

Metos iVario Pro L+ 100L, painekeittotoiminnolla ja kiinteällä alarakenteella

Metos iVario Pro L +, jonka kapasiteetti on 100 L, kypsennysalan koko 39 dm². Varustettu painekeittotoiminnolla ja kiinteällä alarakenteella.

Metos iVario on nykyaikainen kontaktikypsennyslaite, joka tarjoaa ammattikeittiöille maksimaalisen tuottavuuden, joustavuuden ja helppokäyttöisyyden kaikkeen paistamiseen, keittämiseen, hauduttamiseen, painekypsennykseen ja rasvakypsennykseen.

Sen ainutlaatuinen ja nerokas lämmitysjärjestelmä tarjoaa maksimaalisen tehon ja mahdollisuuden ohjata kypsennystä tarkasti. Laitteen älykkäät toiminnot auttavat saavuttamaan aina täydellisen lopputuloksen ilman valvontaa. Metos iVario on 4 kertaa tehokkaampi, käyttää 40 % vähemmän energiaa ja se säästää paljon tilaa keittiössä korvaten useita perinteisiä kypsennyslaitteita.

iVarioBoost iVarioBoost on patentoitu lämmitysteknologia, jossa lämpöenergia siirtyy keraamisten lämmityselementtien kautta nopeasti reagoivaan pannupohjaan. Metos iVario kuumenee alle 2,5 minuutissa 200 asteen lämpötilaan ja pannupohja reagoi hyvin nopeasti muutoksiin. Metos iVarion pannupohja on naarmuuntumaton!

iVarioBoostin voimareservi lisää tarvittaessa vieläkin enemmän ruskistustehoa, kun pannun sensorit tunnistavat ison täytöksen tai esim. nestettä lisätään pannuun. Tämä tarkoittaa parasta mahdollista ruoan laatua, 4 kertaa enemmän tuottavuutta, 17 % vähemmän painohäviötä ruskistuksessa ja 40 % pienempää energiankulutusta.

iCookingSuite iCookingSuite on laitteen älykäs käyttöliittymä. Erittäin helppokäyttöisenä se tarjoaa parhaan mahdollisen tuen käyttäjälle.



Älykkäät sensorit pannussa tunnistavat kypsennettävän tuotteen määrän, lähtölämpötilan ja palakoon valvoen ja säätäen niiden perusteella kypsennystä. Laite ilmoittaa signaalilla mikäli käyttäjän reagointia tarvitaan. iCookingSuiten avulla säästyt jatkuvalta kypsennyksen valvonnalta, säästät aikaa, raaka-aineita ja energiaa.

iZoneControl iZoneControlin avulla voit jakaa pannun itsenäisiin kypsennysalueisiin ja käyttää niillä erilaisia kypsennyslämpötiloja tai prosesseja. Alueet jotka eivät ole käytössä, eivät kuumene. Saat useita erilämpöisiä kypsennysalueita käyttöösi samanaikaisesti.

Ohjelmointitila Voit tehdä ja tallentaa omia manuaalisia monivaiheisia ohjelmia sekä muuttaa, nimetä ja tallentaa älykkäitä kypsennysprosesseja. Ne ovat aina käytössäsi ohjelmakirjastossa ja milloin tahansa kopioitavissa ja muokattavissa.

Vedessä/nesteessä kypsentaminen 30c. - kiehumislämpötila Kontaktikypsennys pannupinnalla 30c.-250 c. Rasvakypsennys 30c.- 180c.

Tuotekuvaus ja toiminnalliset ominaisuudet:

Älykkäät toiminnot:

- Älykäs energian ja lämpötilan ohjaus suurella tehoreservillä ja tarkka lämmöntuotto koko pannupohjan alueelle.
- Älykäs kypsennysprosessin säätö valmistettavan tuotteen ja esim. valitun ruskistustason tai kypsyyssasteen mukaan. Lopputulos saavutetaan tehokkaasti ja turvallisesti riippumatta kypsennettävän tuotteen määrästä.
- Kypsennyskorien automaattinen nostotoiminto keitto- ja rasvakypsennystoiminnoilla takaa parhaan kypsennystuloksen, parantaa ergonomiaa ja säästää aikaa.
- Joustava kypsennysprosessien vaihto A'la carte toiminnolle.
- Itsenäinen, intuitiivinen ohjelmointi drag-and-drop toiminnolla, jopa 1200 ohjelmapaikkaa max. 12 vaiheisille ohjelmille.
- Ohjelmien helppo siirtäminen laitteesta toiseen USB- tikun kautta.
- Järjestelmä oppii käyttäjän tavasta käyttää laitetta, esim. eniten käytettyjen prosessien näyttö, ja käyttäjävalintojen tallentuminen prosesseihin.
- Automaattinen uudelleen käynnistys sähkökatkoksen jälkeen.

Toiminnalliset ominaisuudet:

- Sisälämpömittari kuudella (6) mittauspisteellä, sekä kannessa magneetti mittarin säilytystä varten. Tuotteeseen väärin asetetun mittarin korjauspyyntö näytetään laitteen näytöllä.
- Automaattinen vedentäyttö yhden litran tarkkuudella.
- Pannun pesun jälkeen tyhjennys

pannuun integroidun viemärin kautta (patentoitu). Ritiäkaivoa ei tarvita ritiäkaivoa pannun eteen.

- Pannun kallistuksen ohjaus kosketusnäytöltä.
- Nopeasti reagoiva, kulutuskestävä ja tehokas pannupohja.
- Integroitu 2- toiminen käsisuihku sisäänkelauksella, suihku ja kohdesuutin valittavissa kahvasta.
- Kannen alla Integroitu pistoke esim. sauvasekoittimen käyttöä varten.
- Delta-T kypsennys erittäin hellävaraiseen kypsennykseen, jolloin painohäviö jää mahdollisimman pieneksi.
- Digitaalinen lämpötilänäyttö
- 24 h reaaliaikainen kello
- Automaattinen kypsennyksen aloittamisen ajastus
- Yli 60 kielivalintaa

Painekeittotoiminto (optio)

- Mahdollistaa nopeamman ja silti hellän kypsennystavan monentyypisille ruuille. Tasainen ja optimaalinen paineen taso takaa tuotteiden kypsymisen tasaisesti ja rakenteen säilymisen hyvänä. Järjestelmä on luotettava ja vähän huoltoa vaativa. Maksimaalinen ylipaine 300 mbar.

Tiedonsiirtomahdollisuudet:

- Integroitu Wifi-liitäntä langattomaan tiedon siirtoon ConnectedCooking-pilvipalvelun kautta.
- Integroitu Ethernet liitäntä (optio) laitteen liittämiseksi kiinteästi tiedonsiirtokaapelin avulla tukiasemaan yhteyden saamiseksi ConnectedCooking- pilvipalveluun.
- Integroitu USB-portti tiedonsiirtoon.
- Laitteiden etähallinta, reseptien, ostoskoriin ja ohjelmien hallinta ja muokkaaminen, HACCP datan hallinta sekä huoltopyynnöt ConnectedCooking- pilvipalvelun avulla.

Turvallisuus, ergonomia ja omavalvonta:

- Keitto- tai pesuveden turvallinen tyhjennys pannuun integroituun viemäriin.
- Varoitusten näyttö käyttöpaneelissa ja toiminnalliset turvallisuusrajoitukset. esim. viemärin käytön rajaaminen rasvakypsennyksessä.
- Elektroniset ylikuumentumissuojat
- Pannun yläreunan lämpötila max. 73 astetta.
- HACCP- omavalvontatietojen tallennus laitteeseen, 40 pv. siirtomahdollisuus USB- tikulla tai ConnectedCooking- pilvipalvelun avulla.
- Laite hyväksytty käyttöön ilman valvontaa, esim. yön yli kypsennykset.
- Integroitu näytön lukitus estää vahinkopainallukset. - Turvallinen käyttötapa kallistettaessa pannua sähköisesti.

Asennus, huolto ja ympäristö:

- Laite liitetään kylmään veteen.
- Laitteen asennus valtuutetun Metos- asentajan toimesta.
- Viemäröinti ma

... more details on our web pages

Metos iVario Pro L+ 100L, painekeittoiminnolla ja kiinteällä alarakenteella

Tuotteen kapasiteetti	100 litraa
Tuotteen leveys mm	1030
Tuotteen syvyys mm	894
Tuotteen korkeus mm	608/1078
Pakkauksen tilavuus	1,214
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	1,214 m ³
Pakkauksen leveys	110
Pakkauksen syvyys	96
Pakkauksen korkeus	115
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	110x96x115 cm
Nettopaino	213
Nettopaino	213 kg
Bruttopaino	235
Pakkauksen paino	235 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	27
Sulakkeen koko A	40
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50/60
Kylmävesiliitännän halkaisija	R3/4"
Viemäröinnin halkaisija	50
Viemäröinnin korkeus mm	265