

Metos iVario Pro 2-S, standard 90mm ben

Metos iVario Pro 2-S med standard 90 mm fötter och två pannor som kan användas oberoende av varandra. Kapacitet 2 x 25 liter bruksvolym, 2 x 19 dm² stekyta.

Metos iVario är ett av marknadens modernaste matlagningssystem och erbjuder maximal produktivitet, flexibilitet och enkelhet när ni ska koka, steka, fritera och tryckkoka mat och ersätter därmed nästan all konventionell köksutrustning. Den unika värmetekniken ger maximal effekt och precision och tack vare den intelligenta köksassistenten, som tänker och hjälper er, uppnår ni alltid förstklassig kvalitet på alla maträtter utan omständliga kontroller och övervakning. Upp till fyra gånger snabbare, med upp till 40 % lägre energiförbrukning och stora platsbesparingar jämfört med konventionell köksutrustning. Det innebär att iVario betalar sig på bara några månader.

iVarioBoost iVarioBoost är den patenterade värmeteknologin - tillverkad av keramiska värmelement som är anslutna till den responsiva, reptåliga, högpresterande pannan. Det är förklaringen till att iVario värmer upp hela pannans botten till 200 oC (392 °F) på mindre än 2,5 minuter och vid behov sänker temperaturen otroligt snabbt. Samtidigt finns det tillräckliga effektreserver att tillgå, så att de temperatursänkningar som uppstår vid stekning av stora mängder eller ösning snabbt kan korrigeras. För dig innebär det maximal effekt utan att maten bränner vid eller kokar över. För bästa matkvalitet, upp till fyra gånger högre produktivitet, 17 % lägre steksvinn och 40 % lägre energiförbrukning.

iCookingSuite iCookingSuite är din



intelligenta matlagningsassistent i iVario för enkel användning och största möjliga hjälp i köket. Intelligenta sensorer i pannans botten läser av beskickningsmängd, matens status och storlek och anpassar tillagningsprocessen löpande. Och när du behöver hjälpa till informeras du av iCookingSuite. För användaren innebär detta högsta säkerhet och kvalitet. Samtidigt sparar du in på allt från övervakning till tid, råvaror och energi.

iZoneControl Med iZoneControl kan du individuellt dela in pannans botten i olika värmezoner och köra dem på olika temperaturer eller tillagningsprocesser. Ytor som inte används värms inte upp. Därmed kan du förvandla en stor iVario till fyra små iVario. Du anger önskat resultat och startar tillagningsprocessen för valda zoner. Och eftersom iZoneControl dessutom föreslår vilken zon du ska använda till vilka rätter arbetar du mer effektivt och sparar både tid och energi. För dig innebär det hög flexibilitet, tidsbesparingar och ständig överblick.

Programmeringsläge Med programadministrationen kan man intuitivt skapa manuella program samt spara intelligenta tillagningsprocesser med deras individuella inställningar och administrera dem på ett överskådligt sätt. > Kokning: 30 °C - kokpunkt > Stekning: 30-250 °C > Fritering: 30-180 °C

Maskinbeskrivning och funktioner Intelligenta funktioner > Intelligent energi-och temperaturstyrning med höga effektreserver och exakt värmefördelning över hela pannarean > Intelligent styrning av tillagningsprocesser för automatisk anpassning av tillagningsstegen för att uppnå önskat resultat, t.ex. bryning och tillagningsgrad, på ett säkert och effektivt sätt, oberoende av operatör, storlek på tillagningsgodset och beskickningsmängden > Intelligent, automatisk upplyftning av kok- och friteringskorgar för perfekt tillagningsresultat, optimal ergonomi och resurseffektivitet > Sekundexakt övervakning och beräkning för att reproducera optimala tillagningsresultat > Ingrepp i intelligenta tillagningsprocesser eller omkoppling från intelligent matlagning till à la carte-läget för högsta flexibilitet > Individuell, intuitiv programmering med drag och släpp av upp till 1 200 program med upp till 12 steg > Enkel överföring av programmen till andra matlagningsystem via säker molnanslutning med ConnectedCooking eller via USB-minne > Självlärande

manövrering, som anpassar sig efter användningsförhållandena, till exempel den intelligenta sorteringen av ofta använda recept > Automatisk återupptagning och optimalt avslut av tillagningsprocessen trots strömavbrott

Tillagningsfunktioner > Kärntemperaturnål med 6 mätpunkter, magnetisk kärntemperaturnålhållare och ergonomiskt handtag, samt automatisk felkorrigering vid felstick > Automatisk, literexakt påfyllning av vatten (enheten kan ställas in på liter eller gallon) > Tömning av kok- eller rengöringsvatten direkt genom det integrerade utloppet i pannan (ingen tippning, inget golvavlopp) > Pannan kan flyttas med elcylinder, styrning via displayen > Pannbotten är reaktionssnabb och repbeständig med hög effekt > Integrerad handdusch med automatisk återföring och två lägen för dusch eller stråle > Integrerat landspecifikt uttag (för spänningar med nolledare) > Delta-T-tillagning för extra skonsam tillagning med minimala tillagningsförluster > Digital temperaturvisning i °C eller °F, visning av inställda och faktiska värden > Språk för meddelanden kan ställas in > Digital timer, 0-24 timmar med kontinuerliga lägen, välj om du vill visa timmar/minuter eller minuter/sekunder. > 24-timmars realtidsklocka

Tryckkokning (tillval) > Med tillvalet tryckkokning kan kunden snabbare och samtidigt skonsamt tillaga ett stort antal maträtter. Tack vare en optimal och jämn trycknivå bevaras livsmedlets celluppbyggnad. Detta är ett säkert och underhållsfritt system. Max. övertryck: 300 mbar Uppkoppling > Integrerat WiFi-gränssnitt för trådlös anslutning till den molnbaserade nätverkslösningen ConnectedCooking (beroende av landsspecifika bestämmelser) > Integrerat Ethernet-gränssnitt (tillval) för kabelanslutning till den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking > Integrerat Ethernet-gränssnitt för kabelanslutning till den molnbaserade nätverkslösningen ConnectedCooking > Integrerat USB-gränssnitt för lokalt datautbyte > Central administration av enheter, recept-, varukorgs- och programstyrning, HACCP-dataadministration, underhållsadministration via ConnectedCooking Arbets- och driftsäkerhet > Tömning av kok- eller rengöringsvatten direkt genom det integrerade utloppet i pannan (ingen tippning, inget golvavlopp) > Drift- och varningsindikering, t.ex. för varm olja vid fritering >

... more details on our web pages

Metos iVario Pro 2-S, standard 90mm ben

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Produktkapacitet | 2 x 25 liter |
| Bredde mm | 1100 |
| Dyp mm | 938 |
| Høyde mm | 482 |
| Pakkevolum inkl. emballasje | 1,38 |
| Volumenhet | m ³ |
| Pakkevolum | 1,38 m ³ |
| Lengde på forpakning | 120 |
| Bredde på forpakning | 100 |
| Høyde på forpakning | 115 |
| Forpakkingsstørrelse | cm |
| Transport mål (LxDxH) | 120x100x115 cm |
| Netto vekt | 132 |
| Net weight with unit | 132 kg |
| Bruttovekt | 155 |
| Vekt inkl. emballasje | 155 kg |
| Vektenhet | kg |
| Tilkoblingseffekt kW | 21 |
| Sikringsstørrelse A | 32 |
| Spenning V | 400 |
| Antall faser | 3NPE |
| Frekvens Hz | 50/60 |
| Kaldt vann diam. | R3/4" |
| Avløp, diam. | 40 |