

**iVario® Pro.**

**metos**  
kitchen intelligence®

Uuden tason  
suorituskykyä  
ravintolamaailmaan.



## iVario Pro

# Kaikki on tehosta kiinni. Joka suhteessa.

Älykäs teknologia ohjaa laitetta – keitä, paista ja friteeraa vain yhdellä laitteella. Jopa neljä kertaa nopeammin ja tarkasti oikein. Kulutus on jopa 40 % pienempää verrattuna perinteisiin patoihin, kippipannuihin, rasvakeittimiin tai sous-vide altaisiin. Jokainen ruokalaji voidaan räätälöidä yksilöllisesti ja korkeatasoisesti. Kaikki samassa – nopeasti, kustannustehokkaasti, joustavasti ja minimaalisella työpanoksella.

Jokaisella keittiöllä on omat metodinsa ja uusi iVario Pro sopeutuu joukkoon.

### Intuiitiivinen ohjaus

Kahden pannun mallissa on kaksi näkymää. Yksinkertaisen loogista ja tehokasta. iVario Pro:n käyttö on alusta asti selkeää ja helppoa.

### Haluttu lopputulos ilman valvontaa

Älykäs iCookingSuite tekee kaiken mahdolliseksi. Mikään ei kiehu yli tai pala. iVario Pro hälyyttää vain, kun sinua todella tarvitaan. Saat sen, mitä tilaat ilman turhaa tarkistamista tai vahtimista.

### ➔ Sivu 8

### Muuttuva paistopinta

Patentoitu iZoneControl jakaa paistopinnan osiin napin painalluksella. Eri lämpötilaa vaativat ruoat samaan aikaan. Joustavasti ilman kiirettä ja stressiä.

### ➔ Sivu 10



#### **Kypsennysmittari**

Kummallakin puolella on oma mittari ja jatkuva valvontaa ei tarvita.

#### **Energianhallinta**

iVarioBoost -järjestelmä ohjaa tehonkäyttöä tarkasti ja nopeasti. Suuri varakapasiteetti ja tarkka lämmönjako koko pinnan alueella varmistavat, että kypsennys etenee täydellisesti. Myös suurilla määrillä ja herkillä tuotteilla.

➔ **Sivu 6**

#### **Nopeus**

Lisävarusteena saatava painetoiminto lyhentää kypsennysaikoja jopa 35%. Automaattinen paineenmuodostus ja tasaus.

➔ **Sivu 4**

#### ➔ **Etuja sinulle?**

Stressitön misa ja à la carte -valmistus. Tehokkaammin ja aikaa säästäten. Joustavasti ja juuri sitä laatua, mitä sinä haluat.



## Monipuolinen.

Yksi laite. Monta mahdollisuutta.  
Päästä luovuus valloilleen.

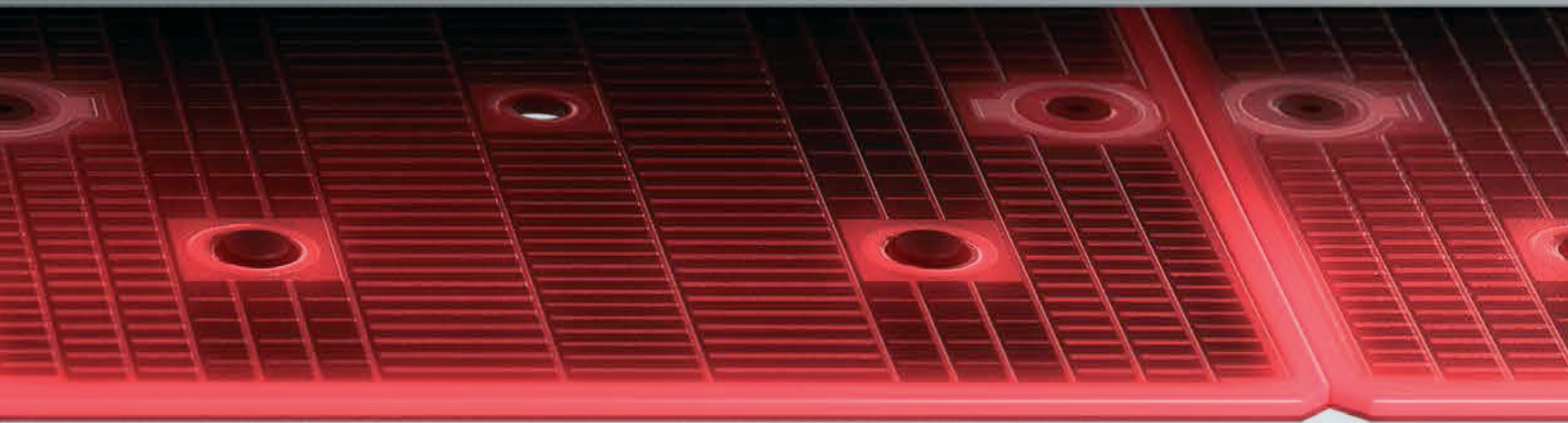
iVario on kompakti ja tehokas keittiölaite. Se tarjoaa modernin keittiön perusvarustetason, jossa padat, paistinpannut, rasvakeittimet, painekattilat ja liedet ovat muinaisjäänteitä. iVario Pro:lla voi tehdä muutakin kuin vain perussoppaa. Kuten keittää paineella, iVario Pro saavuttaa halutun tuloksen jopa 35% nopeammin ja ilman laadun heikkenemistä. Myös sous-vide onnistuu, iVario Pro ehdottaa vähimmäiskeittoaikaa ja seuraa kypsennysprosessia. Erinomaista laatua ja maut säilyvät. Matalassa lämpötilassa voit valmistaa yön yli ja ilman valvontaa. Näin saat lisää tuotantoaikaa. Voit muuttaa luovimmat ideasi erinomaisiksi tuloksiksi.

➔ **Hyödynnä mahdollisuudet**  
Herkullinen, terveellinen,  
vaihteleva, kekseliäs... mutta  
vain yksi laite tilaa viemässä,  
eikä muita investointikuluja.  
Aina tasalaatuinen ja  
ensiluokkainen lopputulos.



iVario Pro korvaa  
monta perinteistä  
keittiölaitetta.





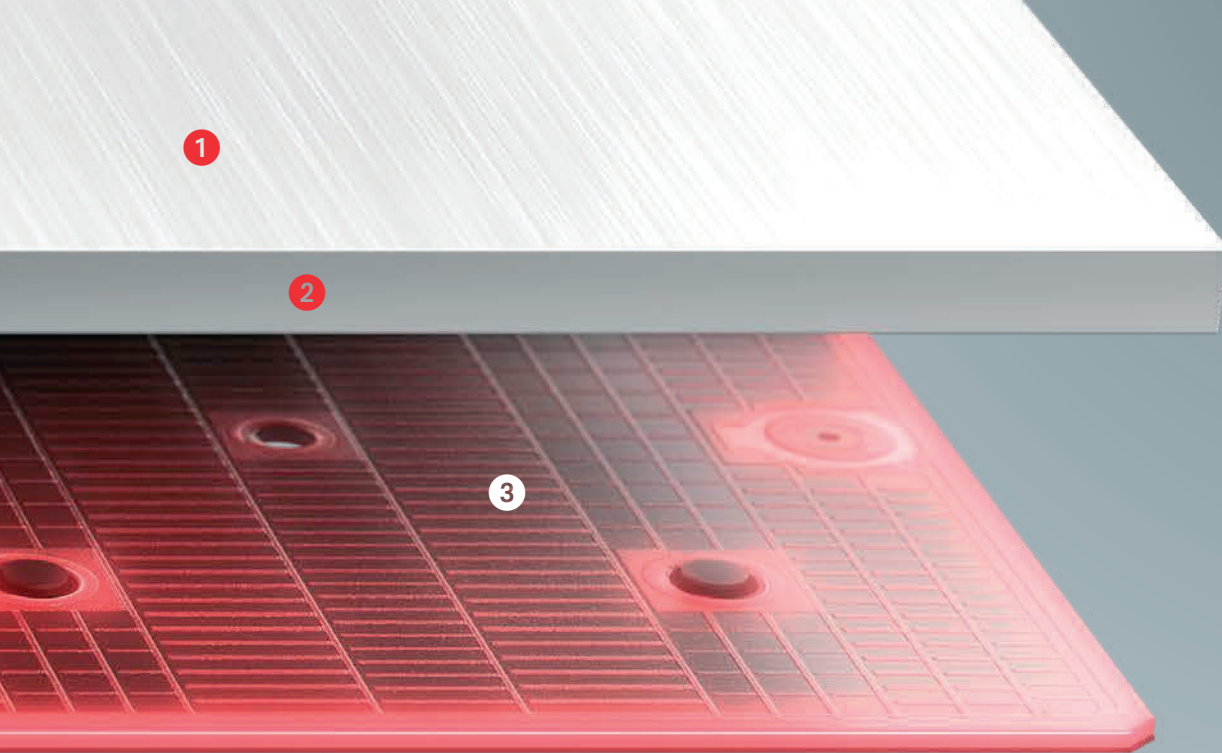
Uusi kova suorittaja.  
Yhtä tarkka kuin nopeakin.

## iVarioBoost -kuumennus

### iVarioBoost

On paksupohjaisia pannuja, joissa on pitkät esilämmitysajat ja hitaat vasteet. On ohutpohjaisia pannuja, joiden lämpötilan jakautuminen on epätasaista ja ruoat jäävät kiinni. Ja on iVarioBoost: keraamiset lämpöelementit, salamannopea reagointi ja naarmuuntumaton paistopinta. Korkeamman tason tehokkuus, erinomainen nopeus ja tasainen lämmönjakelu.

Integroitu iVarioBoost-energianhallintajärjestelmä kuluttaa paljon vähemmän energiaa kuin perinteiset laitteet ja silti se tarjoaa runsaasti varakapasiteettia. Voit ruskistaa nopeasti ja lämpötila ei laske merkittävästi, vaikka lisäät kylmiä ainesosia, kuten perinteisessä pannussa käy.



Vaikuttavan tehokas	iVario Pro 2-S
Määrä / pannu	
3 kg pastaa	18:30 min
20 litraa riisipuuroa	62 min
7 kg kikherneitä, liotettuja (paineella)	42 min
25 kg goulassikastiketta (paineella)	87 min.
14 kg lampaanpotkaa (paineella)	86 min.

#### 1 Erikoispohja

Paistopinta on valmistettu kestävästä naarmuuntumattomasta ja suorituskykyisestä teräksestä, joka kuumenee nopeasti ja sen lämmönjohtavuus on tarkkaa. Herkulliset paahdetut maut, tasainen ruskistuminen ja mehukas liha.

#### 2 Lämpötilanhallinta

Jokaisella lämmityselementillä on omat sensorit. Tämä tarkoittaa, että lämpötilaa mitataan koko pinnan alueelta. Mittaustietoa käytetään älykkäässä, aluekohtaisessa lämpötilanhallinnassa. Erinomaiset tulokset, mutta minimaalisella kulutuksella. Tätä tarvitaan varsinkin herkkien maitopohjaisten tuotteiden valmistuksessa.

#### 3 Keraamiset elementit

Valtava teho ja aina tarkalleen oikea määrä energiaa oikeassa paikassa patentoiduilla\* keraamisilla lämmityselementeillä.

\* patenti EP 1 671 520 B1 / maitotuotteet.

#### ➔ Etuja sinulle:

Ei palamista, ei ylikiehuntaa.  
Mehukasta ja mureaa lihaa.  
Paahtuneita makuja.  
Tasaisesti kypsentaen.



Varmasti haluttua tulosta.  
Ei tarvitse vahtia.

## Älykäs keittäminen

### iCookingSuite

Älykäs säätö napin painalluksella – iCookingSuite on iVarion ruoanvalmistuksen aivot. Se säätää yksilöllisesti asetuksia olosuhteiden mukaan ja ohjaa toivottuun tulokseen. Se oppii sinulta, mukautuu sinun tapaasi valmistaa ruokaa ja hälyyttää vain, kun sinun on aika tehdä jotain. Esimerkiksi sekoittaa ruokaa tai ottaa valmis ruoka pois pannulta. Et voi polttaa mitään pohjaan tai keittää yli. Matalalämpökypsennys, sous-vide, maitojälkiruoat – ei mitään hankalaa. AutoLift -toiminnon avulla keittokorit jopa nousevat itsestään ylös kun on valmista. Voit kuitenkin aina ottaa itse ohjat halutessasi.






Älynsä ansiosta iVario Pro tietää, kun pavut ovat valmiita. Se nostaa automaattisesti korit pois vedestä AutoLiftillä.



### ➔ iCookingSuite

Valmista korkealaatuista ruokaa ilman valvontaa ja helposti, lähes ilman koulutusta. Virheet vähenevät ja aikaa säästyy.



# À la carte à la minute!

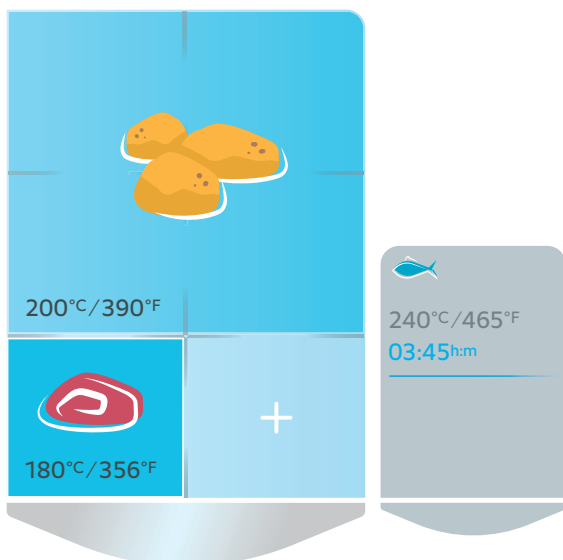
**Joustavaa tehokkuutta.**

iZoneControl 

Joustavuutta kaivataan – koska ravintolassa ei ole normaalitilaa. Kalat, lihat, vihannekset. Raaka, medium ja kypsä. Tulinen, suolaton. Kaikki pitää olla valmista nyt, kaikki samaan aikaan, kaikki tuoreena, kaikkea erilaista. Keittiöissä on suuri tarve valmistaa ruokia nopeasti, tehokkaasti ja varmasti. Juuri siihen iZoneControl on tarkoitettu. Sen avulla voit jakaa iVarion jopa neljään vyöhykkeeseen, joiden koon, sijainnin ja muodon voit valita. Voit nyt valmistaa erilaisia annoksia yhdellä ja samalla pannulla. Samanaikaisesti tai aikaviiveellä, samassa tai eri lämpötilassa. Kypsennysanturilla tai ajalla. Ilman valvontaa ja ilman ylimääräisiä laitteita. Tuottaa jatkuvasti herkullisia tuloksia.



iZoneControlissa pannun alueita ohjataan näytöltä. Näytön kuva kertoo valinnat.



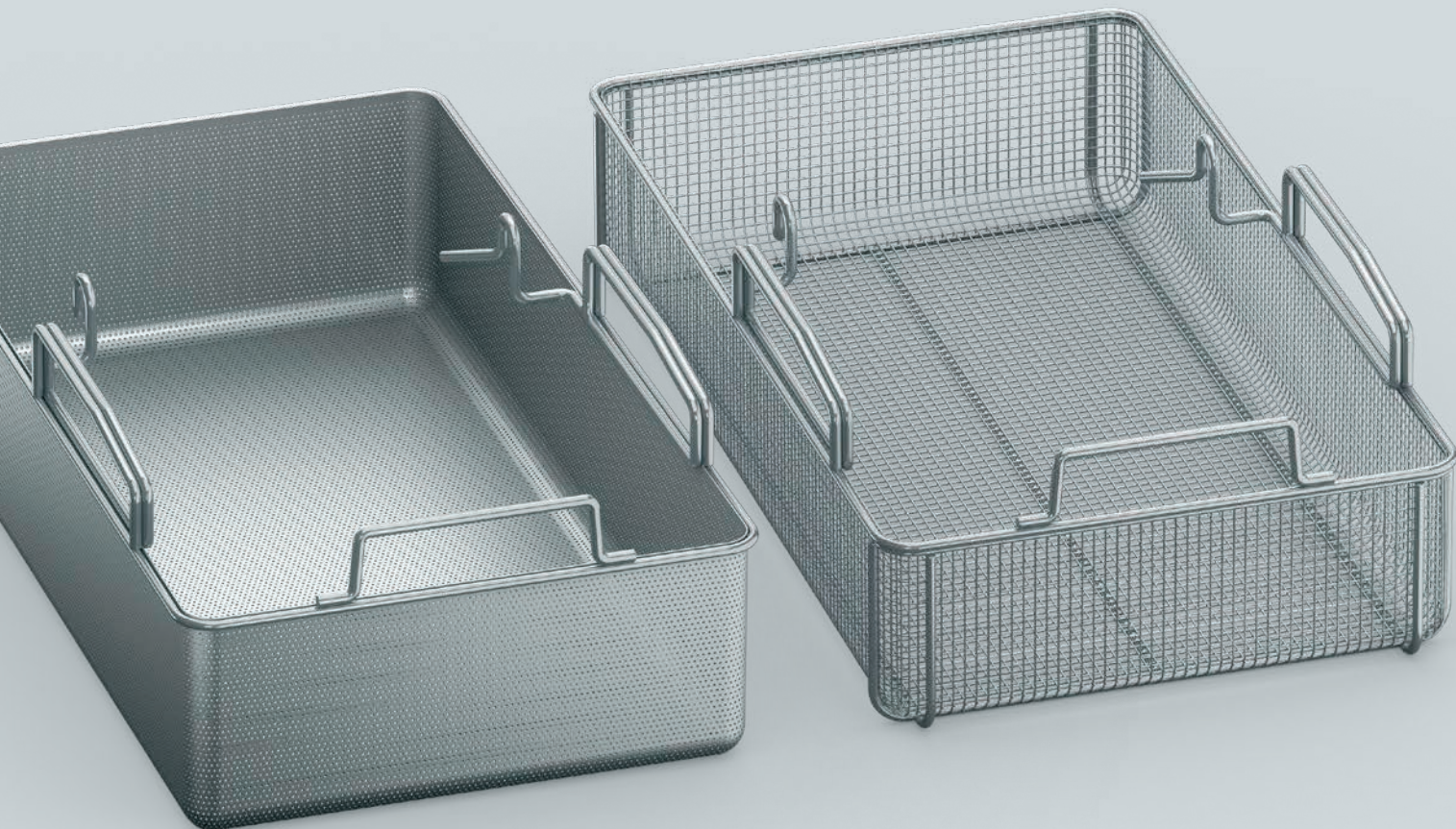
- ➔ **iZoneControl**  
Jopa neljä vyöhykettä valittavissa. Aina joustava ja valmis töihin. Myös pienillä määrillä, toimii silti tehokkaasti.

## Lisävarusteet.

# Ainekset menestykseen.

Ammattikeittiön kova käyttö vaatii lisävarusteilta kestävyyttä. Sama koskee keittokoreja, jalustaa, vaunuja ja kaavinta. Alkuperäisillä varusteilla saat parhaan tuloksen kaikissa sovellutuksissa.

➔ **Alkuperäiset lisävarusteet**  
Eri tarkoituksiin sopivat lisävarusteet tekevät asioita helpompaa.



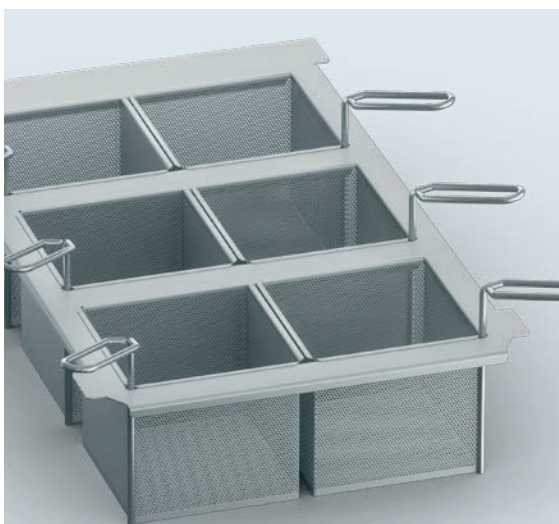
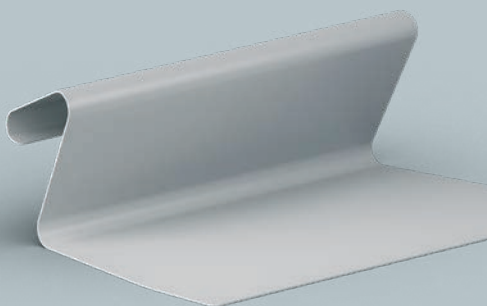
## Testatusti laadukasta.

iVario Pro suorittaa paljon, vielä vuosien päästäkin.

Normaali päivä keittiössä on kovaa työtä. Tämän vuoksi Metos Rational -tuotteet ovat kestäviä ja valmistettu huolellisesti. Tehtaalla valmistuksessa on yhden henkilön periaate. Tämä tarkoittaa, että kaikki ottavat vastuun itse valmistamiensa iVarioiden laadusta. Jopa tekijän nimi ilmoitetaan mallitiedoissa. Myös toimittajiemme standardit pidämme saman mallin mukaisina. Painopiste on korkeassa laadussa, jatkuvassa kehityksessä ja tuotteiden luotettavuuden ja pitkäikäisyyden varmistamisessa.

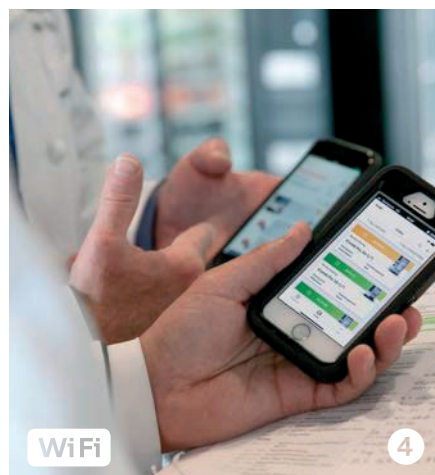
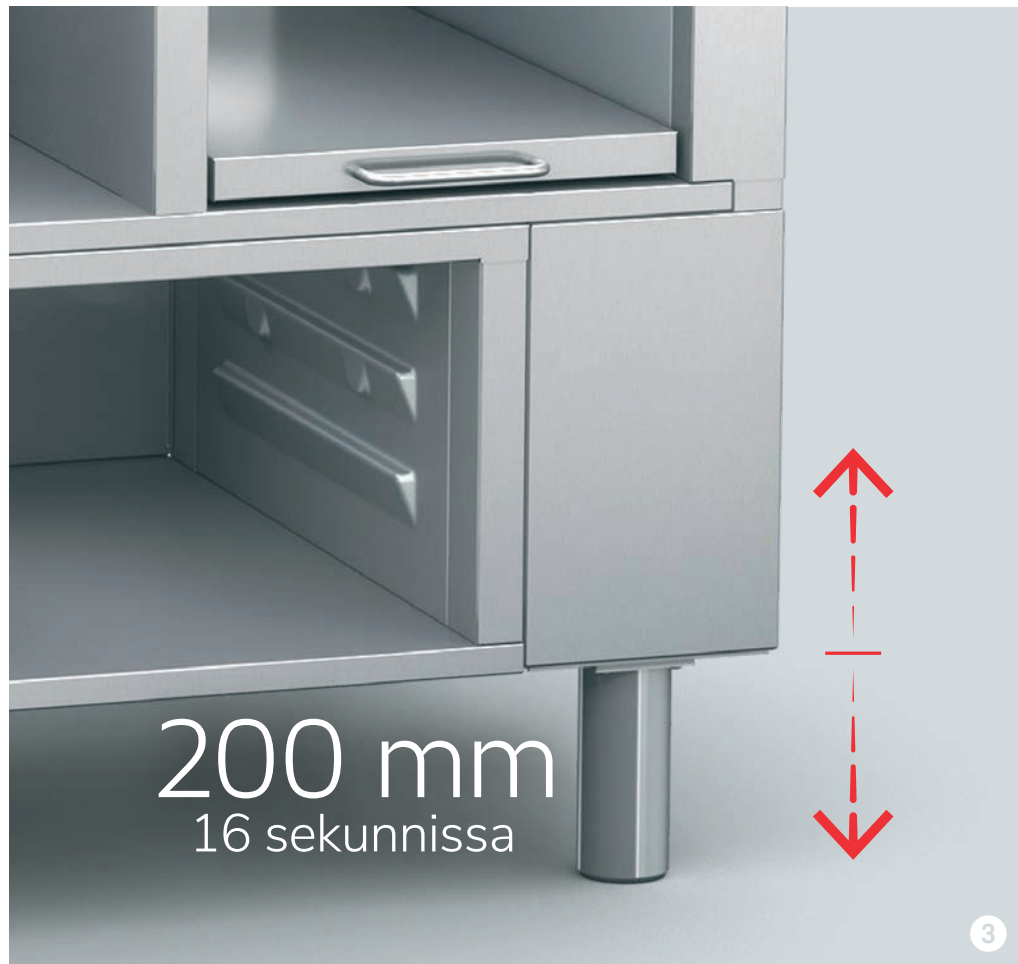
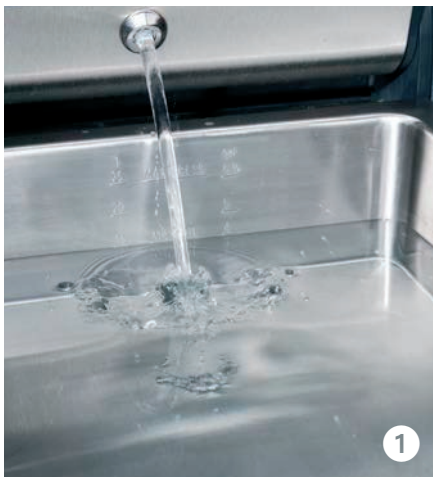
### ➔ **Mielenrauhaa.**

Tehty jokapäiväiseen käyttöön. Vankka ja kestävä, voit luottaa kumppaniisi.



## Teknisiä yksityiskohtia.

Ei mitään pilkunviilaamista vaan normaalia meille.





**1 Vesi sisään 2 ja ulos**

Täytä pannuun juuri haluttu määrä vettä. Tyhjennys tapahtuu ingroidun pohjatulpan kautta.

**3 Korkeuden säätö (lisävaruste)**

iVario Pro 2-S-mallin jalustalla ja suuremmat lattiamallit saa varustettua korkeussäädöllä. 200 mm:n säätö 16 sekunnissa ja korkeuden saa sovitettua sopivaksi.

**4 ConnectedCooking**

Sisäänrakennettu WiFi, jotta voit yhdistää laitteesi ConnectedCooking -sovellukseen.

**5 Korien automaattinen nosto ja lasku**

Pasta al dente automaattisesti. Korit nostetaan automaattisesti ylös kun keittoaika on täysi.

6

**6 Helppo puhdistus**

Mikään ei jää kiinni iVario Pro:hon, niin ei ole paljoa puhdistettavaa. Niinpä puhdistus tapahtuu parissa minuutissa.

**7 Integroitu käsisuihku, läpän alla suojattu pistorasia (lisävaruste) ja USB-liitäntä.**

**8 Kosketusnäyttö**

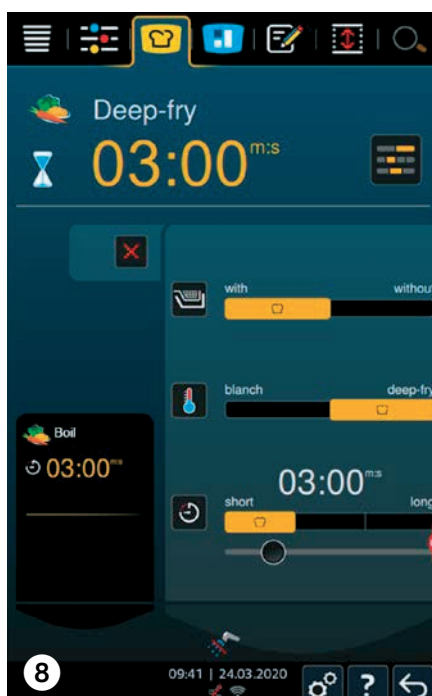
Kaksi pannua, kaksi näkymää näytöllä. Niin ettei mikään jää huomaamatta.

**Pannun reuna on viileä**

Et enää polta itseäsi pannun reunaan, voit koskettaa sitä palamatta.



7



8

## iVario Pro -mallisto.

# Mikä malli sopii sinulle?

À la carte vai banketti? Paljon tilaa? Vai rajoitetusti tilaa? iVario Pro -mallisto mukautuvat tarpeisiisi ja tekee vaikutuksen erinomaisella suorituskyvyllään. Päivästä päivään.



### **iCombi Pro – uusi normaali.**

iCombi Pro on älykäs, tehokas ja joustava. Ja saavuttaa haluamasi tuloksen joka kerta. Riippumatta siitä, kuka sitä käyttää. Yhdessä iVario Pron kanssa lyömätön tiimi keittiösi.

### **iVario**

Annokset päivässä

Kapasiteetti

Paistoala

Leveys

Syvyys

Korkeus (jalustan kanssa)

Paino

Vesiliitäntä

Viemäröinti

Liitäntäteho (3 NAC 400V)

Sulakekoko (3 NAC 400V)

### **Lisävalinnat**

Painekeitto

iZoneControl - alueiden valinta

Matalalämpökypsennys (yön yli, sous vide, confit)

WiFi

### **Esimerkkiaikoja (per pannu)**

Ruskistus (liha)  
Aika

Goulassikastike (liha ja kastike)  
Aika ilman painetta  
Aika paineen kanssa

Kikherneet, liotetut  
Aika ilman painetta  
Aika paineen kanssa

Kuoriperunat  
Aika ilman painetta  
Aika paineen kanssa





2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
yli 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
2 x 17 litraa	2 x 25 litraa	100 litraa	150 litraa
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
—	optio o	optio o	optio o
optio o	vakio ●	vakio ●	vakio ●
optio o	vakio ●	vakio ●	vakio ●
optio o	vakio ●	vakio ●	vakio ●
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>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	<i>Sähköliitännä</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>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	<i>Sähköliitännä</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>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	<i>Sähköliitännä</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>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	<i>Sähköliitännä</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 Pro lisävarusteet

<b>Tarvikepaketit</b>	<b>Koodi</b>
Tarvikepaketti 2-XS (sisältyy laitteen toimitukseen)	4353504
Tarvikepaketti 2-S	4353506
Tarvikepaketti L	4353508
Tarvikepaketti XL	4353510

Sis. Monitoimikaavin, puhdistussieni, keittokori, paistokori, nostovarsi, siivilä

<b>Kaapimet/kauhat</b>	<b>Koodi</b>
Monitoimikaavin	4214660
Sekoitusmela	4214658
Kauha	4242643
Rei'itetty kauha	4242644

<b>Nostovarret</b>	<b>Koodi</b>
Nostovarsi koreille 2-XS	4353406
Nostovarsi koreille 2-S	4353442
Nostovarsi koreille L	4353448
Nostovarsi koreille XL	4353422

<b>Korit</b>	<b>Koodi</b>
Keittokori 2-XS	4353414
Keittokori 2-S	4353418
Keittokori L, XL	4353416
Paistokori 2-XS	4353420
Paistokori 2-S	4353440
Paistokori L, XL	4353444

<b>Siivilät</b>	<b>Koodi</b>
Siivilä 2-XS, 2-S	4353404
Siivilä L	4353452
Siivilä XL	4353410

<b>Pastasiivilät</b>	<b>Koodi</b>
Pastasiivilä 2-XS, 2-S	4353412
Pastasiivilä L, XL	4353446

<b>Pohjaritilä</b>	<b>Koodi</b>
Pohjaritilä 2-XS	4353408
Pohjaritilä 2-S, L, XL	4353402

<b>Annoskorit kehyksellä 2-XS, 2-S</b>	<b>Koodi</b>
Umpikorit kannella 2 kpl GN1/6	4353480
Keittokorit 2 kpl GN1/6	4353478
Keittokorit 4 kpl GN1/6	4353426
Keittokorit 6 kpl GN1/6	4353432
Paistokorit 2 kpl GN1/6	4353482

<b>Pannun jakajat</b>	<b>Koodi</b>
Jakaja koko 1 2-XS, 2-S	4353468
Jakaja koko 2 2-XS, 2-S	4353470
Jakaja koko 3 2-XS, 2-S	4353472
Jakajapaketti 2-XS, 2-S	4353474
Jakajapaketti L, XL	4353476

<b>Jalusta aputasoilla ja johteilla</b>	<b>Koodi</b>
Jalusta 2-XS	4353342
Jalusta 2-S	4353346

<b>Korkeussäädettävä jalusta aputasoilla ja johteilla</b>	<b>Koodi</b>
Korkeussäädettävä jalusta 2-XS	4353350
Korkeussäädettävä jalusta 2-S	4353352

<b>Vaunut</b>	<b>Koodi</b>
Variomobil-vaunu GN1/1	4215314
Variomobil-vaunu GN2/1	4215307
Öljyvaunu	4353378

**Metos Oy Ab**  
Ahjonkaarre, 04220 Kerava  
puh. 0204 3913  
metos.finland@metos.fi  
www.metos.fi

**metos**  
kitchen intelligence®

