

VarioCooking Center®

MULTIFICIENCY

Ylivoimaista teknologiaa keittämiseen,
paistamiseen ja friteeraamiseen

+ Dynamic-optio



metos
kitchen intelligence®



Uskomattoman joustava

VarioCooking Center yhdistää paistinpannun, padan, uunin ja rasvakeittimen ominaisuudet monipuolisuudessaan ylivoimaiseksi yhdistelmäksi.

Paras laatu on taattu!

Nopein kuumennus ja jäähtyminen, uskomattoman tarkka ja tasainen lämpötila ja valtava tehokapasiteetti takaavat parhaan kypsennystuloksen.

Niin helppo käyttää

Entisestäänkin parantunut älykäs käyttöliittymä ohjaa kuvin ja sanoin. Voit käyttää valmiita prosesseja, luoda niitä itse tai ohjata manuaalisesti.

Maksimaalinen tuottavuus

Raaka-aineita säästyy 10%, vettä 70%, energiaa 40%, lattiatilaa 30% ja lisäksi ruoka valmistuu paljon nopeammin ja aikaa säästyy!

Huipputeknologiaa käytössäsi joka päivä

Päämääränä on valmistaa huippulaatuista ruokaa kerrasta toiseen helposti ja tehokkaasti. VarioCooking Center MULTIFICIENCY® vakuuttaa suorituskyvyllään joka päivä.



**Paistinpannu, pata ja rasvakeitin
samassa laitteessa**

- neljä kertaa nopeampi**
- kuluttaa 40% vähemmän
energiaa**

Oikea laite sinun keittiöösi

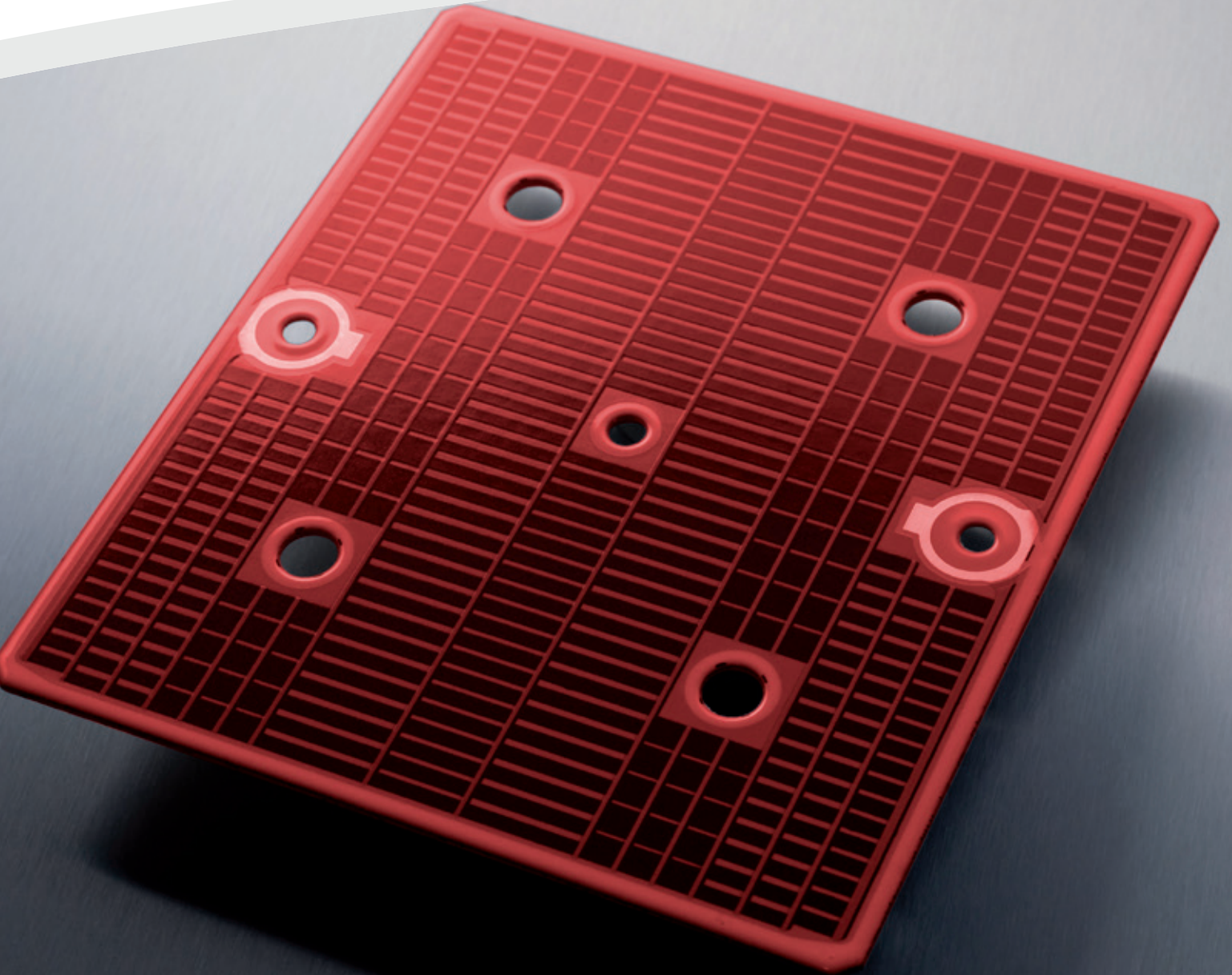
Valmistat sitten 30 tai 1000 annosta, à la carte -ravintolassa tai henkilöstöravintolassa, yön yli keittäen tai à la minute, Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY® tarjoaa aina oikean vaihtoehdon juuri sinun tarpeisiisi.



Sopii ravintolaan
– Kaikki samalla laitteella



Sopii henkilöstöravintolaan
– Paras paistotulos myös suurilla
määrillä ja paljon nopeammin



+200 astetta 90 sekunnissa!

- neljä kertaa nopeampi**
- kuluttaa 40% vähemmän energiaa**
- ei odotusaikoja**

VarioBoost™

lämmitystekniikka on vallankumouksellinen

Patentoitu VarioBoost™ -lämmitystekniikka on todellakin nopea! VarioCooking Center saavuttaa +200°C vain 90 sekunnissa ja pitää lämpötilan, vaikka pannulle lisätään suuri määrä kylmää ruokaa. VarioBoost™ luovuttaa lämpöä tasaisesti ja sopivasti. Se paistaa kolme kertaa nopeammin, mutta ei polta. VarioCooking Center MULTIFICIENCY® on käyttövalmis hetkessä ja se myös jäähtyy nopeasti. VarioBoost™ lämmittää vain pannun pohjaa ja energia siirtyy suoraan ruokaan. Pannun sivut eivät kuumene ja lämpöhukka keittiöön on vähäistä.



Kovin ja tehokkain pannun pohja nyt patentoitu

Patentoitu FrimaTherm® -pohja koostuu kolmesta teräskerroksesta. Rakenne kestää suuria ja nopeita lämpötilan muutoksia kerrasta toiseen. VarioCooking Center MULTIFICIENCY® -pannun pohja on paremmin naarmutusta kestävä kuin mikään muu aikaisemmin. Lämmönsiirto-ominaisuudet ja lämpötilatarkkuus ovat omaa luokkaansa.

**Kovempi, nopeampi
tosi "heavy duty"
pohjamateriaali**

Vuosia kestävä hyöty joka päivä!

FrimaTherm® pinta on optimoitu kestämään kulutusta

FrimaTherm® keskitaso on optimoitu varaamaan ja siirtämään lämpöä tasaisesti

FrimaTherm® tukikerros on optimoitu jäykistämään rakenne

VarioBoost™ lämmityselementti



20 kg kertatäytöllä

Pinta paistuu hetkessä ja mehukkuus pysyy lihassa

VarioBoost™ lämmittää pannun pohjan hetkessä ja lisää tehoa heti kun sitä tarvitaan. Tehoa löytyy 40% enemmän kuin tavallisissa paistinpannuissa. Lihasta ei irtoa nestettä ja raaka-aineen kulutus vähenee jopa 20%.

50 annosta vasikanleikettä 28 min.

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112

(66 min. tavallisessa paistinpannuissa)

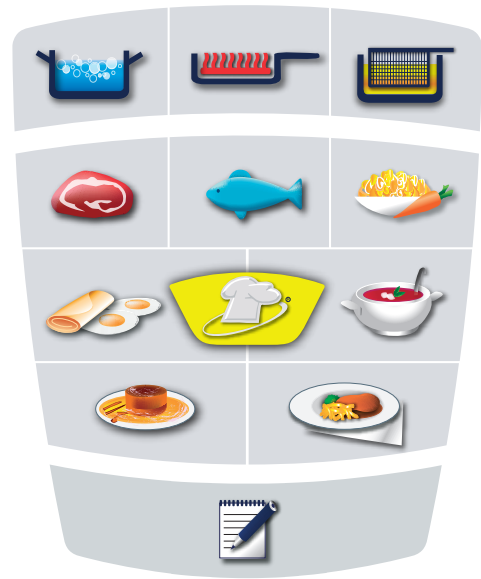
300 annosta kalkkunasuikaletta 34 min.

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311

(95 min. tavallisessa paistinpannuissa)



Älykäs VarioCooking Control™ tekee työn puolestasi



VarioCooking Control™, sisäänrakennettu älykkyys auttaa sinua päivittäisessä ruoanlaitossa ja yksinkertaisesti poistaa aikaa vieviä rutiiniaskareita, kuten jatkuvan tarkistamisen ja lämpötilojen säätämisen, yms.

Haudutettu naudanliha, pasta, friteerattu ruoka, keitot ja jälkiruoat – **valitse vain yksinkertaisesti haluamasi lopputulos** kullekin tuotteelle napin painalluksella; kuten paahtoaste vaaleasta tummaan ja kypsyyssaste esim. raa’asta kypsään.

Kypsennysjakso on aina sovitettu ruoan laatuun. Tulos on aina täydellinen, oli ruokalaji kooltaan suurta tai pientä tai valmistettava määrä suuri tai pieni.

VarioCooking Control™ ilmoittaa, kun sinun tulee puuttua kypsennykseen; esimerkiksi kääntää pihvi tai lisätä nestettä muhennokseen, tai kun perinteisesti valmistettu Bechamel-kastike on valmis.





Täydellinen lopputulos ilman valvontaa!

VarioCooking Center MULTIFICIEN CY ® täyttää vettä automaattisesti napin painalluksella. **VarioBoost™ – ylivoimainen lämmitysteho kuumentaa nesteen haluamaasi lämpötilaan ennätysajassa.** VarioBoost takaa, että tehoa aina saatavilla halutun lämpötilan ylläpitämiseen. Sinun ei tarvitse enään sekoittaa ruokaa. Pasta ei tartu kiinni.

VarioCooking Control ® – sisäänrakennettu älykkyyys seuraa kypsennystä puolestasi ja nostaa korit automaattisesti. Näin tuotteet eivät kypsy liikaa ja laadukas tuote valmistuu ilman valvontaa.

50 annosta pastaa 28 minuutissa VCC 112
(kattilassa 86 minuutissa)

300 annosta pastaa 28 minuutissa VCC 311
(padassa 107 minuutissa)





Herkätkin raaka-aineet onnistuvat aina

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® takaa täydellisen tuloksen ilman kiinnipalamista, koska lämpötilan jakautuminen pinnalla on tasaista. Lämpötilaa ylläpidetään yhden asteen tarkuudella koko prosessin ajan. Jopa herkät tuotteet ruskistuvat täydellisesti ilman, että ne tummuvat liikaa tai tarttuvat kiinni.

Mikään ei pala pohjaan tai kiehu yli

VarioBoost™ -lämmitystekniikka takaa, että lämpö jakautuu tasaisesti pannulla. VarioCooking Control® tarkkailee prosessia jatkuvasti ja lämpöenergiaa menee juuri sinne missä sitä tarvitaan. Maito ei enää kiehu yli, ei jää kiinni saati pala pohjaan.



Munaruokat eivät jää kiinni



Keitä maitoa ilman valvontaa

Metoksen tuotteet ovat innovatiivisia ja monitoimisia

Tuotekehitys- ja valmistusvaiheessa

Monitoimisuus ja erittäin suuri kypsennysteho tarkoittaa, että VarioCooking Center MULTIFICIENCY® korvaa jopa kolme perinteistä keittolaitetta. Tämä tarkoittaa sitä, että tuotannossa käytetään 40% vähemmän terästä, tarvitaan pakkausmateriaalia 50% vähemmän ja kuljetusten hiilidioksidipäästöt vähenevät 50%.

Päivittäisen tuotannon aikana

Kun keittiössä tarvitaan vähemmän laitteita, tämä säästää 30% tilaa keskimäärin ja seurauksena myös ilmanvaihdon mitoitusarve on huomattavasti pienempi. Poikkeuksellisen korkea energiatehokkuus vähentää tehon kulutusta jopa 40%. Ja paljon vähemmän vettä, kemikaaleja, rasvaa ja ruokaa käytetään valmistuksen ja puhdistuksen aikana.

Kun laite on elinkaarensa loppuvaiheessa

Käytetyt materiaalit ja tuotantotavat ottavat huomioon niiden helpon talteenoton elinkaaren loppuvaiheessa. Mitä vähemmän keittolaitteita tarvitaan, sitä vähemmän materiaalia hävitetään. VarioCooking Centerin MULTIFICIENCY® on valmistettu lähes kokonaan helposti kierrätettävistä materiaaleista.

**Kestävästi hyvää sinun
keittiöösi ja ympäristöön**

VarioCooking Center MULTIFICIENCY®

Dynamic-optio

Ominaisuudet

Dynamic-malleissa liitântätehontarve on pienempi ja niiden sulakekoko on pienempi. Siitä huolimatta niiden ominaisuudet ja käyttö on samanlaista kuin normaaliversiossa. **Dynamic**-optio on saatavissa kaikkiin kokoihin ja se on yhdistettävissä kaikkiin muihin optioihin. **Dynamic-mallit sopivat kohteisiin, joissa kiinteistö asettaa rajat sähkönkäytölle.**

Energiatehokkuusvertailu

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® tunnetaan nopeudesta ja energiatehokkuudesta. Huolimatta **Dynamic** -mallin pienemmästä liitântätehosta sen esilämmitysaika on vain 30 sekuntia pidempi ja vedenkeittoaika vain 2,5 min pidempi. VarioCooking Center MULTIFICIENCY® **Dynamic** on siis myös huippunopea ja tehokas.

Tuotantomäärät

Uudella VarioCooking Center MULTIFICIENCY® **Dynamic**-mallilla voit ruskistaa 20 kg lihaa kerrallaan (VCC311), keittää 36 kg tagliatellea tunnissa (VCC211) tai uppopaistaa 12 kg ranskalaisia tunnissa (VCC112). Eli samat tuotantomäärät kuin vakiomallilla!





**Metos VarioCooking Center
MULTIFICIENCY 112T**

Ulkomitat 962x800x400 mm

**Metos VarioCooking Center
MULTIFICIENCY 112 L**

Ulkomitat 1102x905x428 mm



**Metos VarioCooking Center
MULTIFICIENCY 112**

Ulkomitat 1200x777x1100 mm



**Metos VarioCooking Center
MULTIFICIENCY 211**

Ulkomitat 1157x914x1100 mm



**Metos VarioCooking Center
MULTIFICIENCY 311**

Ulkomitat 1540x914x1100 mm

	VarioCooking Center ME 112T	VarioCooking Center ME 112	VarioCooking Center ME 112L	VarioCooking Center ME 211	VarioCooking Center ME 311
Annosmäärä	yli 30	yli 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Käyttötilavuus	14 litraa + 14 litraa	14 litraa + 14 litraa	25 litraa + 25 litraa	100 litraa	150 litraa
Paistopinta	12 dm ² + 12 dm ²	12 dm ² + 12 dm ²	19 dm ² + 19 dm ²	42 dm ²	65 dm ²
Leveys	962 mm	1224 mm	1102 mm	1164 mm	1542 mm
Syvyys	800 mm	777 mm	905 mm	914 mm	914 mm
Korkeus	400 mm	1100 mm	428 mm	1100 mm	1100 mm
Paino	99 kg	168 kg	132 kg	195 kg	251 kg
Pannun etureuna	–	900 mm	–	900 mm	900 mm
Vesiliitäntä	R3/4 "	R3/4 "	R3/4"	R3/4 "	R3/4 "
Viemäri	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Sähköliitäntä (ilman VitroCerania)	17 kW (Dynamic 13 kW)	17 kW (Dynamic 13 kW)	28 kW (Dynamic 21 kW)	28 kW (Dynamic 22 kW)	45 kW (Dynamic 35 kW)
Sähköliitäntä (VitroCeran -levyllä)	–	19 kW (Dynamic 15 kW)	–	31 kW (Dynamic 24 kW)	47 kW (Dynamic 37 kW)
Sulake	25 A (Dynamic 20 A)	40 A (Dynamic 32 A)	40 A (Dynamic 32 A)	50 A (Dynamic 40 A)	80 A (Dynamic 63 A)

Metos VarioCooking Center Multificiency

Standard-malli

Dynamic-malli

VCC ME 112T

	Standard	Sähköliitännä
VCC ME 112 T	4242618	400V 3N~ 17kW 25A
Asennusalusta 112 T	4242619	
Jalusta jaloilla	4242640	
Jalusta pyörillä	4242642	

Dynamic

	Sähköliitännä
4242617	400V 3N~ 13kW 20A
4242619	
4242640	
4242642	

VCC ME Dynamic 112T

VCC ME 112 T
Asennusalusta 112 T
Jalusta jaloilla
Jalusta pyörillä

VCC ME 112 L

	Standard	Sähköliitännä
VCC ME 112 L	4242650	400V 3N~ 28kW 40A
Jalusta pyörillä	4242655	

Dynamic

	Sähköliitännä
4242651	400V 3N~ 21kW 32A
4242655	

VCC ME Dynamic 112 L

VCC ME 112 L
Jalusta pyörillä

VCC ME 112/112+

	Standard	Sähköliitännä
VCC ME 112	4242600	400V 3N~ 17kW 32A
VCC ME 112+	4242602	400V 3N~ 17kW 32A
VCC ME 112, optio F01	4242604	400V 3N~ 19,4kW 32A
VCC ME 112+, optio F01	4242606	400V 3N~ 19,4kW 32A
VCC ME 112, optio F02	4242608	400V 3N~ 17kW 32A
VCC ME 112+, optio F02	4242610	400V 3N~ 17kW 32A
VCC ME 112, optio F05	4242612	400V 3N~ 19,4kW 32A
VCC ME 112+, optio F05	4242614	400V 3N~ 19,4kW 32A

Dynamic

	Sähköliitännä
4242601	400V 3N~ 13kW 20A
4242603	400V 3N~ 13kW 20A
4242605	400V 3N~ 15kW 32A
4242607	400V 3N~ 15kW 32A
4242609	400V 3N~ 13kW 20A
4242611	400V 3N~ 13kW 20A
4242613	400V 3N~ 15kW 32A
4242615	400V 3N~ 15kW 32A

VCC ME Dynamic 112/112+

VCC ME 112
VCC ME 112+
VCC ME 112, optio F01
VCC ME 112+, optio F01
VCC ME 112, optio F02
VCC ME 112+, optio F02
VCC ME 112, optio F05
VCC ME 112+, optio F05

VCC ME 211/211+

	Standard	Sähköliitännä
VCC ME 211	4242620	400V 3N~ 28,2kW 50A
VCC ME 211+	4242622	400V 3N~ 28,2kW 50A
VCC ME 211, optio F01	4242624	400V 3N~ 30,6kW 50A
VCC ME 211+, optio F01	4242626	400V 3N~ 30,6kW 50A

Dynamic

	Sähköliitännä
4242621	400V 3N~ 22kW 40A
4242623	400V 3N~ 22kW 40A
4242625	400V 3N~ 24kW 40A
4242627	400V 3N~ 24kW 40A

VCC ME Dynamic 211/211+

VCC ME 211
VCC ME 211+
VCC ME 211, optio F01
VCC ME 211+, optio F01

VCC ME 311/311+

	Standard	Sähköliitännä
VCC 311	4242630	400V 3N~ 45kW 80A
VCC 311+	4242632	400V 3N~ 45kW 80A
VCC 311, optio F01	4242634	400V 3N~ 47,6kW 80A
VCC 311+, optio F01	4242636	400V 3N~ 47,6kW 80A

Dynamic

	Sähköliitännä
4242631	400V 3N~ 35kW 63A
4242633	400V 3N~ 35kW 63A
4242635	400V 3N~ 37kW 63A
4242637	400V 3N~ 37kW 63A

VCC ME Dynamic 311/311+

VCC 311
VCC 311+
VCC 311, optio F01
VCC 311+, optio F01

+ = malli, jossa muodostetaan 0,25 barin paine

Optio F01 = Vitroceran keraaminen lämpölevy (kaikki mallit paitsi VCC ME 112T)

Optio F02 = kaksi kaappia ovilla (mallit 112,112+)

Optio F05 = Vitroceran-lämpölevy + kaksi kaappia ovilla (mallit 112,112+)

Lisävarusteet

Tarvikepaketit	Koodi
Tarvikepaketti 112T	4214640
Tarvikepaketti 112L	4214648
Tarvikepaketti 112	4214641
Tarvikepaketti 211	4214644
Tarvikepaketti 311	4214647

Kaapimet/kauhat	Koodi
Monitoimikaavin	4214660
Sekoitusmela	4214658
Kauha	4242643
Rei'itetty kauha	4242644

Nostovarret	Koodi
Nostovarsi kypsennyskoreille 112 L	4242645
Nostovarsi kypsennyskoreille 112 / 112T	4215312
Nostovarsi kypsennyskoreille 211	4215280
Nostovarsi kypsennyskoreille 311	4215281

Siivilälevyt	Koodi
Siivilälevy 112 L	4242648
Siivilälevy 112	4214661
Siivilälevy 211	4214662
Siivilälevy 311	4214663

Kypsennyskorit ja -alustat	Koodi
Pastan-/riisinkeittokori 112 L	4242646
Friteerauskori 112 L	4242647
Paistiritilä 112 L	4242649
Annoskorit 6 kpl + kehys 112 L	4242653
Pastan-/riisinkeittokori 112	4215282
Friteerauskori 112	4215284
Paistiritilä 112	4215289
Annoskorit 6 kpl + kehys 112	4215933
Annoskorit 2 kpl 112	4215934
Pastan-/riisinkeittokori 211/311	4215283
Friteerauskori 211/311	4215285
Friteerauslevy 211/311	4215306
Paistiritilä 211/311	4215932
Lämpöhaudesetti 112/211/311 *	4214664

* sis. 4 kpl 1l astioita, tukikehys ja GN 2/3 astia

Vaunut	Koodi
Variomobil-vaunu 112	4215314
Variomobil-vaunu 211/311	4215307
Syväpaistoöljyn säilytysvaunu	4215863
Korivaunu	4215295

Ultravent®-höyrykupu	Koodi
Ultravent 112	4215298
Ultravent 211	4215299
Ultravent 311	4215308

Muut	Koodi
Pyöräkitti 112/211/311	4215360

VCC ME kapasiteetit	112T / 112	112 L	211	311
Omeletti	80 annosta / pannu / h	120 annosta / pannu / h	300 annosta / h	450 annosta / h
Hampurilaispihvit	60 kpl / pannu / h	100 kpl / pannu / h	240 kpl / h	360 kpl / h
Lihapalojen ruskistus	3 kg / kypsennys / pannu	4 kg / kypsennys / pannu	12 kg / kypsennys	20 kg / kypsennys
Gulassi (painekeypsennys)	6 kg / pannu / h (112+)		45 kg / h (211+)	70 kg / h (311+)
Linssit (kuivattu)	3 kg / kypsennys / pannu	5 kg / kypsennys / pannu	20 kg / kypsennys	30 kg / kypsennys
Riisi (kuivattu)	3 kg / kypsennys / pannu	5 kg / kypsennys / pannu	20 kg / kypsennys	30 kg / kypsennys
Tagliatelle (kuivattu)	6 kg / pannu / h	10 kg / pannu / h	36 kg / h	54 kg / h
Jälkiruoka vanukas	10 l / kypsennys / pannu	15 l / kypsennys / pannu	60 l / kypsennys	100 l / kypsennys
Ranskalaiset perunat	12 kg / pannu / h	18 kg / pannu / h	70 kg / h	110 kg / h
Kalapuikot (pakaste) syväpaisto	400 annosta / pannu / h	700 annosta / pannu / h	1800 annosta / h	2700 annosta / h



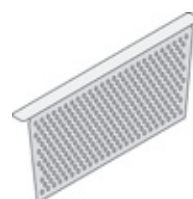
Monitoimikaavin



Sekoitusmela



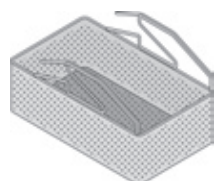
Nostovarsi
kypsennyskoreille



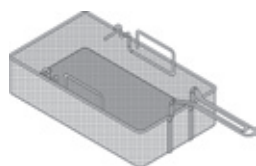
Siivilälevy



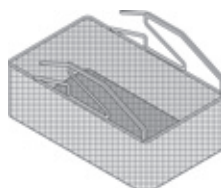
Pastan-/riisinkeittokori 112



Pastan-/riisinkeittokori
211/311



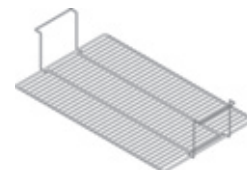
Friteerauskori 112



Friteerauskori 211/311



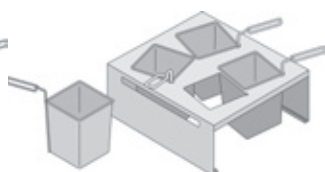
Paistiritilä



Friteerauslevy



Annoskorit



Lämpöhaudesetti



Friteerausöljyn
säilytysvaunu



Variomobil-vaunu 112



Variomobil-vaunu 211/311



Korivaunu



Ultravent

Tarvikepaketti 112T/L: Monitoimikaavin 2 kpl, siivilälevy 2 kpl, nuudelin-/riisinkeittokori, friteerauskori, paistiritilä 2 kpl, nostovarsi 2 kpl, kuuden annoskorin sarja kehyksellä

Tarvikepaketti 112: Monitoimikaavin 2 kpl, siivilälevy 2 kpl, nuudelin-/riisinkeittokori, friteerauskori, paistiritilä 2 kpl, nostovarsi 2 kpl, kuuden annoskorin sarja kehyksellä, lämpöhaudesetti

Tarvikepaketti 211: Sekoituspöytä, monitoimikaavin 2 kpl, siivilälevy, nostovarsi, nuudelin-/riisinkeittokori 2 kpl, paistiritilä 2 kpl

Tarvikepaketti 311: Sekoituspöytä, monitoimikaavin 2 kpl, siivilälevy, nostovarsi, nuudelin-/riisinkeittokori 3 kpl, paistiritilä 3 kpl



metos
kitchen intelligence®

Metos Oy Ab
Ahjonkaarre, 04220 Kerava
puh. 0204 3913
www.metos.com