

**iVario® Pro.**

**metos**  
kitchen intelligence®

Effekt i en klass  
för sig för världens  
restauranger.



## iVario Pro

# Det handlar om prestanda. På alla sätt.

Intelligent teknik som kokar, steker och friterar i en och samma maskin. Snabbt, men med stor precision. Upp till 4 gånger snabbare. Upp till 40 % lägre energiförbrukning jämfört med traditionell utrustning som grytor, stekbord, pannor, fritöser eller sous vide-utrustning. Varje rätt tillagas individuellt och noggrant. Och allt utförs precis som du vill ha det – snabbt, prisvärt, flexibelt och minimalt med personal. Alla restauranger har sina egna regler. Nya iVario Pro följer alla.

### Självförklarande manövreringskoncept

Två pannor och två vyer på displayen.  
Enkelt, logiskt och effektivt. Så fungerar arbetet smidigt med iVario Pro 2-S. Redan från första dagen.

### Önskat resultat utan övervakning

Tack vare matlagingsintelligensen iCookingSuite lyckas du med allt. Maten bränner inte vid eller kokar över. Och iVario Pro ber bara om din hjälp när det verkligen behövs. För matlagingsresultat som är precis som du tänkt dig. Utan kontroll eller tidskrävande övervakning.

➔ Sidan 8

### Större flexibilitet

Med patenterade iZoneControl kan en stor panna förvandlas till flera små iVario-pannor med några enkla knapptryckningar. Till olika rätter. För större flexibilitet. För smidigare matlagning.

➔ Sidan 10



#### **Kärntemperaturnål**

Varje panna är utrustad med en kärntemperaturnål. För exakt tillagning utan tidskrävande övervakning.

#### **Effektiv energistyrning**

Värmesystemet VarioBoost förenar kraft, hastighet och precision. Med stora effektreserver och mer exakt värmefördelning över hela pannans yta, så att tillagningen blir optimal. Även vid stora mängder. Även känsliga rätter.

➔ **Sidan 6**

#### **Snabbhet**

Med tryckkokningsfunktionen (tillval) blir tillagningstiden upp till 35 % kortare. Trycket byggs automatiskt upp och sänks igen, så att du kan arbeta snabbt och smidigt med iVario Pro.

➔ **Sidan 4**

#### **➔ Vad får du ut av detta?**

Mise en place utan stress och à-la-carte i lugn och ro. God ekonomi och i tid. Flexibilitet och mat med den höga klass som du tänkt dig.



## Multifunktionell utrustning.

Ett matlagningssystem. Många möjligheter. Allt för din kreativitet.

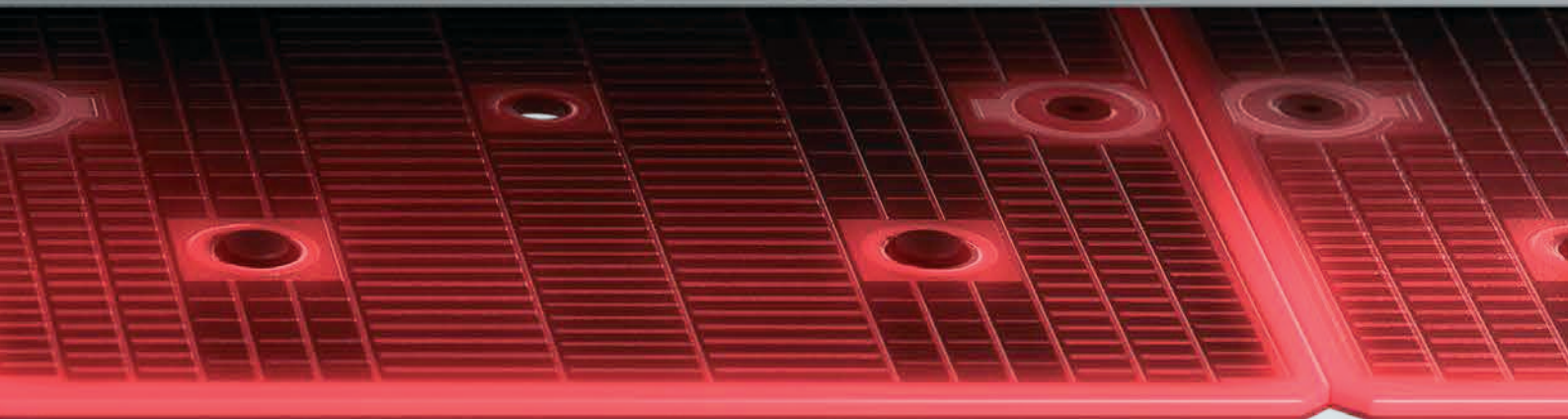
iVario: Ett kompakt matlagningssystem med hög prestanda. Eller: Hjärtat i det moderna köket. Stekbord, ångkokare, fritöser, tryckkokare och spisar hör till 1900-talets kök. Förutom klassiska tillagningsfunktioner erbjuder nämligen iVario Pro så mycket mer. Till exempel tryckkokning – önskat resultat upp till 35 % snabbare. Självklart utan kvalitetsförluster. Eller sous videtillagning: iVario Pro föreslår en tillagningstid och övervakar hela tillagningsprocessen. För mat av högsta klass med naturliga smakämnen. Eller tillagning på låg temperatur. Uppnå önskat resultat även på natten. Utan övervakning. Ett smart sätt att utöka produktionstiden. Och omsätta dina idéer till fantastiska resultat.

➔ **Utnyttja potentialen**  
Läcker, nyttigt, omväxlande, spännande och ovanligt. Allt i en maskin. Utan ytterligare investeringar. Mat av högsta klass.



En iVario Pro  
ersätter ett stort  
antal traditionella  
köksmaskiner.



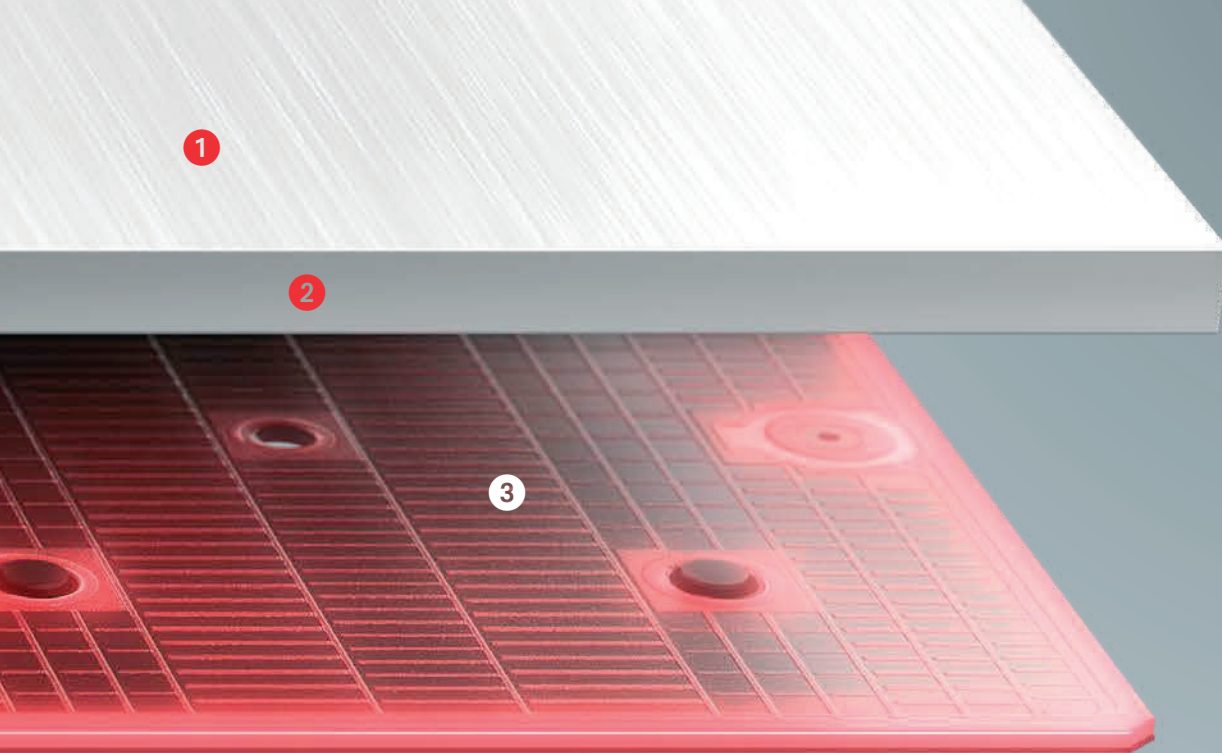


Ditt nya prestandapaket.  
Lika snabbt som exakt.

## Värmesystemet iVarioBoost

### iVarioBoost

Det finns pannor med tjock botten som tar lång tid att värma upp och som reagerar långsamt. Det finns pannor med tunn botten som ger ojämn fördelning av temperaturen och leder till att maten bränner vid. Och så finns det iVarioBoost – en kombination av värmeelement i keramik och en reaktionssnabb, reptålig pannbotten. Som ger hög verkningsgrad, imponerande hastighet och jämn värmefördelning. Den integrerade energistyrningen iVarioBoost leder till betydligt lägre energiförbrukning än traditionell köksutrustning. Trots det besitter den stora effektreserver. Du kan steka snabbt och temperaturen sjunker inte märkbart när du tillsätter kalla ingredienser, vilket är vanligt med traditionell teknik.



Övertygande effektkapacitet	iVario Pro 2-S
Mängd per panna	
3 kg pasta	18:30 min
20 l risgrynsgröt	62 min
7 kg kikärtor, blötlagda (tryckkokning)	42 min
25 kg gulasch med sås (tryckkokning)	87 min.
14 kg lammfog (tryckkokning)	86 min.

### 1 Specialkonstruerad pannbotten

Pannans botten är tillverkad i robust och reptåligt, rostfritt stål som ger snabb uppvärmning och noggrann värmeöverföring i exakta grader. För läckra stekaromer, jämn bryningsfärg och saftigt kött.

### 2 Intelligent temperaturstyrning

Varje värmelement är utrustade med egna, integrerade sensorer. På så sätt regleras temperaturen i hela pannans botten med tydlig fingertoppskänsla. Mätdata utgör grunden för intelligent temperaturstyrning av varje zon. För imponerande resultat med låg resursanvändning. Framför allt till känsliga produkter som mjölkkrätter.

### 3 Värmeelement i keramik

Enorm prestanda och alltid rätt mängd energi på rätt ställe tack vare patenterade\* värmelement i keramik som ger jämn värmeöverföring över hela ytan.

\* patentskyddad: EP 1 671 520 B1

➔ **För dig innebär det**  
Inget bränns vid. Inget kokar över. Saftigt kött. Smakrika stekaromer. Hög och jämn effekt.



Raka vägen till önskat resultat.  
Utan övervakning.

**Det intelligenta köket**

## iCookingSuite

Intelligent styrning, med en knapptryckning. Med iCookingSuite, matlagningsintelligensen i iVario. Som individuellt anpassar tillagningsprocessen för varje rätt och ser till att du får önskat resultat, lär sig av dig, anpassar sig efter ditt sätt att laga mat och bara ber om din hjälp när du behöver göra en insats. Till exempel röra om eller hålla upp såsen, grytan eller soppan. Maten bränner inte vid eller kokar över. Tillagning på låg temperatur, sous vide-tillagning och känsliga desserter är inga problem. Med AutoLift lyfts bönorna till och med automatiskt upp ur vattnet. Och om du vill ge rätterna personlig touch gör du bara ändringar i tillagningsmetoden.





Tack vare sin matlagningsintelligens vet iVario Pro när börnorna är klara. Och använder lyft- och nedsänkingsautomatiken för att lyfta upp dem ur vattnet.



### ➔ iCookingSuite

Mat av högsta kvalitet, utan övervakning, med enkel användning där nästan ingen utbildning behövs. Detta är supporten som undviker fel och sparar tid.



## Blixtsnabb à-la-carte.

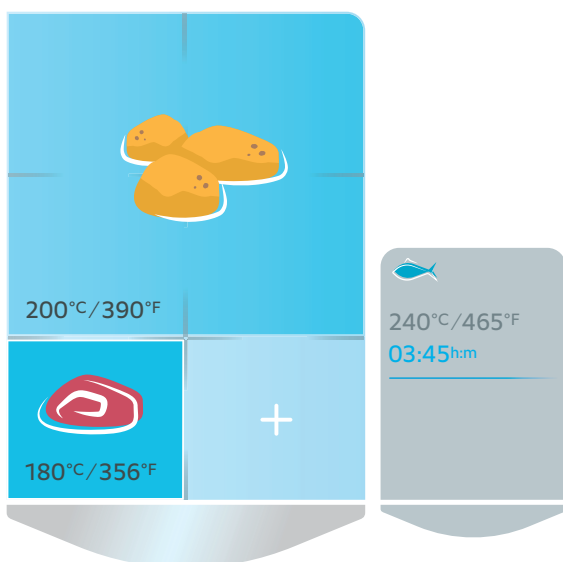
### Effektiv flexibilitet

## iZoneControl

Flexibilitet – eftersom "normaltillstånd" snarare är undantag i en restaurang. Fisk, kött, grönsaker. Rare, medium, well done. Extra stark, utan salt. Allt just nu, allt på en gång, allt nylagat. I dagens kök måste maten tillagas tillförlitligt, snabbt och effektivt. Just därför finns iZoneControl. Med hjälp av den här funktionen kan du dela in iVario i upp till fyra zoner – och det är du som bestämmer storlek, placering och form. I en panna kan du tillaga en rätt, eller helt olika rätter. Samtidigt eller med tidsförskjutning, med samma eller olika temperatur. Med kärntemperaturnål eller på tid. Och utan tidskrävande övervakning eller ytterligare utrustning. Och uppnå ett tillförlitligt, förstklassigt resultat.



De olika pannzonerna styrs via iZoneControl genom att trycka på displayen. Enkelt och säkert.



### **iZoneControl**

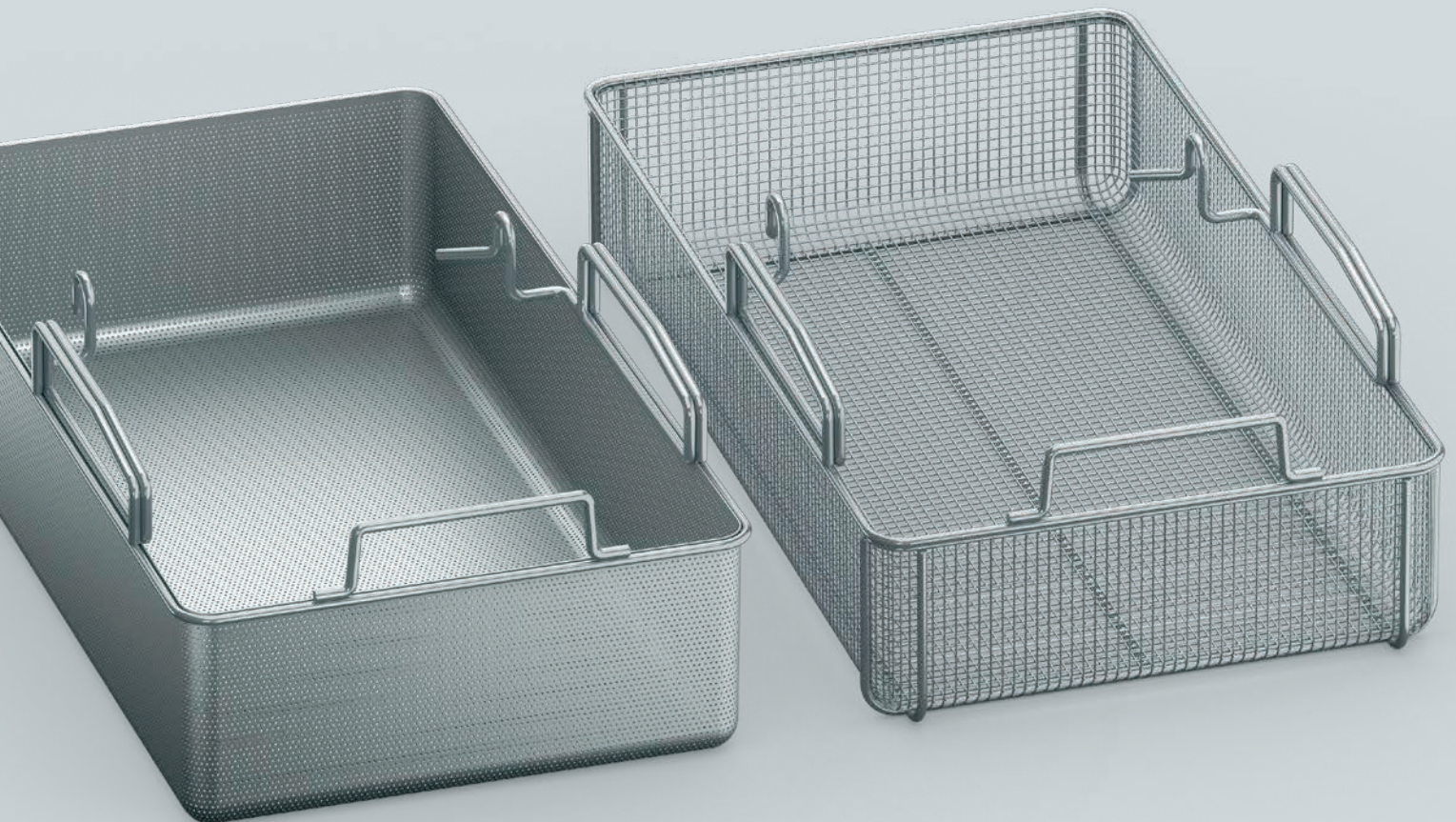
Upp till fyra zoner. Så att du alltid kan arbeta flexibelt utan väntetid. Även vid mindre mängder. Och samtidigt effektivt.

## Tillbehör.

# Rätt tillbehör för din framgång.

Maskiner som ska hålla för vardagen i ett restaurangkök måste vara robusta och anpassade för en tuff vardag. Det gäller även tillbehör, t.ex. portionskorgar, stativ, korgvagnar och hålslevar. Det är nämligen med originaltillbehör som du kan utnyttja den fantastiska prestanda hos iVario Pro fullt ut.

- ➔ **Originaltillbehör**  
Smarta tillbehör tar dig en bra bit på vägen och gör livet lättare.

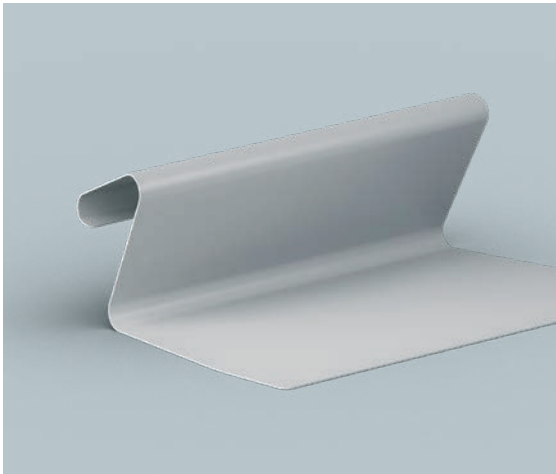


## Beprövad produktkvalitet.

iVario Pro håller vad den lovar. I många år.

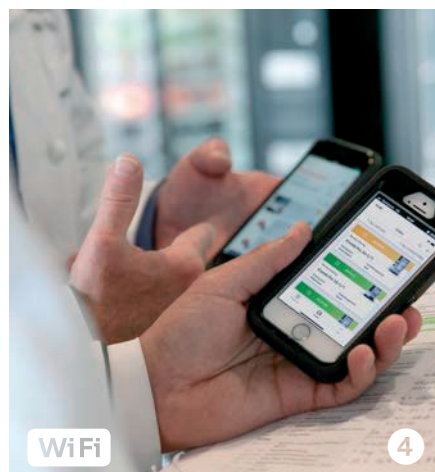
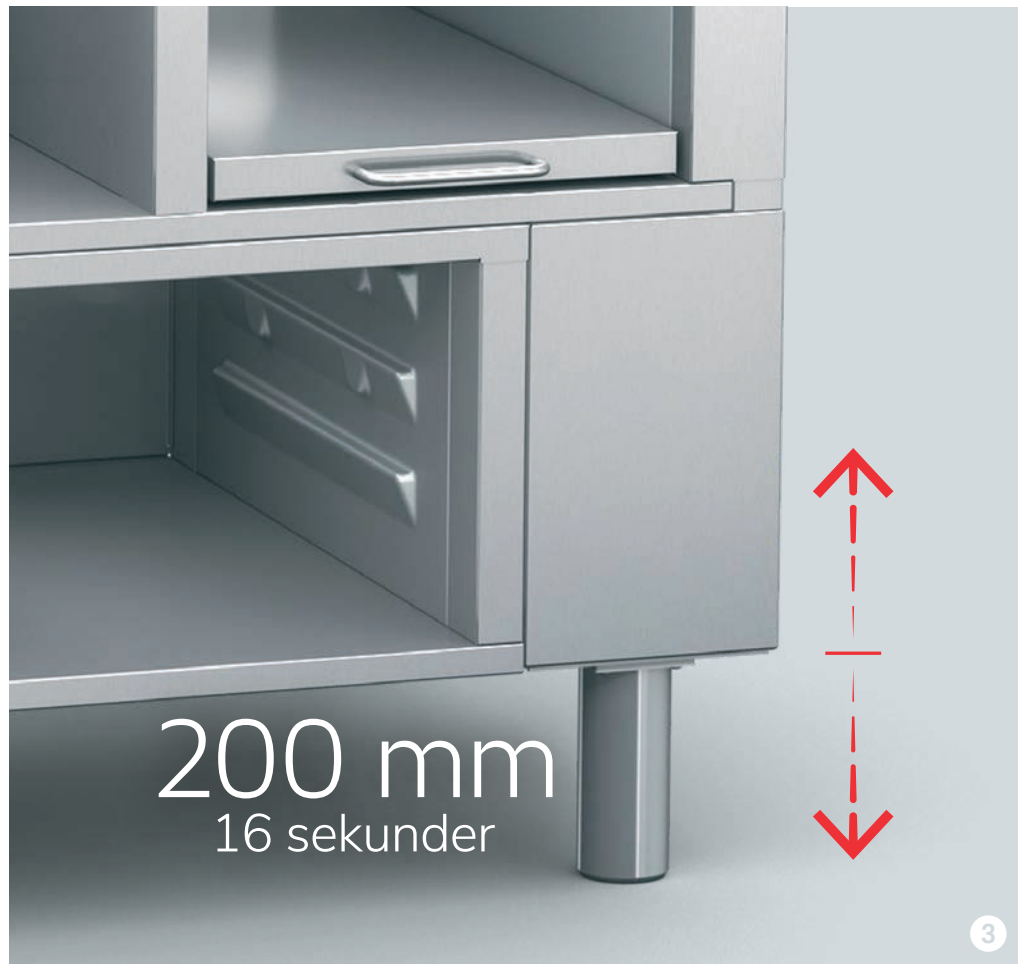
Vardagen i köket. Tuff. Därför är även maskiner från Metos RATIONAL robusta och tillverkade med stor noggrannhet. Förklaringen ligger bland annat i principen "en person, en maskin". Den innebär att varje medarbetare i produktionen tar fullständigt ansvar för kvaliteten hos den iVario Pro de personligen tillverkar. Och du kan enkelt se vem på typsylten. Vi är lika krävande mot våra leverantörer: Hög kvalitetsstandard, löpande förbättringar och arbetet med att säkerställa produkternas tillförlitlighet och hållbarhet står i fokus.

- ➔ **Det kan du lita på**  
Tillverkad för vardagsbruk,  
robust, hållbar. Räkna med  
en pålitlig partner.



## Tekniska specifikationer.

Andra kallar det för tillval, men hos oss är det helt enkelt standard.





**1 Vatteninlopp och 2 Vattenavlopp**

Fyll pannan med exakt antal liter vatten via vatteninloppet. Och tappa ut det igen via det integrerade vattenavloppet.

**3 Höjdjustering (tillbehör)**

Stativet till iVario Pro 2-S och golvmodellen kan justeras 200 mm i höjddled på högst 16 sekunder för att anpassas efter den aktuella användaren.

**4 ConnectedCooking**

iVario Pro är redan utrustad med WiFiport, så att du kan ansluta maskinen till ConnectedCooking.

**5 Lyft- och nedsänkingsautomatik**

Pasta al dente. Helt automatiskt. Lyft- och nedsänkingsautomatiken ser till att korgen lyfts upp ur vattnet i exakt rätt ögonblick.

**6 Enkel rengöring**

Eftersom ingenting bränner vid i iVario Pro finns det i princip inget att rengöra. Den lilla rengöring som behövs är avklarad på två minuter.

**7 Integrerad handdusch, inbyggt eluttag**

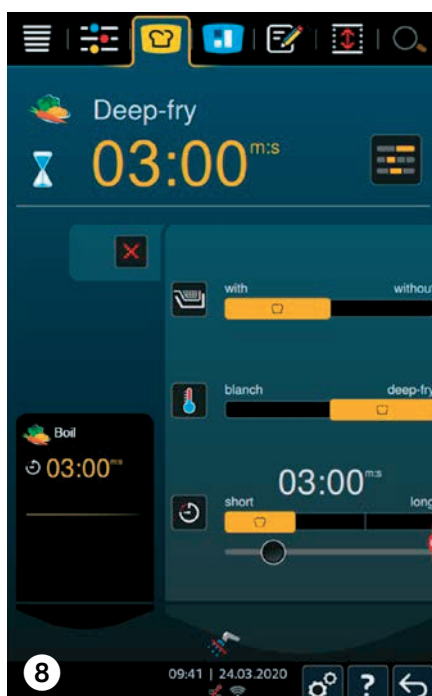
med separat differentialskydd (tillval) och USB-port.

**8 Pekskärm**

Två pannor och två vyer på en pekskärm. Så att alla har överblick.

**Pannans kanter är kalla:**

Du kan utan problem vila handen på pannans kant utan att riskera att bränna



## Modellöversikt iVario.

# Vilken modell passar dig?

À la carte eller bankett? Gott om plats? Lite plats? iVario Pro 2-S och iVario Pro L anpassar sig efter dina behov och övertygar med imponerande prestanda. Både dag och natt. Snart också i ditt kök.



### **iCombi Pro – en ny standard.**

iCombi Pro är intelligent, effektiv och flexibel. Och levererar precis de resultat du vill ha. Varje gång! Oavsett vem som använder den. Tillsammans med iVario Pro är den oslagbar i storköket.

### **iVario**

Antal portioner

Kapacitet

Stekyta

Bredd

Djup

Höjd (inkl. stativ/underrede)

Vikt

Vattenanslutning

Avlopp

Anslutningsvärde (3 NAC 400V)

Säkring (3 NAC 400V)

### **Tillval**

Tryckkoka

iZoneControl

Tillagning på låg temperatur (över natten, sous vide, confitering)

WiFi

### **Exmpel på prestanda (per panna)**

Bryna ragu (kött)  
Tillagningstid

Bryna gulasch (kött och sås)  
Tillagningstid utan tryck  
Tillagningstid med tryck

Kikärter, blötlagda  
Tillagningstid utan tryck  
Tillagningstid med tryck

Kokt potatis  
Tillagningstid utan tryck  
Tillagningstid med tryck





2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
från 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
2 x 17 liter	2 x 25 liter	100 liter	150 liter
2 x 2/3 GN (2 x 13 dm <sup>2</sup> )	2 x 1/1 GN (2 x 19 dm <sup>2</sup> )	2/1 GN (39 dm <sup>2</sup> )	3/1 GN (59 dm <sup>2</sup> )
1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
20 A	32 A	40 A	63 A

—	tillval o	tillval o	tillval o
tillval o	standard •	standard •	standard •
tillval o	standard •	standard •	standard •
tillval o	standard •	standard •	standard •

4,5 kg 5 min.	7 kg 5 min.	15 kg 5 min.	24 kg 5 min.
17 kg 102 min.	25 kg 102 min.	80 kg 102 min.	120 kg 102 min.
—	-14 % 88 min.	-14 % 88 min.	-14 % 88 min.
4 kg 65 min.	7 kg 65 min.	20 kg 65 min.	30 kg 65 min.
—	-35 % 42 min.	-35 % 42 min.	-35 % 42 min.
7 kg 49 min.	12 kg 49 min.	45 kg 49 min.	65 kg 49 min.
—	-14 % 42 min.	-14 % 42 min.	-14 % 42 min.

# Metos iVario Pro



## Metos iVario XS

<i>Metos iVario 2-XS 2x17 L</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
<i>iVario 2-XS</i>	4353332	1100x756x485	400V 3N~ 14 kW 20A

## Metos iVario Pro S

<i>Metos iVario Pro 2-S 2x25 L</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
<i>iVario 2-S</i>	4353320	1100x938x482	400V 3N~ 28 kW 40A
<i>iVario 2-S+</i>	4353326	1100x938x482	400V 3N~ 28 kW 40A

## Metos iVario Pro L

<i>Metos iVario Pro L 100 L</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
<i>iVario L</i>	4353312	1030x894x608/1078	400V 3N~ 27 kW 40A
<i>iVario L+</i>	4353318	1030x894x608/1078	400V 3N~ 27 kW 40A

## Metos iVario Pro XL

<i>Metos iVario Pro XL 150 L</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
<i>iVario XL</i>	4353302	1362x894x608/1078	400V 3N~ 41 kW 63A
<i>iVario XL+</i>	4353306	1362x894x608/1078	400V 3N~ 41 kW 63A



# Metos iVario tillbehör

<b>Tillbehör sats</b>	<b>Art.nr</b>
Tillbehör sats 2-XS (ingår i leveransen)	4353504
Tillbehör sats 2-S	4353506
Tillbehör sats L	4353508
Tillbehör sats XL	4353510

Inkl. Skrapa, rengöringssvamp, kokkorg, friteringskorg, lyftkrog, silplåt

<b>Skrapar/Skopor</b>	<b>Art.nr</b>
Skrapa	4214660
Blandningspaddel	4214658
Skopa	4242643
Skopa med hål	4242644

<b>Lyftkrog</b>	<b>Art.nr</b>
Lyftkrogar för korgar 2-XS	4353406
Lyftkrogar för korgar 2-S	4353442
Lyftkrogar för korgar L	4353448
Lyftkrogar för korgar XL	4353422

<b>Korgar</b>	<b>Art.nr</b>
Kokkorg 2-XS	4353414
Kokkorg 2-S	4353418
Kokkorg L, XL	4353416
Friteringskorg 2-XS	4353420
Friteringskorg 2-S	4353440
Friteringskorg L, XL	4353444

<b>Silplåtar</b>	<b>Art.nr</b>
Silplåt 2-XS, 2-S	4353404
Silplåt L	4353452
Silplåt XL	4353410

<b>Sil till pasta</b>	<b>Art.nr</b>
Sil till pasta 2-XS, 2-S	4353412
Sil till pasta L, XL	4353446

<b>Panngaller</b>	<b>Art.nr</b>
Panngaller 2-XS	4353408
Panngaller 2-S, L, XL	4353402

<b>Portionskorgar med ram 2-XS, 2-S</b>	<b>Art.nr</b>
Ohålade kokkorg med lock 2 st. GN1/6	4353480
Kokkorg 2 st. GN1/6	4353478
Kokkorg 4 st. GN1/6	4353426
Kokkorg 6 st. GN1/6	4353432
Friteringskorg 2 st. GN1/6	4353482

<b>Panndelare</b>	<b>Art.nr</b>
Panndelare, storlek 1 2-XS, 2-S	4353468
Panndelare, storlek 2 2-XS, 2-S	4353470
Panndelare, storlek 3 2-XS, 2-S	4353472
Panndelare sats 2-XS, 2-S	4353474
Panndelare sats L, XL	4353476

<b>Stativ med utdragshyllor och GN skenor</b>	<b>Art.nr</b>
Stativ 2-XS	4353342
Stativ 2-S	4353346

<b>Höjddjusterbar stativ med utdragshyllor och GN skenor</b>	<b>Art.nr</b>
Höjddjusterbar stativ 2-XS	4353350
Höjddjusterbar stativ 2-S	4353352

<b>Vagnar</b>	<b>Art.nr</b>
Variomobil vagn GN1/1	4215314
Variomobil vagn GN2/1	4215307
Oljevagn	4353378

**Metos Storkök AB**

Storsätragränd 26, SE-127 39 Skärholmen

T. 08-775 8585

[metos.sweden@metos.se](mailto:metos.sweden@metos.se)

[www.metos.se](http://www.metos.se)

**metos**  
kitchen intelligence®

