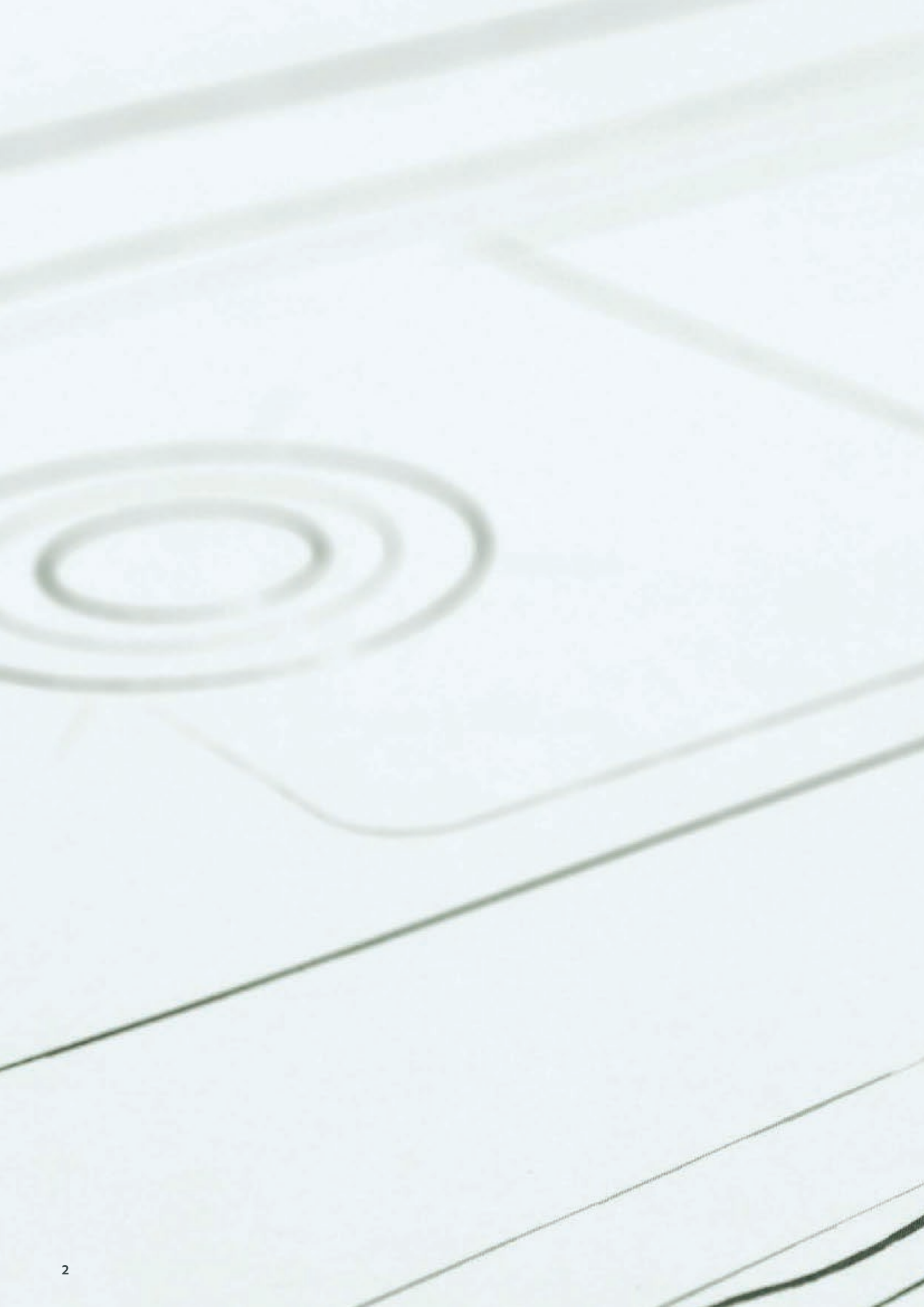


iCombi® Pro.

metos
kitchen intelligence®

Jauna mēraukla.





Iedomāties, to, par ko neviens iepriekš nav iedomājies.

Tas, kurš vēlas noteikt jaunus mērogus, ir no jauna jādodomā. Cepšana, grilēšana, tvaicēšana, fritēšana, olu vārīšana bez čaumalas – to visu iespējams paveikt intelligentāk, vienkāršāk un efektīvāk. Tādēļ Metos Rational ar savu vairāk nekā 45 gadu pieredzi gatavošanas izpētē skatās ārpus ierastā un ir izpētījis prasmju trūkumu, gatavošanas tendences un virtuves pārvaldības jautājumus. Lai dotu jaunu virzienu savām domām. Vienmēr paturot prātā savu mērķi: likt soli tuvāk pilnībai.

- ➔ **Rezultāts**
iCombi Pro. Intelligent, elastīgs,
produktīvs. Jauna mēraukla.



iCombi Pro. Es esmu.

Jaunais. Es esmu pieredzējis, domāju līdzīgi, mācos, neko neaizmirstu, uzraugu un pielāgojos. Es zinu vēlamo rezultātu, automātiski pielāgoju mitruma līmeni, gaisa kustības ātrumu un temperatūru, citiem vārdiem sakot: Pateicoties manai inteliģencei, es varu dinamiski reaģēt pēc nepieciešamības. Gatavošanas kameras durvis ir pārāk ilgi atvērtas? Steiks ir biežāks nekā iepriekš? Vairāk kartupeļu frī nekā agrāk? Es pastāvīgi pielāgoju iestatījumus un pagatavoju jūsu iecerēto maltīti. Vienmēr no jauna atkal un atkal. Galvenokārt, efektīvi. Priekš tā man ir dota inteliģence.

➔ Ko jūs no tā iegūstat?

Jebkuru daudzumu brīvas telpas. Un pārliecību, ka jūsu mērķi tiks sasniegti. Tieši tā, kā esat iedomājies.

Intuitīvs lietošanas koncepts

Jaunais lietošanas koncepts runā attēlu valodā, ar loģiskiem darba soļiem un skaidrām, interaktīvām norādēm ražošanas sākumā. Tā, lai ikviens varētu uzreiz sākt strādāt ar šo sistēmu.

Gatavošanas inteliģence

iCookingSuite zina ceļu uz vēlamo gatavošanas rezultātu un sasniedz to atkal un atkal no jauna. Nevainojamā kvalitātē. Turklāt jūs jebkurā laikā varat koriģēt gatavošanas veidu vai pārslēgties no vienreizējas uz jauktu padevi. Tā ir brīvība un elastīgums.

➔ 8. lapa

Integrēts WiFi

Ar integrēto WiFi pieslēgvietu iCombi Pro pieslēdzas internetam tik pat vienkārši kā jūsu viedtālrunis, lai varētu savienoties ar ConnectedCooking. Vēl lielākam komfortam, drošībai un iedvesmai.

Energy Star® partneris

Energoefektivitātes ziņā izcilas vērtības. Tāpēc iCombi Pro ir testēts pēc vienas no striktāko sertifikācijas programmu prasībām.

Efektīva ēdienu gatavošana

iProductionManager sistēma pārņem ražošanas procesa plānošanu un parāda, kad un kurus ēdienus vislabāk ir gatavot kopā. Racionalizē darba procesus, ietaupa laiku un enerģiju.

➔ 10. lapa

Īpaši ātra tīrīšana

Maksimums 12 minūtes no netīra uz tīru – to var paveikt tikai iCombi Pro. Salīdzinot ar standarta tīrīšanu, šis process ietaupa 50% laika un tīrīšanas līdzekļa*. Tīra manta retākiem pārtraukumiem – vairāk produktīva laika.

➔ 12. lapa

Labi pārdomāts

Vairāk ventilatoru, optimizēta gatavošanas kameras geometrija, augstāka gaisa sausināšanas jauda ļauj jums ielādēt par 50 % vairāk vienā reizē. Vēl labāka ēdiena kvalitāte. Vēl augstākai produktivitātei.

➔ 6. lapa

* Salīdzinot ar iepriekšējo modeli.





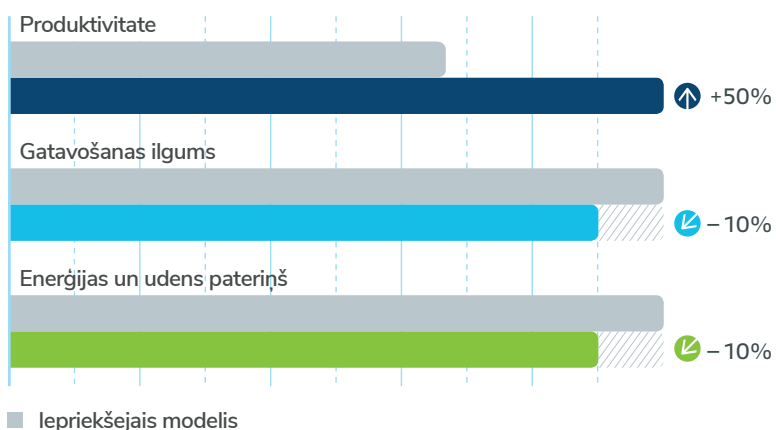
Visu, ko taisāt,
tagad taisīsiet vēl labāk.

Augstāka produktivitāte

iDensityControl 

Jaunā efektivitāte: Aizmirstiet vietu lieki aizņemošas gatavošanas ierīces un ļaujiet iCombi Pro strādāt jūsu labā. Tas aizņem mazāk nekā 1 m². Gaļa, zivis, mājputni, dārzeņi, konditorejas izstrādājumi. À la carte, ēdināšana, piegāde, ikdienas gatavošana. Pateicoties inteligēnto asistentu spēlei, visu var pagatavot vienā piegājienā. Tādējādi iDensityControl ar produktīvāku gaisa cirkulāciju un sausināšanu nodrošina aptuveni 50 %* labāku ražīgumu aptuveni 10 %* īsākā gatavošanas laikā. Un sniedz līdzvērtīgus rezultātus līdz pašam dziļumam. Vienlaikus ir pieejams intuitīvais gatavošanas koncepts optimālam lietotāja atbalstam un kļūmju samazināšanai. Tādējādi varam gatavot, gatavot un gatavot.

* Salīdzinot ar iepriekšējo modeli.



■ iepriekšējais modelis

➔ **iDensityControl**
Jums tā nozīmē augstāku
sniegumu, kas ietaupa
laiku un naudu. Un vairāk
iegulda garšā.

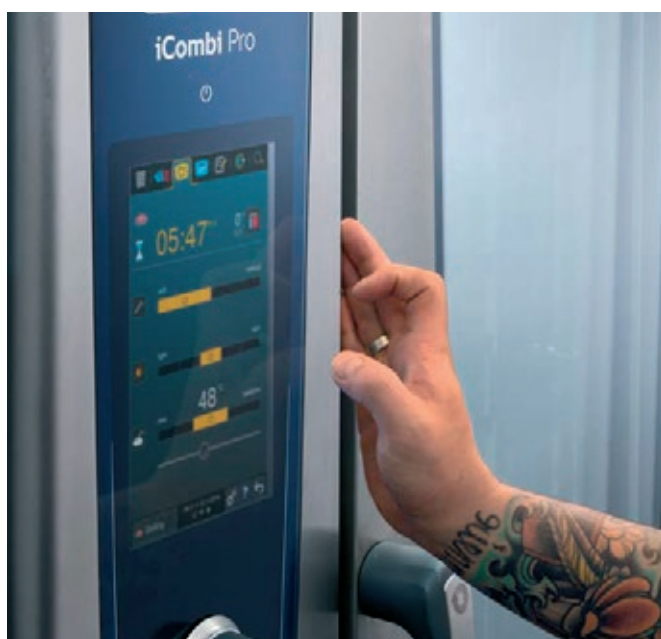


Jums ir viens mērķis,
iCombi Pro zina ceļu uz to.

Drošs vēlamais rezultāts

iCookingSuite 

Jums ir viens mērķis – sasniedziet to bez jebkādiem kompromisiem ar iCombi Pro gatavošanas inteliģenci. Piemēram: Dažreiz, jums vienlaikus nepieciešams pagatavot 5 steikus un dažreiz, 100 steikus. Vienmēr vienādā kvalitātē. Lai to paveiktu, iCombi Pro nepārtraukti pielāgo ēdiena stāvokli paredzētajam mērķim, aprēķina gatavošanas soļus un gudri noregulē temperatūru. Viesi ierodas ātrāk, bet grilētie dārzeņi vēl nav gatavi? Tad nomainiet vienreizējo padevi uz jaukto. iCombi Pro pielāgos gatavošanas parametrus tā, lai abi ēdieni būtu gatavi vienlaikus. Vai arī jums ir mainījušās domas par vēlamu rezultātu? Tad gatavošanas procesa iestatījumos nomainiet mērķi. iCombi Pro optimāli pielāgos temperatūru un laiku. Rezultāts jūs pārlicinās. Un būs atkārtojams ik reizi. Vienalga, kurš lieto gatavošanas sistēmu.



➔ **iCookingSuite**

Inteliģenta gatavošana, ar kuru jūs vienmēr pārsniegsiet noteiktos personiskos mērķus. Efektīvi, vienkārši, droši.

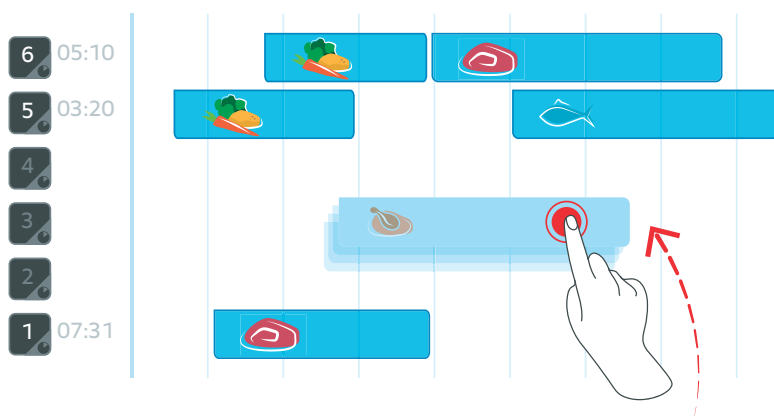


Kompleksai produkcijai ir nepieciešami vienkārši risinājumi.

Optimāla plānošana

iProductionManager

Dzīve virtuvē: Stress un steiga gatavot visu vienlaikus un savlaicīgi. Loģistikas izaicinājums lapiņām un zīmuliem vai lietojumprogrammai. Līdz šim. Tagad šos pienākumus pārņem iCombi Pro ar iProductionManager: Vienkārši izvietojot ēdienus uz ekrāna un uzreiz ir redzams, ko ir iespējams pagatavot kopā. Tagad ir tikai jānorāda, vai vēlaties gatavot laika vai enerģijas ziņā efektīvi. Sistēma atsevišķi pārrauga katru paplāti, lai gatavošanas laiku varētu inteligēnti pielāgot daudzumam un vēlamajam rezultātam. Jūs izlemjat, vai ēdienam jābūt gatavam vienlaikus, jeb arī vēlaties vienlaikus sākt gatavošanu. Jebkurā gadījumā iCombi Pro signalizē, kad kas jāliek gatavošanas kamerā – un voilā: Ēdiens gatavs!



➔ **iProductionManager** letaupt logistikas izdevumus, pilnveidojiet ražošanu un samaziniet personāla izmaksas. Ar līdzvērtīgu kvalitāti. Dzīve nākotnes virtuvē: Miers un nosvērtība.



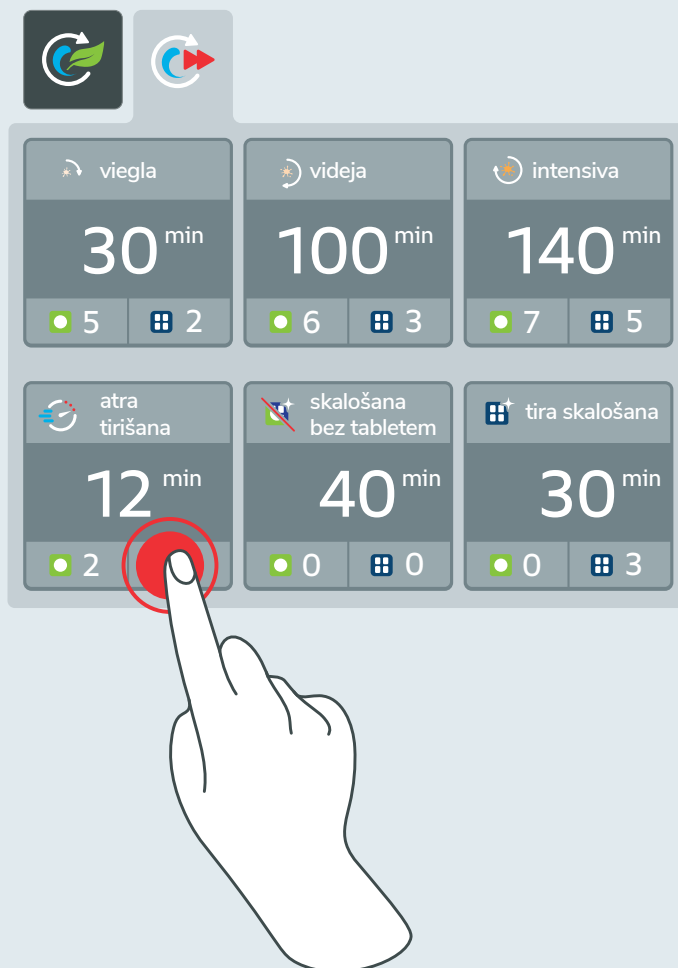
Burvīgi!
Stundām ilgs darbs,
kas nav jāpieskata.

Efektīva tīrīšana

iCareSystem⁺

Jebkāds daudzums grilētu produktu atstāj kādu daudzumu grūti notīrāmu nosēdumu, kas neļauj iCombi Pro gatavot citus ēdienus. Tādā gadījumā, ja nebūtu iCareSystem. Kas, cita starpā, ļauj veikt īpaši ātru starpposma mazgāšanu maksimums 12 minūtēs. Tad var turpināt gatavot brokoļus, izvairoties no garšas pārnesšanas vai nepatīkamas smakas. Un kad dienas beigās ir pienācis laiks pamatīgai tīrīšanai, iCombi Pro pateiks priekšā, vai tas ir ļoti, vidēji vai tikai mazliet netīrs. Jūs izlemjat, vai ieslēgt ekoloģisko vai standarta tīrīšanu. Ar atkalķošanu. Pa nakti. Ar 50 %* mazāk ķīmijas. Bez fosfātiem un vienmēr izcili tīri. iCombi Pro var iegaumēt jūsu izvēles un nākamajā reizē parādīs attiecīgo tīrīšanas programmu.

* Salīdzinot ar iepriekšējo modeli.



Ātra tīrīšana, ātri atrodama un ātri aktivizējama: Vienkārši ieliecot mazgāšanas tabletes pamatnes noteksietā un ieslēgt tīrīšanas režīmu. Jau pēc maksimums 12 minūtēm varēsiet atkal likt krāsni produkciju.

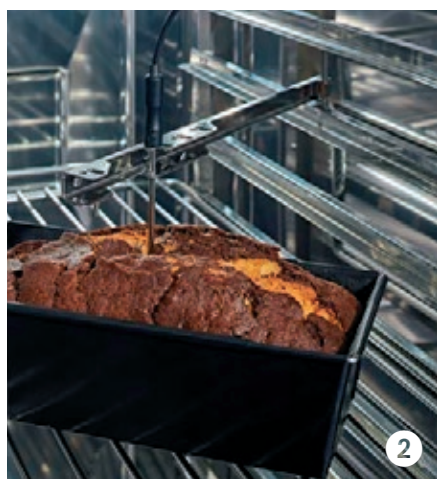


➔ iCareSystem

Ar iCareSystem jūs ietaupīsiet mazgāšanas līdzekli, ūdeni un laiku un lieliski parūpēsieties par higiēnu, samazināsiet operatīvās izmaksas un saudzēsiet dabu.

Tehniskā informācija.

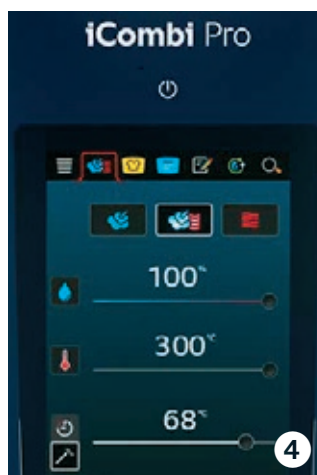
Par visu padomāts.



iCombi Pro nosaka jaunus standartus precīzas intelīģences un tehnisko risinājumu ziņā:

- 1 LED apgaismojums ar paplātes signalizēšanu
- 2 6 punktu produkta iekšējās temperatūras sensors
- 3 Dinamiska gaisa kustība
- 4 300 °C maksimālā gatavošanas kameras temperatūra
- 5 Integrēta rokas duša ar precīzu un izkliedētu strūklu
- 6 Svaiga tvaika ģenerators
- 7 Trīsslāņu gatavošanas kameras durvis

No tā izriet: Enerģijas patēriņa rādītājs, jauna blīvēšanas tehnoloģija standarta ierīcēm, WiFi bez ārējās antenas



Piederumi.

Jūsu sekmēm neatņemama sastāvdaļa.

Tam ir jābūt robustam, jāiztur katra diena un piemērotam smagiem apstākļiem profesionālā virtuvē – tas attiecas gan uz Metos Rational paplašņu statīva ratiņiem, gan arī uz grila un picas plātnēm, kondensācijas pārsegumiem un nerūsējošā tērauda tvertnēm. Tikai ar oriģinālajiem Metos Rational piederumiem jūs varēsiet pilnībā izmantot iCombi Pro izcilās veiktspējas īpašības. Tādējādi iepriekš fritēti produkti, cālis, mīklas izstrādājumi un grilēti dārzeņi izdosies patiesi lieliski. Pat steiks iegūs kārdinošas grila restes svītras.

- ➔ **Oriģinālie piederumi**
Ja rezultāts ir iespaidīgs, tad tas ir saistīts ar pārdomātiem piederumiem.



iCombi Pro modeļu pārskats.

Kurš ir jums vispiemērotākais?

iCombi Pro ir pieejams daudzos un dažādos izmēros, jo tā jaudai ir jāpielāgojas jūsu vajadzībām, nevis otrādi. 20 vai 2000 ēdienu? Atvērtā virtuve? Virtuves lielums? Elektrība? Gāze? XS? 20-2/1? Kurš modelis iederas jūsu virtuvē?



Elektriskā un gāzes	iCombi Pro XS 6-2/3	iCombi Pro 6-1/1
Kapacitāte	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN
Ēdienu skaits dienā	20-80	30-100
Gareniskie plaukti (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Platums	655 mm	850 mm
Dziļums (iņskaitant durvju rankenā)	621 mm	842 mm
Augstums	567 mm	754 mm
Ūdens padeve	R 3/4"	R 3/4"
Ūdens novade	DN 40	DN 50
Ūdens spiediens	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar
Elektriskais		
Svars	67 kg	99 kg
Pieslēguma vērtība	5.7 kW	10.8 kW
Drošinātājs	3 x 10 A	3 x 16 A
Tīkla pieslēgums	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
"Karstā gaisa" jauda	5.4 kW	10.25 kW
"Tvaika" jauda	5.4 kW	9 kW
Gāze		
Svars		117 kg
Elektriskās iekārtas pieslēguma vērtība		0.6 kW
Drošinātājs		1 x 16 A
Tīkla pieslēgums		1 NAC 230 V
Gāzes pieslēgums		3/4" IG
Dabasgāze*		
Maks. nominālā siltuma jauda		13 kW/13 kW/13.5 kW
"Karstā gaisa" jauda		13 kW/13 kW/13.5 kW
"Tvaika" jauda		12 kW/12 kW/12.5 kW





iCombi Pro 10-1/1	iCombi Pro 6-2/1	iCombi Pro 10-2/1	iCombi Pro 20-1/1	iCombi Pro 20-2/1
10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN	2/1. 1/1 GN	2/1. 1/1 GN	1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN	2/1,1/1 GN
850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar
127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
18.9 kW	22.4 kW	37.4 kW	37.2 kW	67.9 kW
3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
18 kW	21.6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
0.9 kW	0.9 kW	1.5 kW	1.3 kW	2.2 kW
1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
22 kW/22 kW/23 kW	28 kW/28 kW/29.5 kW	40 kW/40 kW/42 kW	42 kW/42 kW/44 kW	80 kW/80 kW/84 kW
22 kW/22 kW/23 kW	28 kW/28 kW/29.5 kW	40 kW/40 kW/42 kW	42 kW/42 kW/44 kW	80 kW/80 kW/84 kW
20 kW/20 kW/21 kW	21 kW/21 kW/22 kW	40 kW/40 kW/42 kW	38 kW/38 kW/40 kW	51 kW/51 kW/53.5 kW



Metos iCombi Pro kombi krāsnis

- ➔ **BAKE** modeļiem ir virzītājsliežu 400x600 mm konditorejas plātnēm
- SOUS-VIDE** modeļiem ir tieva iekšējās temperatūras zonde

Metos iCombi Pro XS 6-2/3

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Kods</i>	<i>Izmēri mm</i>	<i>El.pieslēgums</i>
<i>iCombi Pro 6-2/3</i>	4352001	655x621x567	400V 3N~ 5.7 kW 10A

Metos iCombi Pro 6-1/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Kods</i>	<i>Izmēri mm</i>	<i>El.pieslēgums</i>
<i>iCombi Pro 6-1/1</i>	4352010	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Pro 6-1/1 5</i>	4352012	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Pro 6-1/1 5 BAKE</i>	4352014	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Pro 6-1/1 SOUS-VIDE</i>	4352026	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A

Metos iCombi Pro 10-1/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Kods</i>	<i>Izmēri mm</i>	<i>El.pieslēgums</i>
<i>iCombi Pro 10-1/1</i>	4352050	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Pro 10-1/1 8</i>	4352052	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Pro 10-1/1 8 BAKE</i>	4352054	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Pro 10-1/1 SOUS-VIDE</i>	4352064	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A

Metos iCombi Pro 20-1/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Kods</i>	<i>Izmēri mm</i>	<i>El.pieslēgums</i>
<i>iCombi Pro 20-1/1 20</i>	4352082	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 15</i>	4352088	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 16</i>	4352089	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 17</i>	4352086	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 16 BAKE</i>	4352098	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 20 SOUS-VIDE</i>	4352091	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A



Metos iCombi Pro kombi krāsnis

Metos iCombi Pro 6-2/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Kods</i>	<i>Izmēri mm</i>	<i>El.pieslēgums</i>
iCombi Pro 6-2/1	4352042	1072x1042x754	400V 3N~ 22.4 kW 35A

Metos iCombi Pro 10-2/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Kods</i>	<i>Izmēri mm</i>	<i>El.pieslēgums</i>
iCombi Pro 10-2/1	4352074	1072x1042x1014	400V 3N~ 37.4 kW 63A

Metos iCombi Pro 20-2/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Kods</i>	<i>Izmēri mm</i>	<i>El.pieslēgums</i>
iCombi Pro 20-2/1 20	4352092	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A
iCombi Pro 20-2/1 15	4352096	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A



4342348



4342350



4342357



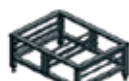
4342358



4342355



4342363



4342361



4342359



4352898



4352954



Metos SIA
Dricānu iela 2, Rīga, LV-1019
Tālrunis: 67 288 333
E-pasts: metos.latvia@metos.lv
Tīmekļa vietne: www.metos.lv

metos
kitchen intelligence®

