tilberedningsmetoder, oppskrifter og programmer samt innstillinger.
- Tydelig strukturert hjelpefunksjon, som lar deg vise informasjon og instruksjoner om gjeldende funksjon, i tillegg t

... more details on our web pages

## Metos iVario 2-XS med standard 90mm ben

Produktkapacitet	2 x 17 liter
Bredde mm	1100
Dyp mm	756
Høyde mm	485
Pakkevolum inkl. emballasje	1,173
Volumenhet	m <sup>3</sup>
Pakkevolum	1,173 m <sup>3</sup>
Lengde på forpakning	120
Bredde på forpakning	85
Høyde på forpakning	115
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	120x85x115 cm
Netto vekt	110
Net weight with unit	110 kg
Bruttovekt	135
Vekt inkl. emballasje	135 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	14
Sikringsstørrelse A	20
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Kaldt vann diam.	R3/4"
Avløp, diam.	40