Metos iVario Pro 2-S, standard 90mm ben



Product information

SKU	4353320
Product name	Metos iVario Pro 2-S, standard 90mm ben
Dimensions	1100 × 938 × 482 mm
Weight	132,000 kg
Kapasitet	2 x 25 liter
Teknisk information	400 V, 32 A, 21 kW, 3NPE, 50/60 Hz KV: R3/4" Avloppsanslutning: ø 40 mm

Description

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 värmeelement 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 matlagningssystem 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 galon)
> 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
> Elektronisk säkerhetstermostat
> Pannans utsida har en beröringstemperatur på högst 73 °C (163 °F)
> HACCP-dataminne och utmatning via USB eller alternativ lagring och administration i den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking
> Matlagningssystemet är godkänt för oövervakad drift (t.ex. tillagning nattetid)
> Integrerad displayspärr för att förhindra oavsiktlig manövrering
> Ytterligare säkerhet genom motordriven lyftning av pannan
Installation, underhåll och miljö
> Stativ med justerbara fötter i plast eller rostfritt stål, styrhjul, för uppställning på sockel eller elektrisk höjdjustering (upp till 200 mm (8 tum)) för
de bästa arbetsförhållandena (tillval)
> Kallvattensanslutning (inkl. vattenslang 1,5 m (59 tum)
> Fast anslutning till avloppsvatten tillåten enligt SVGW
> Drift möjlig utan vattenavhärdningsanläggning
> Kan installeras utan golvränna
> Stänk- och strålvattenskydd IPX 5
> Anpassning till installationsplatsen (höjd över havet)
> Uppställning möjlig på golv eller mot vägg
> Service-diagnossystem med automatisk visning av servicemeddelanden, självtestfunktion för att aktivt kontrollera maskinens funktioner
> Vi rekommenderar professionell installation som utförs av METOS-certifierade tekniker
> Regelbundet underhåll rekommenderas. Underhåll enligt tillverkarens rekommendationer kan erhållas från METOS-servicepartners
> Energieffektivitet testad enligt DIN 18873 och förbrukningsvärden publicerade i databasen (http://grosskuechen.cert.hki-online.de)
Manövrering
> 10,1 tums TFT-färgdisplay och högupplöst, kapacitiv pekskärm med självförklarande symboler för enkel, intuitiv manövrering med enkla pekskärmsgester
> Central inställningsratt med tryckfunktion för intuitiva val och bekräftelse av inställningar
> Uppmaningar via ljudsignaler och meddelanden när användaren måste ingripa
> Användnings- och bruksanvisning på maskindisplayen kan öppnas beroende av åtgärd
> Manövrering av det höjdjusterbara underredet (tillval) sker enkelt via maskindisplayen
> Mer än 44 språk som kan ställas in för användargränssnitt och hjälpfunktion
> Specialanpassade tillagningsparametrar för internationella och landspecifika rätter kan väljas och startas oberoende av det inställda maskinspråket

> Omfattande sökfunktion med sökassistenterna i alla hjälpavsnitt
> Visning av innehållsrelaterade hjälpavsnitt samt direkt start av användningsexempel utifrån hjälpen
> Enkelt val av tillagningsprocesser via tillagningsmetoderna
> Enkel programmering där du lägger till manuella tillagningsparametrar enligt byggklossprincipen med drag- och släppfunktionen
> Cockpit-funktion för visning av information om förloppet för en tillagningsprocess
> Funktion för anpassning och styrning av användarprofiler och åtkomstbehörigheter för att förhindra manövreringsfel
Rengöring och skötsel
> Inner- och yttermaterial: rostfritt stål
> Hygienisk uppställning på slät botten för enkel och säker rengöring vid uppställning på en sockel (tillval)
> Hygienisk panna utan fogar med rundade hörn (NSF-godkänd)
> Enkel och säker rengöring av glasytor och ytor av rostfritt stål, samt stänk- och strålvattenskydd IPX 5
Tillval
> Tryckkokning
> Låst friteringsläge
> Specialspänningar
> Utan wifi-modul
> Ethernet-gränssnitt
> Eluttag med jordfelsbrytare (för spänningar med nolledare)
> Utan eluttag
> Plastfötter som är 45 mm (1,8 tum) höga inkl. tätningssockel
Tillbehör
> Spade
> Skopor
> Arm för lyft- och nedsänkningsautomatik
> Kok- och frityrkorg
> Sil
> Panngaller
> Satser för portionskorgar
> Spätzlesil
> VarioMobil
> Korgvagn
> Stativ med fötter, med styrhjul, med rostfria fötter och för uppställning på sockel
> Enhetsmonteringssats
> Rengöringskit
> Avloppsanslutningskit