

iVario® Pro.

Den nye effektivitets-
standard for restauranter.

metos
kitchen intelligence®



iVario Pro.

Det handler om effektivitet. I enhver henseende.

Intelligent teknik gør det muligt at koge, stege og friturestege i et og samme enhed. Hurtige men præcise processer. Op til 4 gange så hurtigt. Op til 40% mindre strømforbrug i forhold til traditionelle gryder, kipgryder, pander, frituregryder og sous vide-apparater. Alle færdige retter er af høj kvalitet tilsat køkkenets individuelle præg. Og vejen dertil er målrettet, hurtig, prisvenlig og fleksibel med et lavt personalebehov. Alle restauranter har deres egne vaner og retningslinjer. Den nye iVario Pro understøtter dem alle.

Intuitivt betjeningskoncept

To kokekar, to separate billeder på displayet. Enkelt, logisk og effektivt. Arbejdet med iVario Pro 2-S går kort sagt legende let. Helt fra starten.

Opnå det ønskede resultat uden overvågning

Takket være den intelligente iCookingSuite lykkes det hele. Intet brænder på eller koger over. Og iVario Pro kalder kun på dig, når der virkelig er brug for dig. For tilberedningsresultater helt efter dit hoved. Uden tidskrævende kontrol og overvågning.

➔ Side 8

Høj fleksibilitet

Med den patenterede iZoneControl får du flere forskellige iVario til rådighed med et enkelt knaptryk. Lav flere forskellige retter samtidig. Få mere fleksibilitet. Udfør arbejdet uden stress

➔ Side 10



Kernetemperaturføler

Dette kokekar er udstyret med en kernetemperaturføler.
For præcis tilberedning uden overvågningsbesvær.

Effektiv energistyring

iVarioBoost-varmesystemet forener kraft, hurtighed og præcision.
Høje kapacitetsreserver og præcis varmefordeling over hele fladen
sikrer optimale tilberedningsprocesser. Selv ved store mængder.
Også ved sarte retter.

➔ Side 6

Hurtighed

Ved hjælp af trykkogning opnår du op til
35% kortere tilberedningstider. Automatisk
trykopbygning- og udligning gør iVario Pro
hurtig og komfortabel at arbejde med.

➔ Side 4

➔ Dine fordele?

Mise en place uden stress og
à la carte på den afslappende
måde. Høj rentabilitet og mere
tid til andre opgaver.
Fleksibilitet og kulinariske
resultater i den ønskede kvalitet.



Multifunktionel.

Ét system. Mange muligheder.
Sæt kreativiteten fri.

iVario: et kompakt køkkensystem med høj ydeevne. Eller: fundamentet i ethvert moderne køkken. Nu hører separate specialenheder som kipgryde, kogekar, frituregryde og trykkoger fortiden til. Udover de klassiske tilberedningsfunktioner har iVario Pro nemlig en hel del flere esser i ærmet. Som f.eks. trykkogning, der leverer det ønskede resultat op til 35% hurtigere. Selvfølgelig uden kvalitetstab. Eller sous videtilberedning: iVario Pro foreslår en minimums tilberedningstid, og overvåger processen hele vejen igennem. Resultatet er færdige retter af fremragende kvalitet, fuld af naturlige smagsnuancer. Det samme gælder tilberedning ved lave temperaturer. Med denne metode opnås de ønskede resultater natten over. Uden overvågning. Til gengæld får du længere tid til den kreative finishing. Så alle dine gode ideer rigtig kan komme til deres ret.

- ➔ **Udnyt det store potentiale**
Lækre, sunde, afvekslende, imponerende og overraskende resultater. Det hele i ét og samme apparat. Uden yderligere investeringer. Men alligevel med et højere kulinarisk niveau end før.



iVario Pro erstatter
talrige klassiske
køkkenmaskiner.



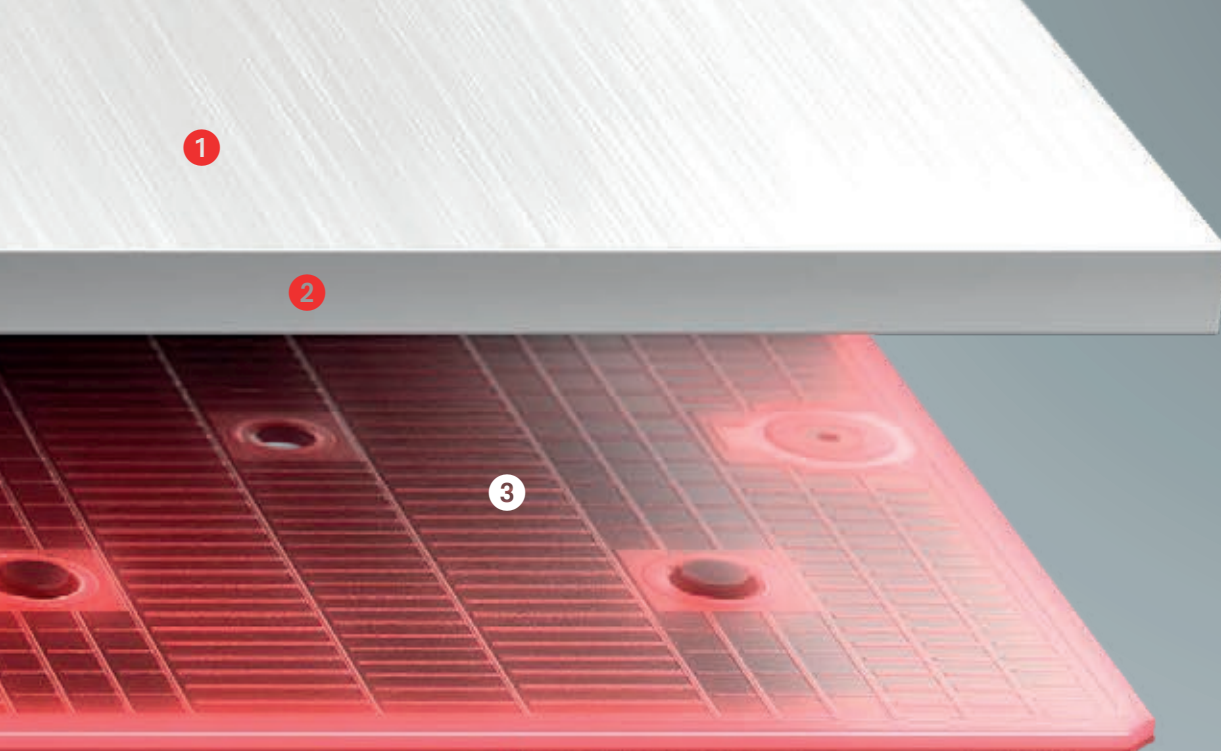


Din nye arbejdshest.
Lige så præcis som hurtig.

VarioBoost-varmesystem

iVarioBoost 

Der findes kokekar med tykke bunde, der kræver lang forvarmning og samtidig reagerer langsomt. Der findes kokekar med tynde bunde, uregelmæssig temperaturfordeling og tendens til brænde maden på. Og så er der iVarioBoost, der kombinerer keramiske varmeelementer, hurtige reaktionstider og en ridsefast karbund. For høj varmeeffektivitet, ditto hastighed og ensartet varmefordeling. Den integrerede iVarioBoost-energistyling bruger markant mindre strøm end konventionelle køkkenmaskiner. Og formår alligevel at have ekstra kapacitet i reserve. Dermed kan du tilberede dine retter i en fart, uden at temperaturen falder, også selvom du tilføjer kolde ingredienser.



Overbevisende ydeevne	iVario Pro 2-S
Mængde per kogeкар	
3 kg pasta	18:30 min
20 liter risengrød	62 min
7 kg iblødsatte kikærter (trykkogning)	42 min
25 kg gullasch med sovs (trykkogning)	87 min.
14 kg lammekølle (trykkogning)	86 min.

❶ Kogeкар med specialbun

Kogeкарrets bund består af modstandsdygtigt, ridsefast og slidstærkt kvalitetsstål, der varmes hurtigt op og sikrer nøjagtig og temperaturpræcis varmeoverførsel. Skaber lækre stegearomaer, ensartet brunning og saftigt kød.

❷ Intelligent temperaturstyring

For hvert varmeelement står der egne, integrerede sensorer til rådighed. På den måde måles temperaturen over hele kogeкарrets bund med største præcision. Disse måledata danner grundlaget for den intelligente, zonepræcise temperaturstyring. For fremragende resultater i kombination med lavt forbrug. Frem for alt i forbindelse med krævende produkter som f.eks. risengrød og mælkesovser

❸ Keramiske varmeelementer

Imponerende ydeevne og altid den rette mængde energi på rette sted takket være patenterede* keramiske varmeelementer, der sørger for ensartet varmeoverførsel over hele overfladen.

* patentbeskyttede: EP 1 671 520 B1.



For det betyder det:

Der er ikke noget, der brænder på lngenting der koger over. Saftigt kød. Lækre stegearomaer. Ensartede resultater.



Altid det ønskede resultat.
Uden overvågning.

Det intelligente køkken

iCookingSuite

Intelligent apparatstyring med et enkelt knaptryk. Med iCookingSuite, den intelligente madlavningsassistent iVario. Der tilpasser tilberedningsprocessen individuelt efter de enkelte retter, sikrer optimale resultater hver gang, lærer af dig undervejs, tilpasser sig dine køkkenvaner og kun kræver din opmærksomhed ved behov for aktiv indgriben. F.eks. når det er tid til at røre i dessertsaucen, gryderetten eller suppen, eller tage mad ud af ovnen. Intet brænder på eller koger over. Tilberedning ved lave temperaturer, sous-vide, delikate desserter det hele går som en leg. Med auto-lift bliver bøtterne sågar automatisk taget op af vandet. Og hvis du ønsker at tilføje retten et personligt touch, kan du når som helst gribe ind i tilberedningsprocessen.



Takket være sin intelligente tilberedningsassistent ved iVario Pro altid hvornår bønnerne er færdige. Og tager dem automatisk op af vandet.



- **iCookingSuite**
Fremragende kulinariske resultater uden overvågningsbesvær, nem betjening næsten uden oplæring. Dermed undgår du fejl og sparer tid.



À la carte på få minutter.

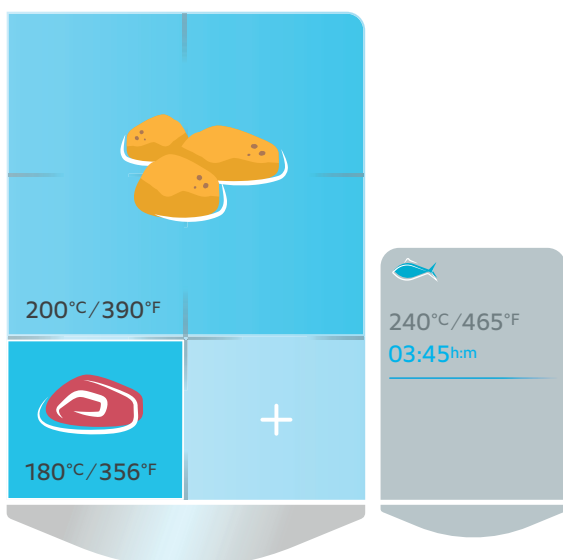
Effektiv fleksibilitet

iZoneControl 

Fleksibilitet – fordi "normalt" nærmere er undtagelsen end reglen i et restaurantkøkken. Fisk, kød, grønt. Rød, medium, gennemstegt. Ekstra stærk, uden salt. Alle retter færdige på samme tid, i frisk kvalitet og tilberedt på en helt anden måde end du er vant til. Nu kalder køkkentjansen med behov for pålidelige, hurtige og effektive tilberedningsprocesser. Og lige præcist her kommer iZoneControl ind i billedet. Denne funktion lader dig inddele kogekarrets bund i op til fire zoner. Du bestemmer selv størrelse, position og form. I kogekarret kan du nu tilberede ens eller forskellige retter. Samtidig eller forskudt, ved samme eller forskellige temperaturer. Med kernetemperaturføler eller på tid. Uanset hvad du vælger, slipper du for at overvåge processen eller købe yderligere køkkenudstyr. Og kan se frem til velsmagende resultater hver gang.



De ønskede zoner betjenes via iZoneControl med et enkelt fingertryk på displayet. Nemt og sikkert.



iZoneControl

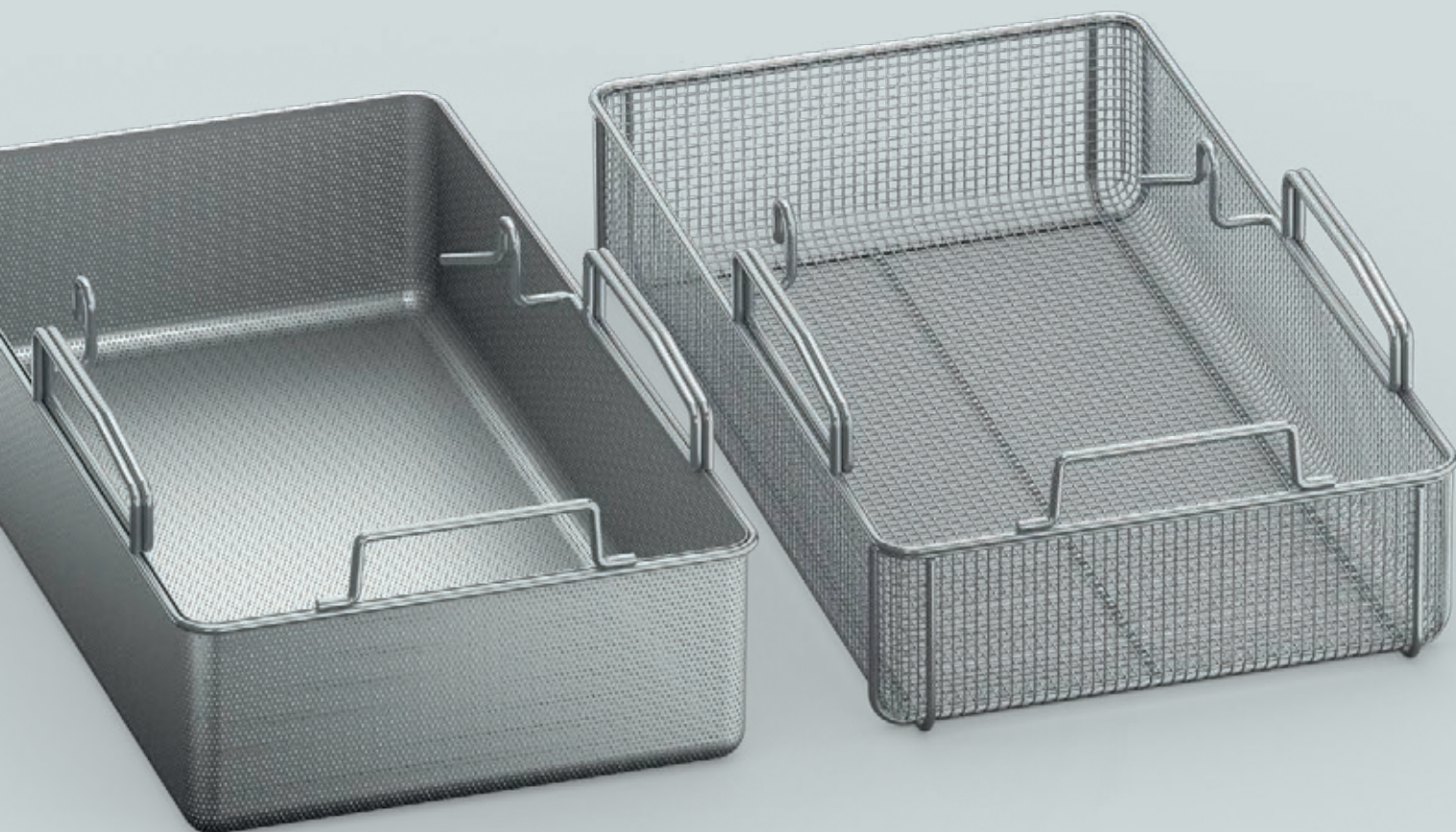
Op til fire zoner. Så er du altid fleksibel og klar til at arbejde. Også når bestillingen lyder på små mængder. Alligevel arbejder du effektivt og målrettet.

Tilbehør.

De rigtige ingredienser for sikker succes.

Holdbarhed er et must for alle vores produkter, der skal kunne holde til den hårde hverdag i et restaurantkøkken – det gælder hele produktsortimentet, fra portionskurve og understel til kurvevogn og køkkenskovle. Du kan nemlig kun udnytte iVario Pros mange muligheder fuldt ud i kombination med det originale tilbehør.

➔ **Originalt tilbehør**
Det gennemtænkte tilbehør gør forskellen og sikrer en nemmere arbejds hverdag.



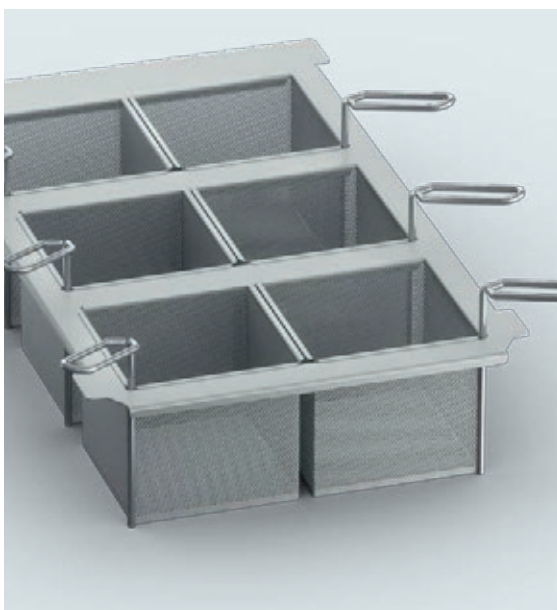
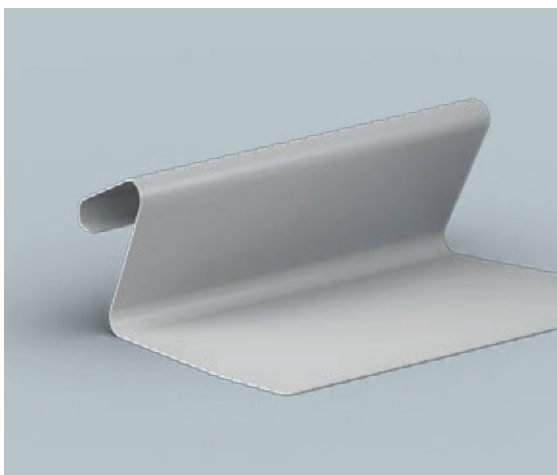
Testet og godkendt produktkvalitet.

En iVario Pro kan
holde til lidt af hvert.
År efter år.

Hverdagen i et storkøkken: hård. Derfor er vore produkterne udført i et robust og slidstærkt design. Produktionen følger princippet "en person – en enhed". Dermed overtager hvert eneste led i produktionskæden det fulde kvalitetsansvar for netop iVario Pro. Personens navn kan læses på typeskiltet. Samme passion udviser vi over for vores leverandører: Her stiller vi krav om høje kvalitetsstandarder og kontinuerlige forbedringer samt kræver garanti for produkternes pålidelighed og slidstyrke.

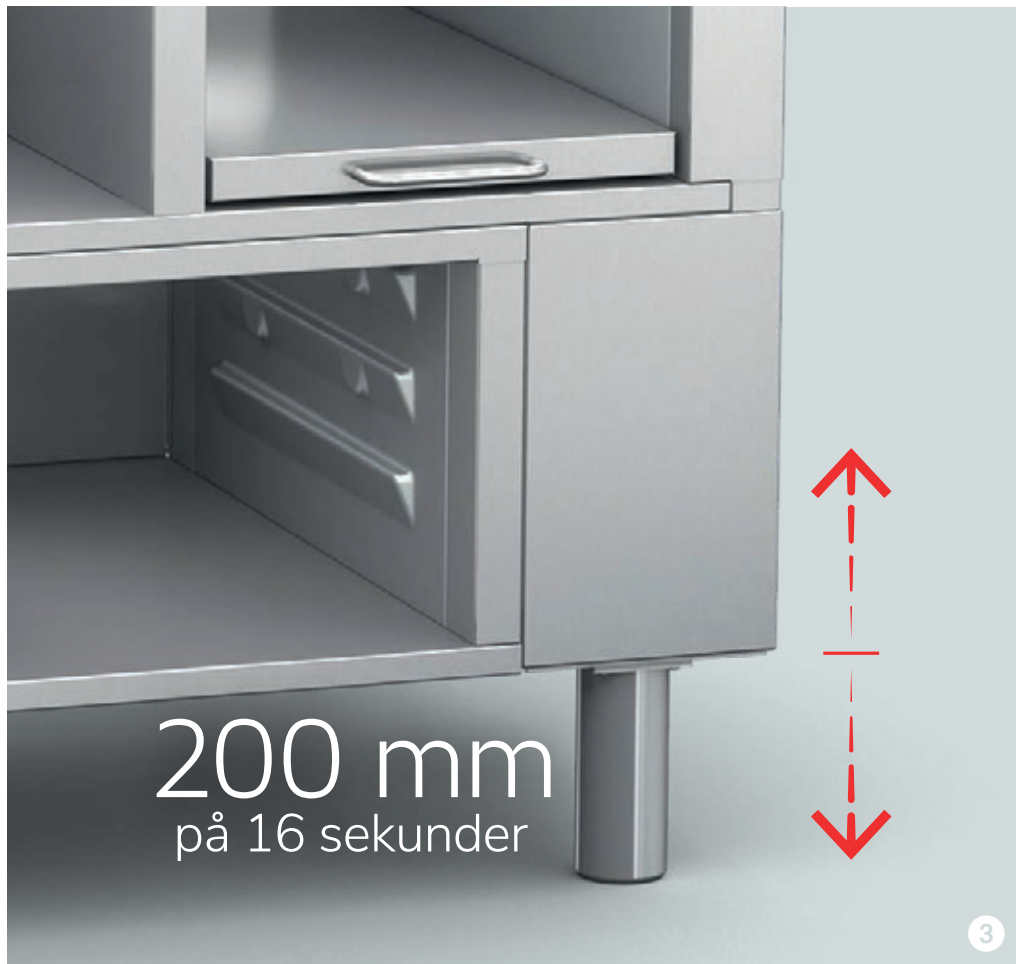
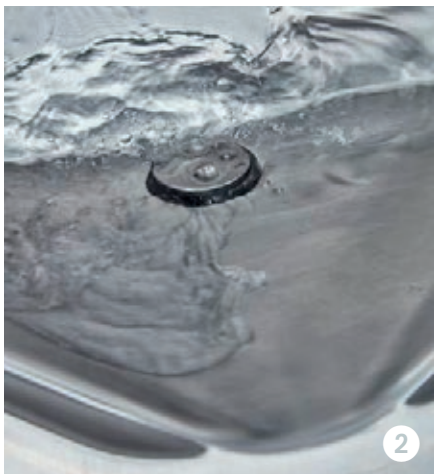
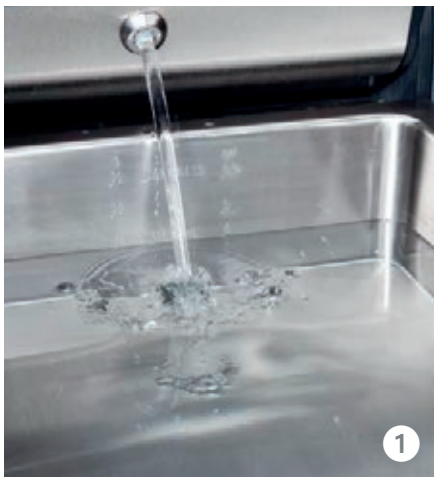
➔ **Kvalitet der er til at stole på.**

Hverdagseget, robust og
langtidsholdbar – tillykke du
har fundet dig en pålidelig
partner.



Tekniske data.

Nogle kalder det kærlighed til detaljen, hos os kalder vi det bare for standard.





❶ Vandtilførsel ❷ udløb

Brug vandtilførslen til at fylde kogekarret med den præcise mængde vand. Kogekarret tømmes enkelt og bekvemt igen med det integrerede afløb.

❸ Højdeindstilling (tilbehør)

Både understellet til iVario Pro 2-S og det stående apparat kan indstilles 200 mm i højden på 16 sekunder og kan derfor altid tilpasses den aktuelle bruger perfekt.

❹ ConnectedCooking

Du skal selvfølgelig kunne forbinde din iVario Pro til ConnectedCooking, og derfor leveres apparatet med indbygget WiFi fra starten.

❺ Automatisk hæve- og sænkefunktion

Pasta al dente. Komplet automatisk. Takket være hæve- og sænkefunktionen tages kurven op af vandet, når pastaen har det helt rigtige bid.

❻ Nem rengøring

Since nothing sticks in the iVario Pro, there is not much to clean. What there is to be cleaned, can be done in two minutes.

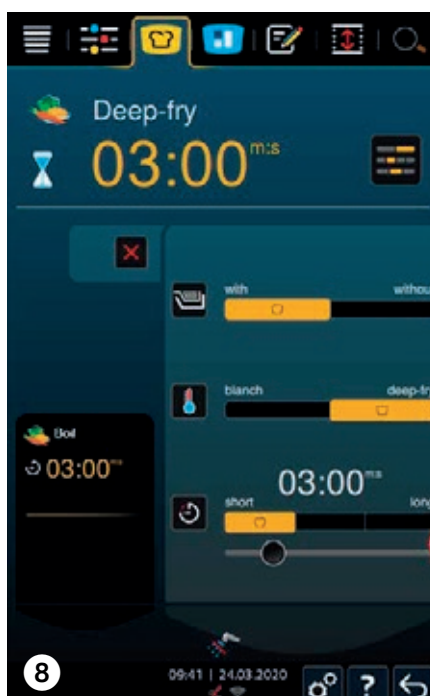
❼ Integreret håndbruser, indbygget stikdåse med separat fejlstrømsafbryder (tilbehør) og USB-grænseflade.

❽ Touchscreen

To kogekar, to separate billeder på samme touchscreen. Den nemme måde at bevare overblikket på.

Kold kogekarskant:

Slut med at brænde sig på kogekarrets kant. Den bliver nemlig ikke blive varm, og du kan derfor uden problemer røre ved den.



iVario modeloversigt.

Hvilket system passer til dig?

À la carte eller banket? God plads? Lidt plads? iVario Pro 2-S og storebror iVario Pro L tilpasser sig dine behov og imponerer med deres fremragende ydeevne, selv når pladsen er trang. Både dag og nat. Og snart også i dit køkken.



iCombi Pro Den nye standard.
iCombi Pro er intelligent, effektiv og fleksibel. Og leverer de ønskede resultater. Hver gang. Uanset hvem som drejer på knapperne. Sammen med iVario Pro den perfekte løsning for storkøkkener.

iVario

Antal måltider	
Nyttevolumen	
Stegeflade	
Bredde	
Dybde	
Højde (inkl. understel/underkonstruktion)	valgfrit
Vægt	
Vandtilslutning	
Vandafløb	
Tilslutningsværdi (3 NAC 400V)	
Sikring (3 NAC 400V)	

Valgmuligheder

Trykkogning
iZoneControl
Lavtemperaturtilberedning (natten over, sous vide, konfitering)
WiFi

Eksempler (per kogekar)

Bruning af ragout (kød)
Tilberedningstid
Tilberedning af gullasch (kød og sovs)
Tilberedningstid uden tryk
Tilberedningstid med tryk
lblødsætning af kikærter
Tilberedningstid uden tryk
Tilberedningstid med tryk
Pillekartofler
Tilberedningstid uden tryk
Tilberedningstid med tryk



2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
from 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
2 × 17 litre	2 × 25 litre	100 litre	150 litre
2 × 2/3 GN (2 × 13 dm ²)	2 × 1/1 GN (2 × 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

—	valgfrit o	valgfrit o	option o
valgfrit o	standard ●	standard ●	standard ●
valgfrit o	standard ●	standard ●	standard ●
valgfrit o	standard ●	standard ●	standard ●

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 Pro kan både koge, stege og friturestege.
Intelligent, komfortabel, fleksibel. Kort sagt en
vindende kombination.

Metos iVario XS

<i>Metos iVario 2-XS 2x17 L</i>	<i>Art.nr.</i>	<i>Dimensioner mm</i>	<i>Elektrisk tilslutning</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>Art.nr.</i>	<i>Dimensioner mm</i>	<i>Elektrisk tilslutning</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>Art.nr.</i>	<i>Dimensioner mm</i>	<i>Elektrisk tilslutning</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>Art.nr.</i>	<i>Dimensioner mm</i>	<i>Elektrisk tilslutning</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 tilbehør

Tilbehørssæt	Art.nr.
Tilbehørssæt 2-XS (inkluderet i leveringen af enheden)	4353504
Tilbehørssæt 2-S	4353506
Tilbehørssæt L	4353508
Tilbehørssæt XL	4353510

Inc. spartel, rengøringssvamp, kogekurv, friturekurv, løftearm, dørslag

Skraber/Slev	Art.nr.
Multiskraber	4214660
Rørespatel	4214658
Slev	4242643
Slev med huller	4242644

Arm til hæve- og sænkeautomatik	Art.nr.
Løftearm til kurve 2-XS	4353406
Løftearm til kurve 2-S	4353442
Løftearm til kurve L	4353448
Løftearm til kurve XL	4353422

Koge- og friturekurv	Art.nr.
Kogekurv 2-XS	4353414
Kogekurv 2-S	4353418
Kogekurv L, XL	4353416
Friturekurv 2-XS	4353420
Friturekurv 2-S	4353440
Friturekurv L, XL	4353444

Dørslag	Art.nr.
Dørslag 2-XS, 2-S	4353404
Dørslag L	4353452
Dørslag XL	4353410

Pasta sigte	Art.nr.
Pasta sigte 2-XS, 2-S	4353412
Pasta sigte L, XL	4353446

Bundrist	Art.nr.
Bundrist 2-XS	4353408
Bundrist 2-S, L, XL	4353402

Sæt med portionskurve 2-XS, 2-S	Art.nr.
Uperforerede kogekurv med låg 2 stk GN1/6	4353480
Perforerede kogekurv 2 stk GN1/6	4353478
Perforerede kogekurv 4 stk GN1/6	4353426
Perforerede kogekurv 6 stk GN1/6	4353432
Friturekurv 2 stk GN1/6	4353482

Pan skillevægge	Art.nr.
Pan skillevægge 1 2-XS, 2-S	4353468
Pan skillevægge 2 2-XS, 2-S	4353470
Pan skillevægge 3 2-XS, 2-S	4353472
Pan skillevæggesæt 2-XS, 2-S	4353474
Pan skillevæggesæt L, XL	4353476

Understel med integrerede udtræksplader og GN-skinner	Art.nr.
Understel 2-XS	4353342
Understel 2-S	4353346

Understel med højdejustering og integrerede udtræksplader	Art.nr.
Understel med højdejustering 2-XS	4353350
Understel med højdejustering 2-S	4353352

Vogne	Art.nr.
Variomobil vogn GN1/1	4215314
Variomobil vogn GN2/1	4215307
Olievogn	4353378

Metos Aps
c/o Accountor Denmark A/S
Herlev Hovedgade 195 A, 2730 Herlev

Salg: Dan Nielsen
Tlf: +45 27792377
info@metos.dk
www.metos.dk

metos
kitchen intelligence®



www.metos.dk