

Metos iVario 2-XS 90mm jaloilla

Metos iVario 2-XS, jonka kapasiteetti on 2x17l, ja laite on varustettuna 90 mm säätöjaloilla ja käsisuihkulla.

Metos iVarioXS 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 lämpenee 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 sääten niiden perusteella kypsennystä. Laite ilmoittaa signaalilla mikäli käyttäjän reagoimista tarvitaan. iCookingSuiten avulla säästyt jatkuvalla kypsennyksen valvonnalla, säästät aikaa, raaka-aineita ja energiaa. .

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 ergonomiia 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). Ritiäläkaivoa ei tarvita ritiäläkaivoa pannun eteen.
- Pannun kallistuksen ohjaus kosketusnäytöltä.
- Nopeasti reagoiva, kulutuskestävä ja tehokas pannupohja.
- Integroitu 2- toiminen käsisuihku sisäänkelaustoiminnolla, suihku ja

kohdesuutin valittavissa kahvasta.

- Kannen alla integroitu pistoke esim. sauvasekoittimen käyttöä varten.
- Digitaalinen lämpötilanäyttö
- 24 h reaaliaikainen kello
- Automaattinen kypsennyksen aloittamisen ajastus
- Yli 60 kielivalintaa.

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.
- Viemärointi mahdollista myös ilman laitteen eteen sijoitettavaa lattiakaivoa.
- IP- X5 luokan roiskevesisuojaus.
- Asennus merenpinnan korkeuden mukaan (veden kiehumislämpötila).
- Voidaan käyttää ilman vedenpehmentysjärjestelmää.
- Voidaan viemäroidä alapuolelle tai seinän sisään.
- Alarakenne valittavissa muovisilla tai teräksisillä jaloilla tai pyörillä. Laite on myös mahdollista asentaa seinälle tai jalustan päälle. Saatavilla korkeussäädöllä (max 200 mm (optio))
- Huoltopyynnöt ja käyttövirhediagnoosit esitetään näytölle.
- Säännöllinen ennakkohuolto on suositeltavaa. Suositellut huoltotoimenpiteet saa Metos-huollosta.

Käyttöominaisuudet:

- Korkearesoluutioinen, värillinen 10,1" TFT-kosketusnäyttö helppotajuisilla symboleilla, joiden käyttö pyyhkäisy- ja hipaisutoiminnoin.
- Selkeä äänisignaali ja visuaalinen signaali näytöllä kertovat, kun käyttäjän toimenpiteitä tarvitaan.
- Nopea, tarkka ja helppotoiminen käyttö valitsinpyörän avulla sekä valintojen hyväksyminen valitsinpyörää painamalla.
- Käyttöliittymässä ja Help-toiminnoilla on 55 kielivalintaa.
- Maakohtaiset reseptikirjastot kielivalinnan mukaan. Valitun lisäksi lisättävissä myös toisen kielialueen reseptikirjasto

... more details on our web pages

Metos iVario 2-XS 90mm jaloilla

Tuotteen kapasiteetti	2 x 17 litraa
Tuotteen leveys mm	1100
Tuotteen syvyys mm	756
Tuotteen korkeus mm	485
Pakkauksen tilavuus	1,173
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	1,173 m ³
Pakkauksen leveys	120
Pakkauksen syvyys	85
Pakkauksen korkeus	115
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	120x85x115 cm
Nettopaino	110
Nettopaino	110 kg
Bruttopaino	135
Pakkauksen paino	135 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	14
Sulakkeen koko A	20
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50/60
Kylmävesiliitännän halkaisija	R3/4"
Viemäröinnin halkaisija	40