

Metos iVario Pro L 100L kiinteällä alarakenteella



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4353312
Tuotenimi	Metos iVario Pro L 100L kiinteällä alarakenteella
Mitat	1030 × 894 × 608/1078 mm
Paino	213,000 kg
Kapasiteetti	100 litraa
Tekniset tiedot	400 V, 40 A, 27 kW, 3NPE, 50/60 Hz KV: R3/4" Poisto: ø 50 mm

Kuvaus

Metos iVario Pro L
Kapasiteetti 100 L, kypsennysalan koko 39 dm².
Varustettu 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 sääten 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 kypsentäminen 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). Ritiiläkaivoa ei tarvita ritiiläkaivoa 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 lämpötilanäyttö
- 24 h reaaliaikainen kello
- Automaattinen kypsennyksen aloittamisen ajastus
- Yli 60 kielivalintaa

Painekeittotoiminto (optio)

- Mahdollistaa nopeamman ja silti hellän kypsennystavan monentyyppisille 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 huoltopyynnot ConnectedCooking- pilvipalvelun avulla.

Turvallisuus, ergonomia ja omavalvonta:

- Keitto- tai pesuveden turvallinen tyhjennys pannuun integroituun viemäriin.
- Varoitusten näyttö käyttöpaneelissa ja toiminnalliset turvallisuusrajoitukset. esim. viemäriin käytön rajaaminen rasvakypsennyksessä.
- Elektroniset ylikuumenemissuojat
- 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.
- Laaja hakutoiminto kaikille kypsennystavoille, resepteille ja ohjelmille sekä asetuksille.
- Selkeästi jäsennelly Help- toiminto, jonka avulla voi hakea näytölle tietoa ja ohjeita kulloinkin käynnissä olevasta toiminnosta, kuten myös kypsennysvinkkejä sekä suositeltuja asetuksia.
- Käyttötapojen helppo valinta kypsennettävän tuotteen (7 tuoteryhmää) tai kypsennystavan (4 kypsennystapaa) mukaan.
- Käyttöturvallisuuden ja laadun varmistamiseksi on mahdollista luoda eri käyttäjäprofiileja erilaisilla käyttöoikeuksilla.

Puhdistus ja Huolto:

- Ulko- ja sisäpuolen materiaalina on ruostumaton teräs.
- Hygieeninen rakenne, helppo puhdistaa myös laitteen alta.
- Pannun pesu neutraaleilla pesuaineilla, ja näytön puhdistus lasinpesusprayn avulla
- Laitteen rakenne rakenne on ilmatiivis ja hygieeninen. Pannussa on pyöristetyt kulmat.
- Suojausluokka IP- X5