

iVario® Pro.

metos
kitchen intelligence®

Den nye
prestasjonsklassen
for restauranter.



Din iVario Pro

Det handler om kraft. På alle måter.

Intelligent teknologi koker, steker og friterer i ett apparat. Raskt og likevel presist. Opptil 4 ganger raskere. Med opptil 40% lavere strømforbruk sammenlignet med konvensjonelle gryter, tipper, panner, frityrgryster eller sous vide-utstyr. Hver rett individuell og av høy kvalitet. Og alt samtidig nøyaktig, raskt, kostnadseffektivt, fleksibelt, med lite personale. En restaurant har sine regler. Din nye iVario Pro støtter dem alle.

Intuitivt betjeningskonsept

To kjeler, to visninger på skjermen. Enkelt, logisk og effektivt. Å jobbe med iVario Pro 2-S er enkelt. Fra begynnelsen.

Perfekt resultat uten tilsyn

Med tilberedningsintelligensen iCookingSuite lykkes du med alt. Ingenting svir seg, ingenting koker over. Og din iVario Pro varsler deg bare når den virkelig trenger deg. For et tilberedningsresultat helt etter dine ønsker. Uten kontroll og tilsynsoppgaver.

➔ Side 8

Større fleksibilitet

Med den patenterte iZoneControl opprettes mange iVario ved å trykke på en knapp. For ulike matvarer. For mer fleksibilitet. For avslappet arbeid

➔ Side 10



Kjernetemperaturføler

En kjernetemperaturføler hører til hver kjele. For nøyaktig tilberedning uten overvåkingsinnsats.

Effektiv energistyring

iVarioBoost-varmesystemet kombinerer kraft, hastighet og presisjon. Med store kraftreserver og presis varmfordeling over hele overflaten, slik at tilberedningsprosessen forløper optimalt. Selv ved store mengder. Også med sensible matvarer.

➔ Side 6

Raskhet

Med den valgfrie trykkoker-funksjonen kan du oppnå opptil 35% kortere tilberedningstid. Automatisk trykkoppbygging og trykkreduksjon gjør iVario Pro raskt og komfortabelt

➔ Side 4

➔ **Hva er dine fordeler?**

Stressfri mise en place og avslappet à la carte. Høy kostnadseffektivitet og mer tid. Fleksibilitet og matkvaliteten du ønsker.



Multifunksjonell.

Ett tilberedningssystem. Mange muligheter. Alt for kreativiteten din.

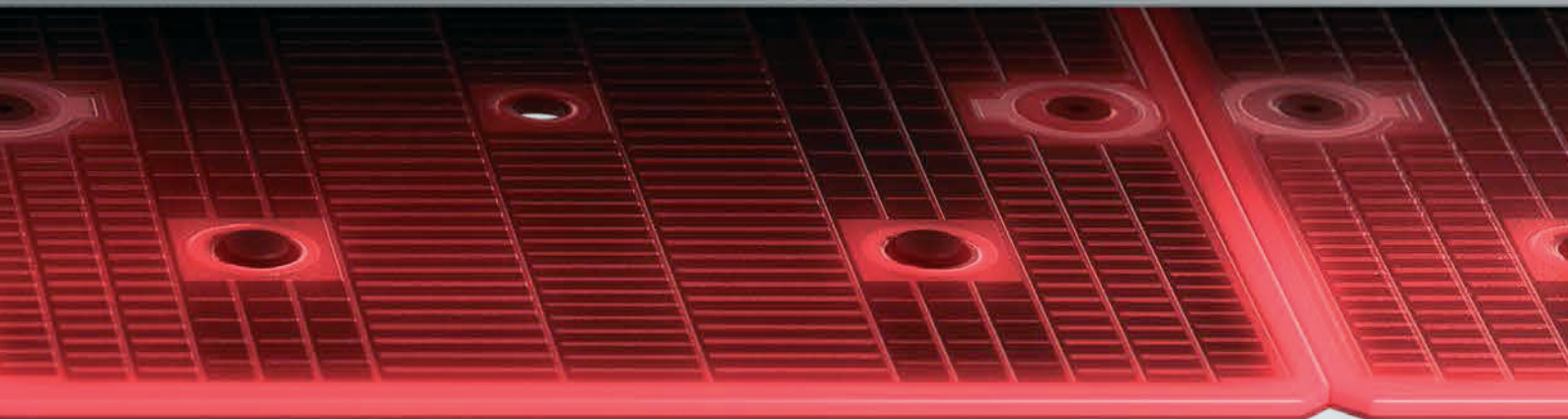
Din iVario: et kompakt tilberedningssystem med stor ytelse. Eller: grunnlaget for det moderne kjøkken. Tipper, gryter, friturekokerer, trykkokere, komfyrer tilhører fortiden. For i tillegg til de klassiske tilberedningsfunksjonene mestrer iVario Pro mye mer. For eksempel trykkoking, som vanligvis fører til ønsket resultat opptil 35% raskere. Selvfølgelig uten kvalitetstap. Eller sous-vide-tilberedning. Din iVario Pro foreslår minimum tilberedningstid, overvåker tilberedningsprosessen. For utmerket matkvalitet, naturlige smaker. Eller tilberedning ved lav temperatur. For ønskede resultater også over natten. Uten overvåking. Men med ekstra produksjonstider. Slik at ideene dine blir til enestående resultater.

➔ **Benytt deg av potensialet**
Deilig, sunn, variert, uventet, uvanlig. Med bare ett apparat. Uten ytterligere investeringer. Men for mer matkvalitet.



En iVario Pro erstatter mange konvensjonelle kjøkkenapparater.



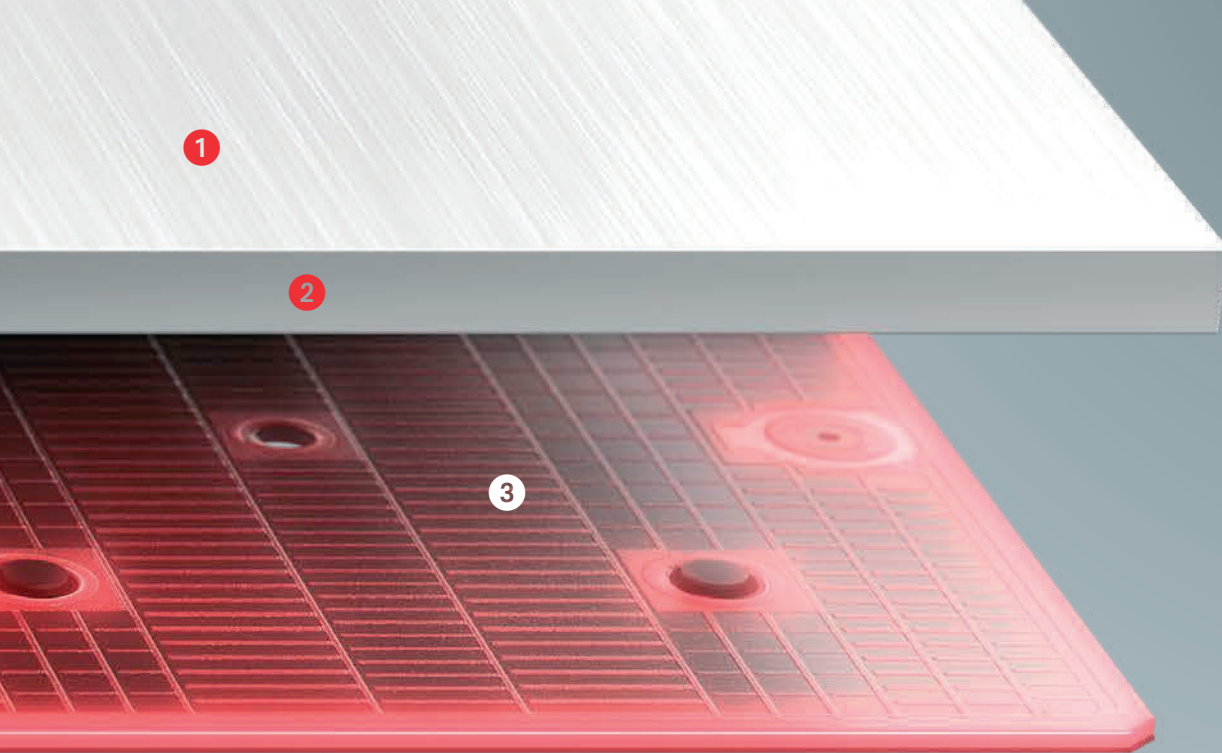


Din nye tjenesteleverandør.
Like presis som rask.

iVarioBoost varmesystem

iVarioBoost

Det finnes tykke kjelebunner med lange forvarmningstider og treg reaksjon. Det finnes tynne kjelebunner med ujevn temperaturfordeling og mat som svir seg. Og det finnes iVarioBoost, kombinasjonen av keramiske varmeelementer og responsiv, ripebestandig kjelebunn. For høy effektivitet, enestående hastighet og jevn varmefordeling. Den integrerte iVarioBoost-energistyringen bruker mye mindre strøm enn konvensjonelle kokeapparater. Og har fortsatt sjenerøse kraftreserver. Så du raskt kan brune større mengder, og det oppstår ikke noe temperaturfall når du tilsetter kalde ingredienser som det gjør med konvensjonell teknologi.



Overbevisende ytelseskraft	iVario Pro 2-S
Mengde per kjele	
3 kg of pasta	18:30 min
20 liter risgrøt	62 min
7 kg kikerter bløtlagte (trykk)	42 min
25 kg gulasj med saus* (trykk)	87 min.
14 kg lammelår (trykk)	86 min.

❶ Spesial kjelebunn

Kjelebunnen som er laget av slitesterkt, ripebestandig høytytende stål sikrer rask oppvarming og varmeoverføring som er på graden nøyaktig. For deilig stekearoma, regelmessig bruning og saftig kjøtt.

❷ Intelligent temperaturstyring

Hvert varmeelement har sine egne integrerte sensorer. Dermed måles temperaturen følsomt over hele kjelebunnens overflate. Disse måledataene danner grunnlaget for intelligent, sonespesifikk temperaturstyring. For fremragende resultater med lavt forbruk. Spesielt når det gjelder sensitive produkter som meieriprodukter.

❸ Keramiske varmeelementer

Enorm kraft og alltid akkurat den riktige energimengden på rett sted takket være patenterte* keramiske varmeelementer som sikrer jevn og omfattende varmeoverføring.

➔ **For deg betyr dette:**
Ingen fastbrenning. Maten koker ikke over. Saftig kjøtt. Velsmakende stekearoma. Enestående jevn kvalitet.

*patentbeskyttet: EP 1 671 520 B1



Trygt til perfekt resultat.
Uten overvåkning.

Intelligent kjøkken

iCookingSuite

Intelligent kontroll med et tastetrykk. Med iCookingSuite, matlagingsintelligensen i iVario. Den tilpasser tilberedningsbanen individuelt til maten, noe som fører til perfekt resultat, den lærer av deg, tilpasser seg dine tilberedningsvaner og varsler deg bare når du trenger å gjøre noe aktivt. For eksempel å røre i eller ta bort dessertsauser, stuinger eller supper. Ingenting svir seg eller koker over. Tilberedning ved lav temperatur, sous-vide, sensitive desserter byr ikke på noen problemer. Med AutoLift heves bønnene til og med automatisk opp av vannet. Og hvis du vil gi maten ditt eget preg, kan du gripe inn i tilberedningsprosessen.




Takket være tilberedningsintelligensen vet din iVario Pro når bønnene er klare. Og hever dem automatisk opp av vannet med AutoLift.



➔ **iCookingSuite**

Høy matkvalitet uten overvåkingsinnsats, enkel betjening nesten uten opplæring. Det er støtten som hjelper deg å unngå feil og gjør at du sparer tid.



À la carte på få
minutter.

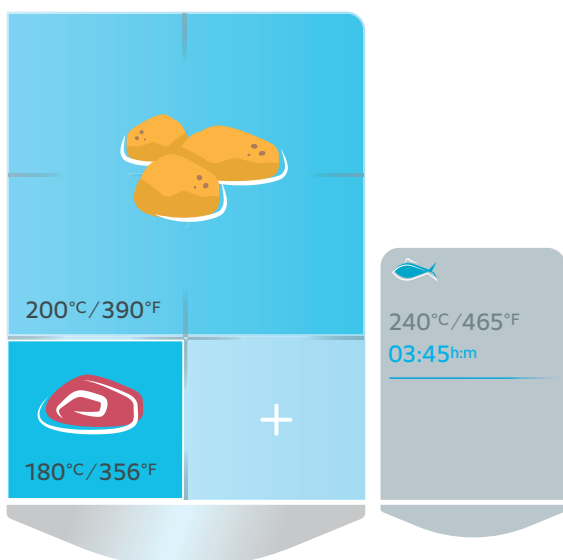
Effektiv fleksibilitet

iZoneControl

Fleksibilitet fordi i restauranten er "normalt" unntaket. Fisk, kjøtt, grønnsaker. Rå, medium, godt stekt. Ekstra krydret, uten salt. Alt nå, alt på samme tid, alt ferskt, alt forskjellig. Nå må matlaging på kjøkkenet være pålitelig, raskt og effektiv. Nøyaktig det iZoneControl er til for. iVario kan dermed deles inn i opptil fire soner som kan tilpasses i størrelse, plassering og form. I en kjele kan du nå tilberede samme eller forskjellig mat. På samme tid eller på forskjellige tidspunkter, samme eller ulike temperaturer. Med kjernetemperaturføler eller ønsket tid. Uansett uten tilsyn, uten ekstra kjøkkenutstyr. Men med pålitelige delikate resultater.



De nødvendige kjelesonene betjenes i iZoneControl med et fingertrykk på skjermen. Enkelt og trygt.



➔ iZoneControl

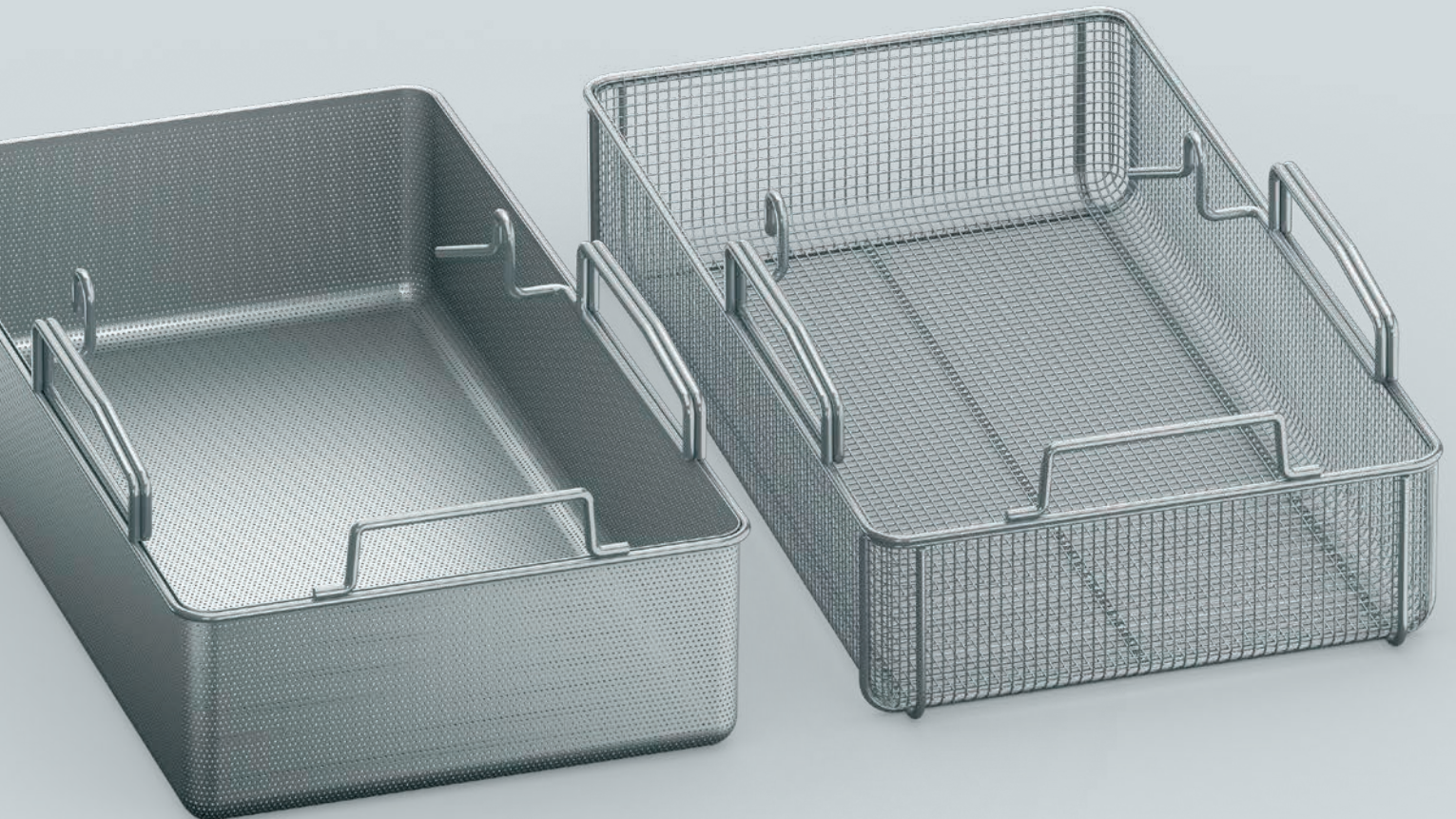
Opptil fire soner. Slik at du alltid er fleksibel og klar for handling. Også med små mengder. Og jobber fortsatt effektivt.

Tilbehør.

De riktige ingrediensene for din suksess.

Den må være robust, tåle hverdagens arbeid og være egnet for tøff bruk i restaurantkjøkken. Dette gjelder for porsjonskurven så vel som for understellet, kurvvoanen og spaden. Fordi først når du har det originale tilbehøret kan du bruke de enestående funksjonene til iVario Pro i hele båndbredden.

➔ **Originalt tilbehør**
Og det er det gjennomtenkte tilbehøret som gjør livet enklere.

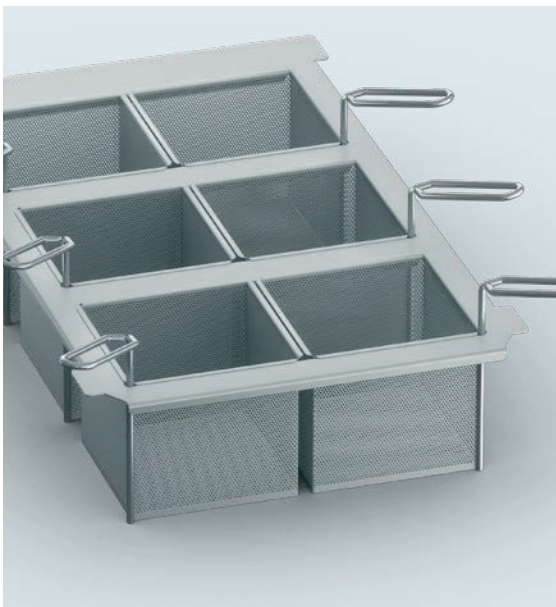
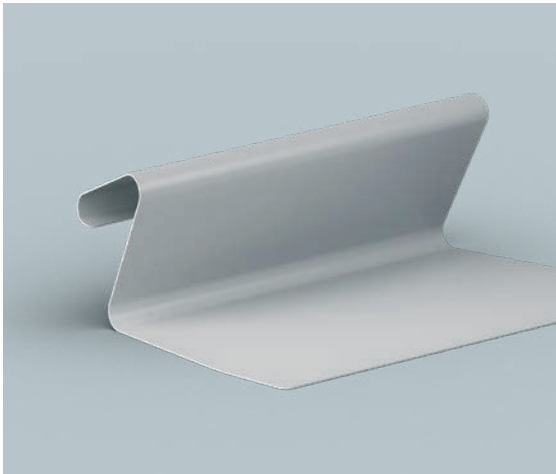


Gjennomprøvet produktkvalitet.

Din iCombi Pro takler mye. I mange år.

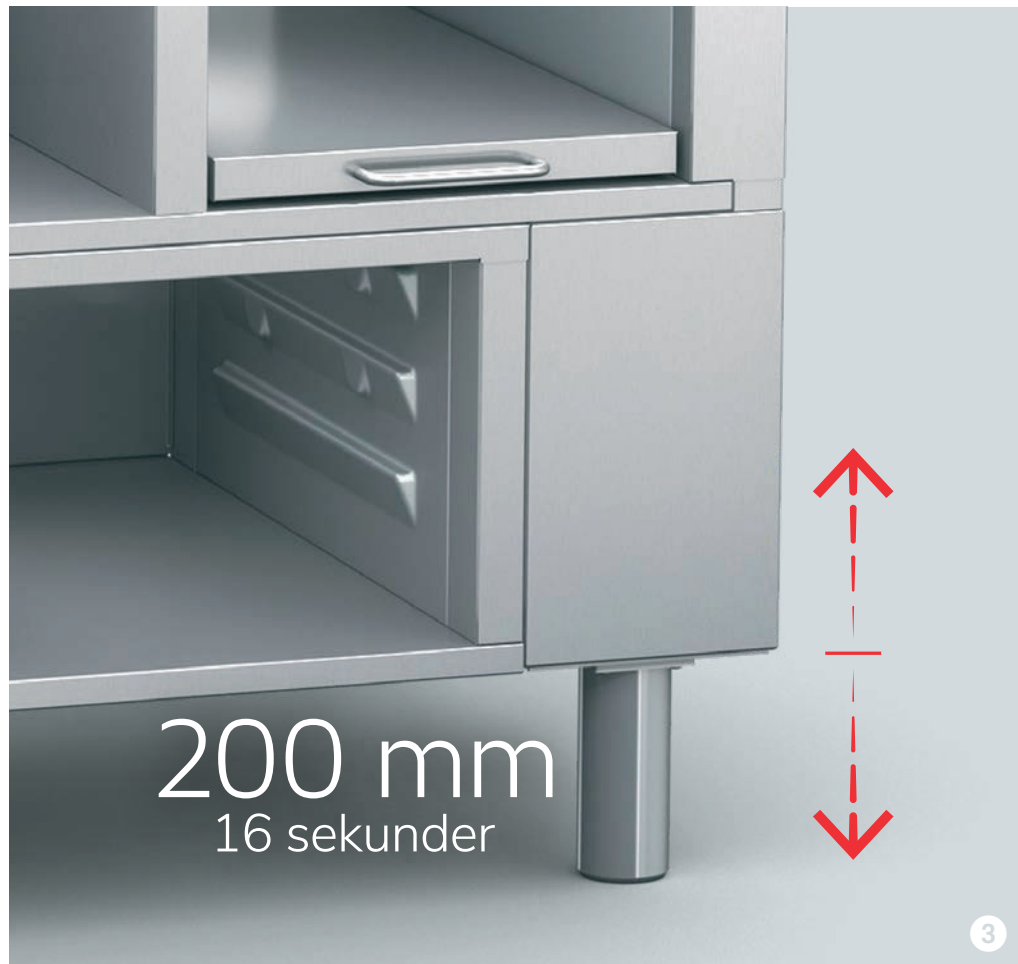
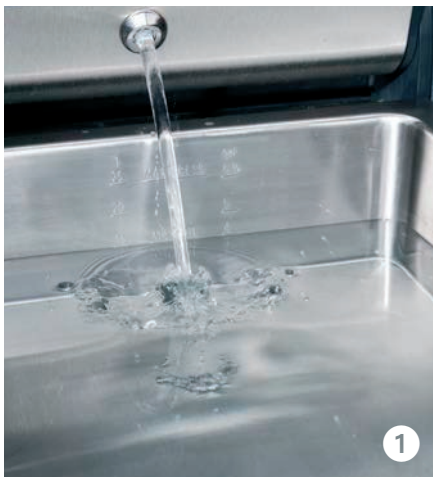
Hverdagen på kjøkkenet: tøff. Derfor er også Metos RATIONAL -produktene tøffe og omhyggelig utformede. Ansvarlig for dette er prinsippet "en person, ett apparat". Dette betyr at alle i produksjonen tar fullt ansvar for kvaliteten på sitt iVario Pro. Lett å kjenne igjen ved at navnet står på typeskiltet. Vi stille like store krav til vår leverandører: Høye kvalitetsstandarder, kontinuerlig forbedring og å sikre påliteligheten og levetiden til produktene står i fokus.

- ➔ **Det kan du stole på.**
Passer til daglig bruk, solid og holdbar – du kan regne med din pålitelige partner.



Tekniske detaljer.

Noen kaller det kjærlighet for detaljer, hos oss er det standarden.





1 Vanninntak og 2 avløp

Fyll kjelen nøyaktig på literen med vanninntaket. Og tøm den enkelt igjen med det integrerte vannavløpet.

3 Høydejustering (ekstrautstyr)

Både understellet til iVario Pro 2-S og gulvapparatet kan få en høyde på 200 mm på 16 sekunder og vil passe alle som bruker de.

4 ConnectedCooking

For at du skal kunne koble din iVario Pro til ConnectedCooking via nettet, er WiFi allerede installert.

5 Automatisk heve- og senkefunksjon

Pasta al dente. Helt automatisk. For med heve- og senkefunksjonen løftes kurven ut av vannet på riktig tidspunkt.

6 Enkel rengjøring

Siden ingenting brenner fast i din iVario Pro, er det i grunnen ingenting å rengjøre. Og den lille jobben er gjort på to minutter.

7 Integret håndddusj (ekstrautstyr),

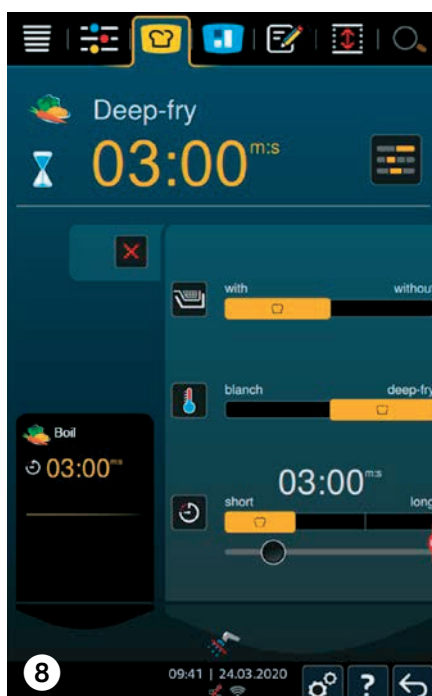
innebygd stikkontakt med RCD-beskyttelse (ekstrautstyr) og USB-grensesnitt.

8 Berøringsskjerm

To kjeler, to visninger på en berøringsskjerm. Så ingen mister oversikten.

Kald kjelekant:

Du brenner deg aldri mer på kjelekanten, derfor kan du trygt legge



Modelloversikt iVario Pro.

Hvilken passer for deg?

À la carte eller bankett? Mye plass? Lite plass? En iVario Pro 2-S og storebroren iVario Pro L tilpasser seg dine behov og overbeviser med enestående ytelse. Dag og natt. Og snart i kjøkkenet ditt også.



iCombi Pro – Den nye standarden.

Vår iCombi Pro er intelligent, effektiv og fleksibel. Og lever resultatene du ønsker. Igjen og igjen. Uansett hvem som bruker den. Sammen med iVario Pro er den helt uslåelig for kommersielle kjøkken.

iVario

Antall retter

Kapasitet

Stekeflate

Bredde

Dybde

Høyde (inkl. understell/kabinett)

Vekt

Vanntilførsel

Vannavløp

Strømforbruk (3 NAC 400V)

Sikring (3 NAC 400V)

Alternativer

Trykkoking

iZoneControl

Tilberedning med lav temperatur (over natten, sous vide, konfitering)

WiFi

Ytelseseksempel (per kjele)

Brune ragu (kjøtt)
Tilberedningstid

Tilberede ragu (kjøtt og saus)
Koketid uten trykk
Koketid med trykk

Kikerter bløtlagte
Koketid uten trykk
Koketid med trykk

Poteter med skall
Koketid uten trykk
Koketid med trykk



2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
fra 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 ²)	2 x 1/1 GN (2 x 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
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

—	ekstrautstyr o	ekstrautstyr o	ekstrautstyr o
ekstrautstyr o	standard •	standard •	standard •
ekstrautstyr o	standard •	standard •	standard •
ekstrautstyr 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>Artikkel</i>	<i>Dimensjon mm</i>	<i>Elektrisk tilkobling</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>Artikkel</i>	<i>Dimensjon mm</i>	<i>Elektrisk tilkobling</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>Artikkel</i>	<i>Dimensjon mm</i>	<i>Elektrisk tilkobling</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>Artikkel</i>	<i>Dimensjon mm</i>	<i>Elektrisk tilkobling</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 tilbehør

Tilbehør sett	Artikkel
Tilbehør sett 2-XS (inkludert i leveransen)	4353504
Tilbehør sett 2-S	4353506
Tilbehør sett L	4353508
Tilbehør sett XL	4353510

Inkl. Multiskrape, rengjøringsvamp, kokekurv, frityrkurv, løftearm, sil

Skrape/Spade	Artikkel
Multiskrape	4214660
Mikseskrape	4214658
Spade	4242643
Perforert spade	4242644

Løftearm	Artikkel
Løftearm for automatisk heving og senking 2-XS	4353406
Løftearm for automatisk heving og senking 2-S	4353442
Løftearm for automatisk heving og senking L	4353448
Løftearm for automatisk heving og senking XL	4353422

Kurver	Artikkel
Kokekurv 2-XS	4353414
Kokekurv 2-S	4353418
Kokekurv L, XL	4353416
Frityrkurv 2-XS	4353420
Frityrkurv 2-S	4353440
Frityrkurv L, XL	4353444

Utslagssiler	Artikkel
Utslagssil 2-XS, 2-S	4353404
Utslagssil L	4353452
Utslagssil XL	4353410

Pastasil	Artikkel
Pastasil 2-XS, 2-S	4353412
Pastasil L, XL	4353446

Bunnrist	Artikkel
Bunnrist 2-XS	4353408
Bunnrist 2-S, L, XL	4353402

Porsjonskurver med ramme 2-XS, 2-S	Artikkel
Uperforert kokekurv med lokk 2 stk GN1/6	4353480
Kokekurv 2 stk GN1/6	4353478
Kokekurv 4 stk GN1/6	4353426
Kokekurv 6 stk GN1/6	4353432
Frityrkurv 2 stk GN1/6	4353482

Pannedeler	Artikkel
Pannedeler, størrelse 1 2-XS, 2-S	4353468
Pannedeler, størrelse 2 2-XS, 2-S	4353470
Pannedeler, størrelse 3 2-XS, 2-S	4353472
Pannedeler sett 2-XS, 2-S	4353474
Pannedeler sett L, XL	4353476

Stativ med uttrekk og støtteskinner	Artikkel
Stativ 2-XS	4353342
Stativ 2-S	4353346

Stativ med høydejustering, uttrekk og støtteskinner	Artikkel
Stativ med høydejustering 2-XS	4353350
Stativ med høydejustering 2-S	4353352

Vogner	Artikkel
Variomobil vogn GN1/1	4215314
Variomobil vogn GN2/1	4215307
Oljevogn	4353378

Metos AS

Rosenholmveien 4A, 1252 Oslo

Salg tlf: 924 28 860

metos.norway@metos.no

www.metos.no

metos
kitchen intelligence®

