

Metos iVario Pro XL+ 150L med trykk og understruktur

Metos iVario Pro XL + med en kapasitet på 150 L og et kokeareal på 59 dm². Utstyrt med trykkkokefunksjon og fast underbygning.

iVario Pro er en moderne kontaktkomfyr som tilbyr for profesjonelle kjøkken for maksimal produktivitet, fleksibilitet og brukervennlighet til all baking, matlaging, stewing, for 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 pannenbunnen 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 vekttap i bruning 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.

iZoneControl Med iZoneControl kan du dele kjelen i uavhengige kokesoner og bruke forskjellige koketemperaturer eller prosesser. Områder som ikke er i bruk, vil ikke varme opp. Du kan bruke flere kokesoner med forskjellige temperaturer samtidig.

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 strømbrudd.

Funksjonelle funksjoner:

- Internt termometer med seks (6) målepunkter, og en magnet på dekselet 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-veis hånddusj med spole, dusj og måldyse som kan velges fra håndtaket.
- Under dekslet Integrert plugg, for eksempel for bruk av stavmikser.
- Delta-T-matlagning for veldig skånsom matlagning, og holder vekttap til et minimum.
- Digital temperaturvisning
- 24 timers sanntidsklokke
- Automatisk starttidspunkt for tilberedning
- Mer enn 60 språkvalg

Trykkkokefunksjon (valgfritt)

- Lar en raskere og likevel skånsom tilberedningsmetode for mange typer retter. Et jevnt og optimalt trykknivå sikrer at produktene modnes jevnt og strukturen forblir god. Systemet er pålitelig og lite vedlikehold. Maksimale overtrykk 300 mbar.

Alternativer for dataoverføring:

- Integrert Wifi-tilkobling for trådløs dataoverføring via ConnectedCooking skytjeneste.
- Integrert Ethernet-grensesnitt (valgfritt) for permanent å koble enheten via en kommunikasjonskabel til basestasjonen for å koble til ConnectedCooking-skytjenesten.
- Integrert USB-port for dataoverføring.
- Fjernstyrt enhetsstyring, styring og redigering av oppskrifter, handlekurver og programmer, HACCP datahåndterings- og vedlikeholdsforespørsler via ConnectedCooking skytjenesten.

Sikkerhet, ergonomi og selvovervåking:

- Sikker tømning av matlagning eller vaskevann i pannens integrerte avløp.
- Visning av advarsler på kontrollpanelet og funksjonelle sikkerhetsbegrensninger. for eksempel begrense bruken av kloakk i matlagning av fett.
- Elektronisk overopphetingsbeskyttelse
- Topp temperatur på kjelen maks. 73 grader.
- Lagring av HACCP-selvovervåkningsdata i enheten, 40 dager. overføring via USB-pinne eller ConnectedCooking-skytjeneste.
- Apparat som er godkjent for bruk uten tilsyn, f.eks. Matlagning over natten.
- Integrert skjermåsk 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

... more details on our web pages

Metos iVario Pro XL+ 150L med trykk og understruktur

Produktkapasitet	150 liter
Bredde mm	1365
Dyp mm	894
Høyde mm	608/1078
Pakkevolum inkl. emballasje	1,601
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	1,601 m ³
Lengde på forpakning	145
Bredde på forpakning	96
Høyde på forpakning	115
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	145x96x115 cm
Netto vekt	270
Net weight with unit	270 kg
Bruttovekt	300
Vekt inkl. emballasje	300 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	41
Sikringsstørrelse A	63
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Kaldt vann diam.	R3/4"
Avløp, diam.	50
Avløp, tilkoblingshøyde mm	265