

iVario® Pro.

metos
kitchen intelligence®

Uus restoranide
klass.



iVario Pro

Asi on sooritusel. Ilgast vaatepunktist.

Nutikas tehnoloogia kokkab, praeb ja fritib ühes seadmes. Kiiresti ja siiski täpselt. Kuni 4 korda kiiremini. Kuni 40% väiksema voolukuluga võrreldes seniste pottide, katelde, pannide, fritüüride või sousvide küpsetusseadmetega. Iga roog individuaalselt ja kõrgetasemeliselt. Ja kõik koos täpselt, kiiresti, soodsalt, paindlikult, vähese personaliga. Restoranil on ju oma reeglid. Uus iVario Pro toetab neid kõiki.

Intuiitiivne kasutuskontseptsioon

Kaks panni, kaks vaadet ekraanil. Lihtne, loogiline ja tõhus. Sedasi ongi töö iVario Pro 2-S-ga kerge. Algusest peale.

Soovtulemus ilma monitoorimiseta

Tänu nutikale toiduvalmistamise tarkvarale iCookingSuite'ile õnnestub kõik. Midagi ei lähe kõrbema, midagi ei kee üle. iVario Pro kutsub teid ainult siis, kui teid on tööpoolest vaja. Küpsetustulemuse saamiseks vastavalt teie soovidele. Ilma kontrollimise ja jälgimiseta.

➔ Lk 8

Kõrgem paindlikkus

Patenteeritud iZoneControl'iga saab luua mitu iVario't ühe nupuvajutusega. Erinevate roogade jaoks. Suurema paindlikkuse jaoks. Vabamalt töötamise jaoks.

➔ Lk 10



Temperatuurisond

Iga panni juurde kuulub temperatuurisond. Täpseks ettevalmistamiseks ilma jõupingutusi jälgimata.

Tõhus energiahaldus

iVarioBoosti küttesüsteem ühendab endas jõu, kiiruse ja täpsuse. Suure võimsusvaru ja täpse soojusjaotusega kogu pinna ulatuses, et küpsetusprotsess kulgeks optimaalselt.

➔ Lk 6

Kiirus

Valikulise surve all küpsetamise funktsiooniga saavutate kuni 35% lühema küpsetusaja. Automaatne rõhu tõus ja langus muudavad iVario Pro kiireks ja mugavaks.

➔ Lk 4

➔ Mida teie sellest saate?

Stressivaba kord köögis ja pingevaba a la carte. Suur kulutõhusus ja rohkem aega. Paindlikkus ja roogade kvaliteet, millest olete unistanud.



Multifunktsionaalne.

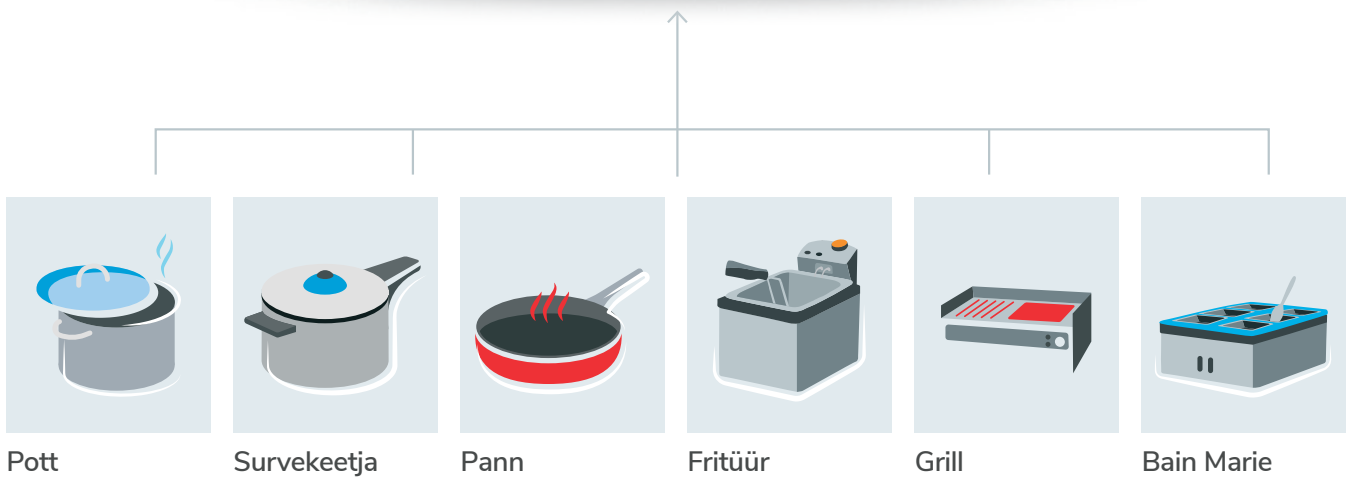
Toiduvalmistussüsteem. Rohkelt võimalusi. Kõik teie loomingu jaoks.

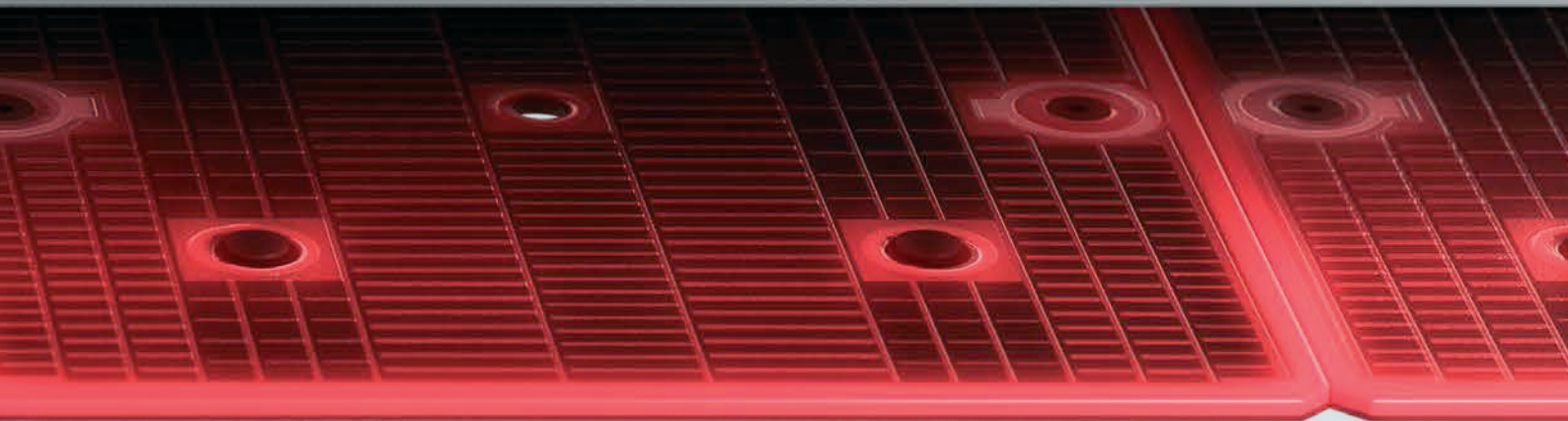
iVario: suure võimsusega kompaktne toiduvalmistussüsteem. Või: iga kaasaegse köögi alustala. Praepannid, köögiseadmed, katlad, fritüürid, kiirkeedupotid, pliivid kuuluvad ju minevikku. Klassikaliste küpsetusfunktsioonide kõrval suudab ju iVario Pro veel enam. Näiteks rõhu all küpsetamisega saavutatakse soovitud tulemus jällegi kuni 35% kiiremini. Loomulikult kvaliteedis kaotamata. Või sous vide'i meetodil küpsetamisega: iVario Pro pakub välja minimaalse küpsetusaja, valvab küpsetusprotsessi. Suurepärase toidukvaliteedi, loomulike maitsete saavutamiseks. Või madalatel temperatuuridel küpsetamisega. Soovitud tulemuse jaoks ka üle öö. Ilma protsessi jälgimata. Aga täiendavate tootmisaegadega. Et teie ideedest saaksid silmapaistvad tulemused.

➔ **Kasutage selle potentsiaali**
Maitsev, tervislik, vaheldusrikas, muljeid tekitav, ebatavaline. Ainult ühe seadmega. Ilma täiendavate investeeringuteta. Saades aga rohkem toidukvaliteeti.



iVario Pro asendab
rohkelt seniseid
kõigiseadmeid.



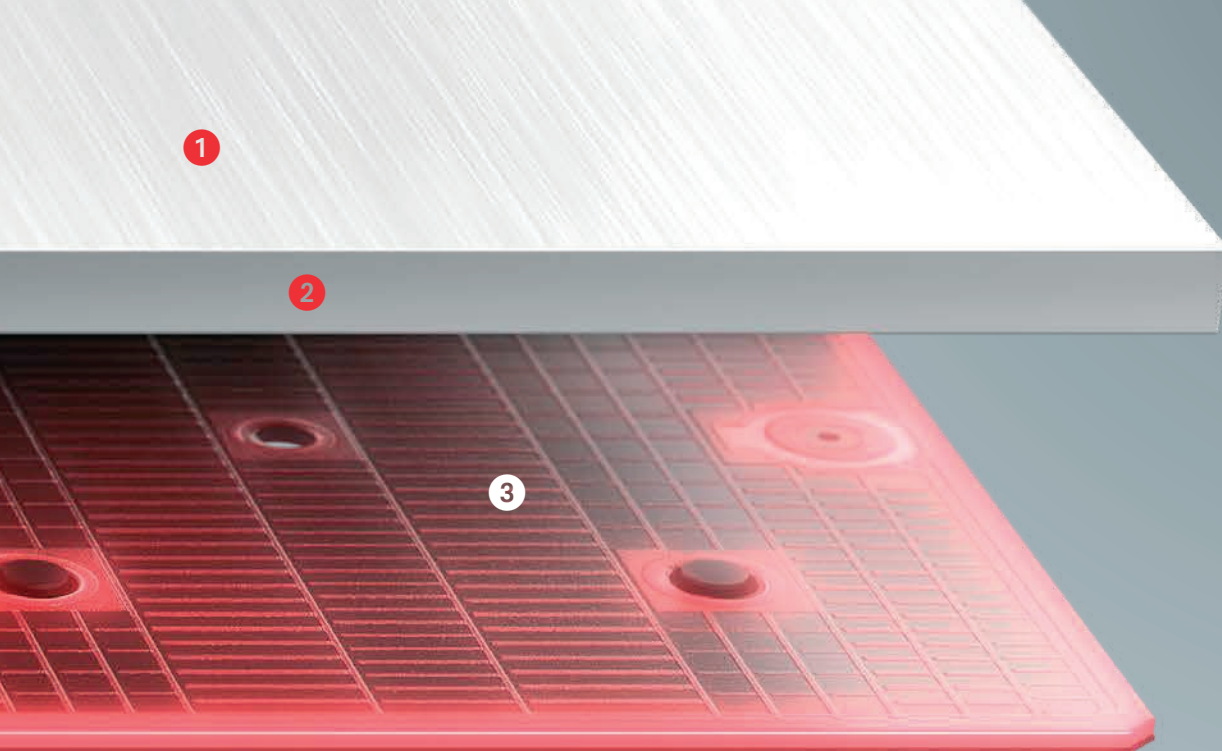


Teie uus teenusepakkuja.
Ühtlasi nii täpne kui ka kiire.

iVarioBoost-küttesüsteem

iVarioBoost

On olemas paksupõhjalised praepannid, millel on pikk eelsoojendusaeg ja aeglane reaktsioon. Samuti on olemas õhukesepõhjalised praepannid, mille temperatuurijaotus on ebaühtlane ja toit kõrbeb kergesti. Ja lisaks on olemas iVarioBoost, kombinatsioon keraamilistest kütteelementidest ja kiire reaktsiooniga, kriimustuskindlast pannipõhjast. Suure efektiivsuse, silmapaistva kiiruse ja ühtlase soojusjaotuse jaoks. Integreeritud iVarioBoost energiahaldus tarbib selgelt vähem voolu kui tavalised toiduvalmistamise seadmed. Ja tal on veel heldelt jõuvarusid. Sedasi saate kiiresti praadida ja külmade koostisosade lisamine ei põhjusta märgatavat temperatuurilangust, nagu tavalise tehnoloogia puhul.



Veenev sooritus	iVario Pro 2-S
Kogus panni kohta	
3 kg nuudleid	18:30 min
20 liitrit riisipudingut	62 min
7 kg leotatud kikerherneid (rõhu all valmistatud)	42 min
25 kg guljašš kastmega (rõhu all valmistatud)	87 min.
14 kg lambakoot (rõhu all valmistatud)	86 min.

1 Spetsiaalne pannipõhi

Kestvast, kriimustuskindlast kõrgtehnoloogilisest terasest pannipõhi tagab kiire kuumutamise ja täpse soojusülekande, mis on kraaditäpne. Maitsvate röstimisaroomide, isegi pruunistamise ja mahlase liha jaoks.

2 Nutikas temperatuurihaldus

Igal kütteelemendil on oma integreeritud andurid. Seega mõõdetakse temperatuuri tundlikult kogu pannipõhjal. Need mõõtmisandmed moodustavad aruka, tsoonispetsiifilise temperatuuri juhtimise aluse. Silmapaistvate tulemuste saavutamiseks madala tarbimise korral. Eriti tundlike toodete, näiteks piimatoodete puhul.

3 Keraamilised kütteelemendid

Patenteeritud* keraamilistele kütteelementide abil, mis tagavad ühtlase, laiaulatusliku soojusülekande, on alati õige kohus tohutu võimsus ja alati õige kogus energiat.

* patendiga kaitstud: EP 1 671 520 B1

➔ **Teie jaoks tähendab see:**
Ei põletustele. Ei ülekeemisele.
Mahlane liha. Maitsvad
röstimisaroomid. Silmapaistev
ühtlus.



Kindlalt soovtulemuse suunas.
Järelevalveta.

Intelligent kitchen

iCookingSuite

Nutikas reguleerimine, nupuvajutusega. iCookingSuite'iga on teil iVario-s nutikas küpsetaja. See korraldab individuaalselt toiduvalmistamise tee roogade jaoks, viib soovitud küpsetustulemuseni, õpib sinult, kohandub toiduvalmistamisharjumustega ja kutsub sind ainult siis, kui peate midagi tegema. Näiteks segama magustoidukastet, hautist või suppi või need eemaldama. Midagi ei lähe kõrbema ega kee üle. Madalate temperatuuridel küpsetamine, sous-vide, hõrgud magustoidud- kõik see pole mingi probleem. AutoLift'iga tulevad oad isegi automaatselt veest välja. Ja kui soovite lisada toidule midagi erilist, saate toiduvalmistamise protsessi sekkuda.




Tänu selle nutikale küpsetamisele teab iVario Pro, millal on oad valmis. Ning tõstab need siis AutoLift'iga automaatselt veest välja.



➔ iCookingSuite

Kõrge toidukvaliteet ilma jõupingutusteta, lihtne kasutada peaaegu ilma harjutamata. See on tugi, mis aitab teil vigu vältida ja aega kokku hoida.



À la carte
minutitega.

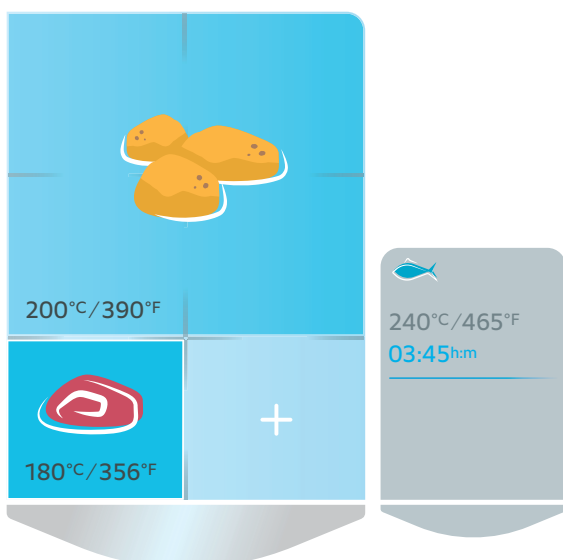
Tõhusalt paindlik.

iZoneControl 

Paindlikkus, kuna restoranis on erand reeglilik. Liha, kala, juurviljad. Pooltoores, poolküps, küps. Eriti vürtsikas, ilma soolata. Kõik nüüd, kõik kohe, kõik värske, kõik teisiti. Nüüd tuleb köögis valmistada kõik usaldusväärset, kiiresti ja tõhusalt. Just selleks on olemas iZoneControl. Sedasi saate jagada iVario neljaks tsooniks, mida saate suuruse, positsiooni ja kuju poolest ise vabalt kujundada. Ühel pannil saate valmistada nüüd samu või erinevaid roogasid. Samal ajal või viivitusega, sama või erineva temperatuuriga. Sisetemperatuurisondiga või aja järgi. Igal juhul ilma kulusid jälgimata, ilma täiendavate köögiseadmeteta. Kuid usaldusväärset maitsevate tulemustega.



Vajalikke panni tsoone juhitakse iZoneControlis sõrmega üle ekraani. Lihtne ja kindel.



iZoneControl

Kuni neli tsooni. Et oleksite alati paindlik ja töövalmis. Ka väiksemate koguste korral. Ja töötaksite siiski tõhusalt.

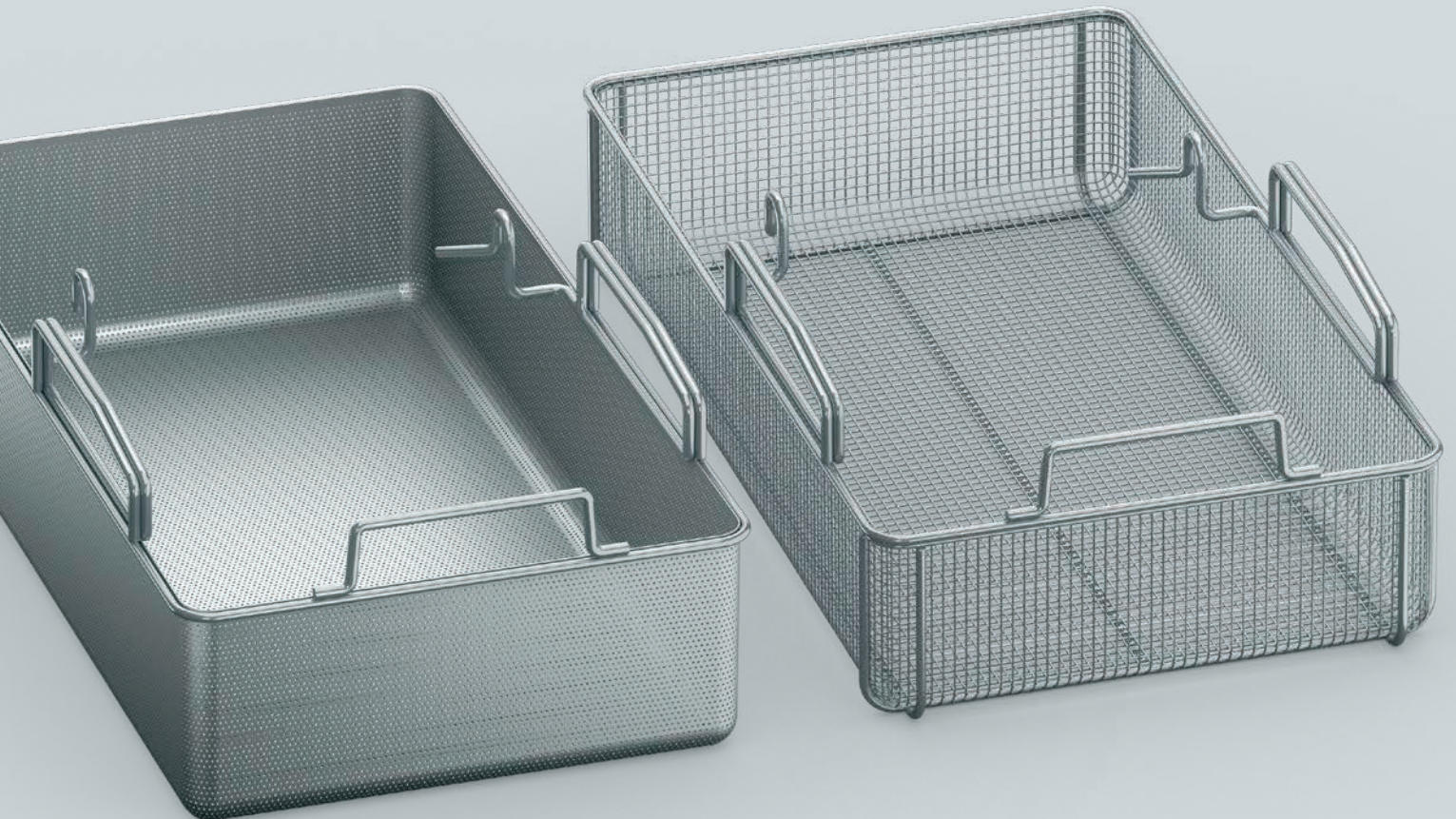
Tarvikud.

Sobivad komponendid teie edu jaoks.

See peab olema tugev, pidama vastu igapäevasel kasutusel ning sobima pingelise tööga restorani köögis puhul kehtib see nii korvi kui ka alusraami, korvidega käru ja labida kohta. Sest alles originaaltarvikutega saate kasutada iVario Pro silmapaistvaid omadusi kogu ulatuses.

➔ **Originaaltarvikud**

Ja asi on siiski läbimõeldud tarvikutes, kui elu muutub lihtsamaks.

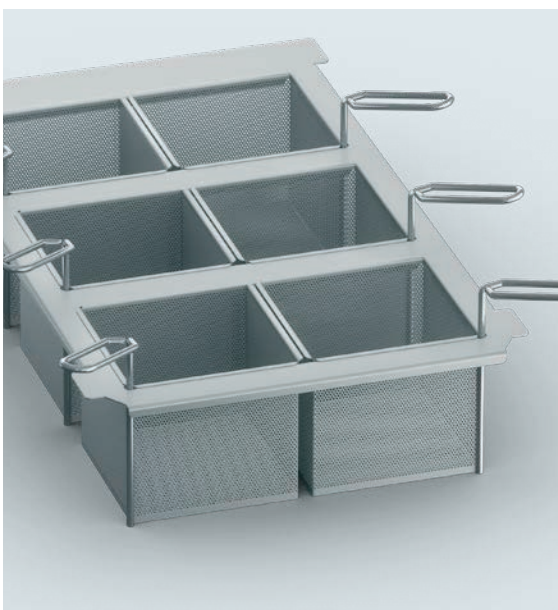
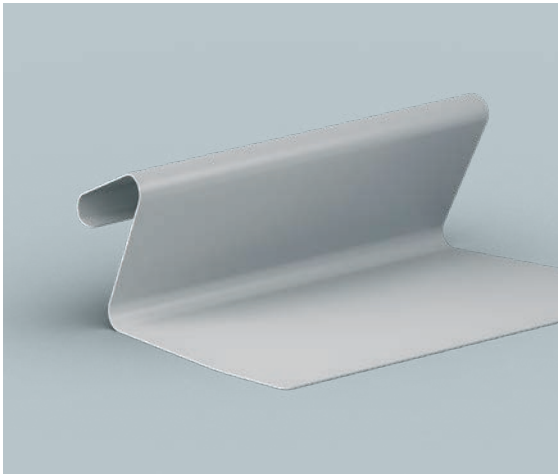


Kontrollitud tootekvaliteet.

iVario Pro peab päris paljule vastu. Aastaid.

Argipäev köögis on raske. Seetõttu on ka Metos Rationali tooted vastupidavad ja hoolega välja töötatud. Selle eest vastutab põhimõte „üks inimene, üks seade“. See tähendab, et igaüks peaks tootmises võtma oma iVario Pro tulemuse kvaliteedi eest täieliku vastutuse. Lihtsasti äratuntav andmesildil toodud nime põhjal. Sama nõudlikud oleme ka oma tarnijate puhul: fookuses on kõrged kvaliteedistandardid, pidev täiendamine ning usaldusväarsuse ning toote pikaalisuse tagamine.

- ➔ **Selle peale võite kindel olla.** Igapäevaseks kasutamiseks sobilik, tugev, vastupidav arvestage usaldusväärse partneriga.



Tehnilised üksikasjad.

Mõni nimetab seda armastuseks detailide vastu, meil on see aga standard.





1 Vee peale- **2** äravool

Täitke pann täpses koguses vee sissevoolu kaudu. Ning tühjendage taas mugavalt integreeritud vee äravoolu kaudu.

3 Kõrguse reguleerimine (lisaseadmed)

Nii iVario Pro 2-S alusraam kui ka eraldiseisev seade saavutavad 200 mm kõrguse 16 sekundiga ja sobivad igaühega, kes neid kasutab.

4 ConnectedCooking

Selleks, et saaksite luua iVario Proga ConnectedCooking'u kaudu ühenduse, on WiFi juba installitud.

5 Automaatne tõste- ja langetusfunktsioon

Nuudlid al dente. Täiesti automaatselt. Sest tõstmise ja langetamise funktsiooniga tuleb korv veest välja siis, kui aeg saab täis.

6 Lihtne puhastada

Kuna iVario Pro'ga on kõrbemine välistatud, pole põhimõtteliselt midagi puhastada. Ja see vähene on ka kahe minutiga lahendatud.

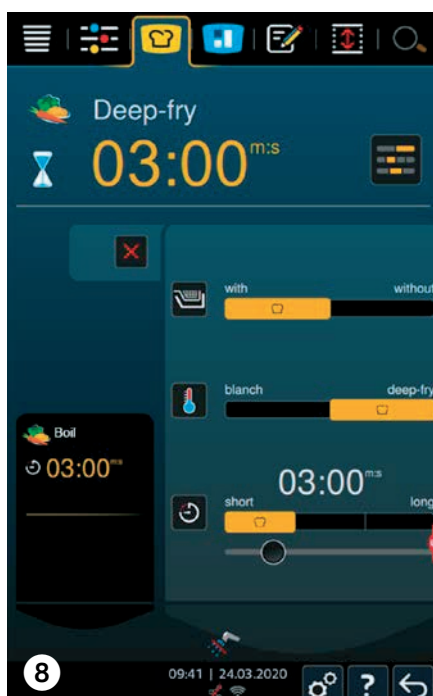
7 Integreeritud käsidušš, sisse ehitatud pistikupesa koos eraldi FI-kaitsme (valikuline) ja USB-liidesega.

8 Puuteekraan

Kaks panni, kaks vaadet puutekraanil. Et ülevaade oleks alati olemas.

Külm panni serv:

Enam kunagi ei saa panni servaga põletada, pange vabalt oma käsi vastu, ilma et peaksite millegagi riskima.



iVario mudeli ülevaade.

Milline sobib teile?

À la carte või bankett? Palju kohti? Vähe kohti? iVario Pro 2-S ja selle suur vend iVario Pro L kohanduvad teie vajadustele ja veenvad teid oma silmapaistva võimsusega. Päeval ja ööl. Ja peagi ka teie köögis.



iCombi Pro – Uus standard.

iCombi Pro on intelligentne, tõhus ja paindlik. Ja pakub tulemusi, millest olete unistanud. Ikka ja jälle. Hoolimata sellest, kes seda kasutab. Koos iVario Pro'ga just suurte köökide jaoks asendamatu.

iVario

Portsjonite arv

Kasutatav maht

Praadimispind

Laius

Sügavus

Kõrgus (k.a alusraam/alusmoodul)

Kaal

Veevarustus

Vee äravool

Ühenduse väärtus (3 NAC 400V)

Kaitse (3 NAC 400V)

Valikvarustus

Rõhu all küpsetamine

iZoneControl

Madalatel temperatuuridel küpsetamine (üleöö, sous vide, confit)

WiFi

Tulemuste näited (panni kohta)

Raguu praadimine (liha)
Küpsetusaeg

Guljaši valmistamine (liha ja kaste)
Küpsetusaeg ilma rõhuta
Küpsetusaeg koos rõhuga

Leotatud kikerherneid
Küpsetusaeg ilma rõhuta
Küpsetusaeg koos rõhuga

Koorega keedukartulid
Küpsetusaeg ilma rõhuta
Küpsetusaeg koos rõhuga



2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
alates 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
2 x 17 litre	2 x 25 litre	100 litre	150 litre
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

—	valikuline o	valikuline o	valikuline o
valikuline o	standardne •	standardne •	standardne •
valikuline o	standardne •	standardne •	standardne •
valikuline o	standardne •	standardne •	standardne •

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>Kood</i>	<i>Mõõdud mm</i>	<i>Elektriühendus</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>Kood</i>	<i>Mõõdud mm</i>	<i>Elektriühendus</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>Kood</i>	<i>Mõõdud mm</i>	<i>Elektriühendus</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>Kood</i>	<i>Mõõdud mm</i>	<i>Elektriühendus</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 tarvikud

Tarvikud komplekt	Kood
Tarvikud komplekt 2-XS (sisalduvad seadme tarnimisel)	4353504
Tarvikud komplekt 2-S	4353506
Tarvikud komplekt L	4353508
Tarvikud komplekt XL	4353510

Sis. Spaatel, puhastuskäsn, keedukorv, frittimiskorv, tõstekäpp, söel

Spatula/Scoops	Kood
Spaatel	4214660
Segamisspaatel	4214658
Kühvel	4242643
Perforeeritud kühvel	4242644

Tõste- ja langetusautomaatika käpp	Kood
Tõstekäpp 2-XS	4353406
Tõstekäpp 2-S	4353442
Tõstekäpp L	4353448
Tõstekäpp XL	4353422

Korvid	Kood
Keedukorv 2-XS	4353414
Keedukorv 2-S	4353418
Keedukorv L, XL	4353416
Frittimiskorv 2-XS	4353420
Frittimiskorv 2-S	4353440
Frittimiskorv L, XL	4353444

Söel	Kood
Söel 2-XS, 2-S	4353404
Söel L	4353452
Söel XL	4353410

Pastasöel	Kood
Pastasöel 2-XS, 2-S	4353412
Pastasöel L, XL	4353446

Panni põhjarest	Kood
Panni põhjarest 2-XS	4353408
Panni põhjarest 2-S, L, XL	4353402

Portsjonkorvid 2-XS, 2-S	Kood
Perforeerimata kaanega keedukorv 2 tk GN1/6	4353480
Keedukorv 2 tk GN1/6	4353478
Keedukorv 4 tk GN1/6	4353426
Keedukorv 6 tk GN1/6	4353432
Frittimiskorv 2 tk GN1/6	4353482

Pannijagaja	Kood
Pannijagaja suurus 1 2-XS, 2-S	4353468
Pannijagaja suurus 2 2-XS, 2-S	4353470
Pannijagaja suurus 3 2-XS, 2-S	4353472
Pannijagaja komplekt 2-XS, 2-S	4353474
Pannijagaja komplekt L, XL	4353476

Alusraamid	Kood
Alus 2-XS	4353342
Alus 2-S	4353346

Reguleeritava kõrgusega alusraamid	Kood
Reguleeritava alus 2-XS	4353350
Reguleeritava alus 2-S	4353352

Kärud	Kood
Variomobil käru GN1/1	4215314
Variomobil käru GN2/1	4215307
Õlikäru	4353378

Metos AS

Saha tee 18, Loo, 74201 HARJUMAA

Tel 65 00 740

e-mail: metos.estonia@metos.ee

www.metos.ee

metos
kitchen intelligence®

