

iCombi® Classic.

metos
kitchen intelligence®

Produktiv. Robust.
Tillförlitlig.



iCombi Classic.

Prestanda är summan av detaljerna.

iCombi Classic är en sann mångkonstnär och blir snart till en oundgänglig hjälpreda i köket. På mindre än ca 1 m² golvyta ersätter den en lång rad traditionella köksmaskiner, samtidigt som den är robust, kraftfull, effektiv och tillförlitlig. Enkel att använda. Övertygar med funktioner som garanterar mat av hög kvalitet. Så att du kan använda dina erfarenheter som kock till att alltid uppnå det resultat du vill ha.

➔ Övertygande

Ett verktyg som kombinerar hög produktivitet med mat av högsta kvalitet.

Enkel användning

Inställningsvred med tryckfunktion, färgdisplay, tydliga symboler på manövreringspanelen, så att du kan arbeta enkelt och felfritt.

➔ Sidan 6

Enkel programmering

Individuell inställning av upp till 100 program med tillagningsprocesser i flera nivåer med upp till 12 steg. För resultat som kan upprepas i det oändliga.

➔ Sidan 6

ClimaPlus

Toppresultat när det gäller avfuktningseffekt och inställning av fukthalt i 10-procentssteg skapar ett exakt klimat i ugnsutrymmet. För snabba resultat.

➔ Sidan 4

Avancerat nätverk

Tillvalen LAN- eller WiFi-gränssnitt gör det möjligt att integrera med ConnectedCooking nätverklösningen.

Fläkthjul

Tre fläkthjul ser tillsammans med ugnsutrymmets geometri till att värmen fördelas optimalt och ger hög energiöverföring till maten. För jämn tillagningskvalitet och hög produktivitet.

➔ Sidan 6

Rengöring och avkalkning

Automatisk rengöring, även över natten, fosfatfria rengöringstabletter och minskad förbrukning av rengöringsmedel – renare blir det inte. Care-systemet motverkar också kalkavlagringar.

➔ Sidan 8

LED-innerbelysning

Förtroende är bra, kontroll bättre: Med hög ljusstyrka och neutral färg på ljuset kan tillagningsgraden av matens utsida snabbt identifieras.





Produktivitet anpassad
efter vardagen i ditt kök.

Enastående tillagningsprestanda

ClimaPlus

Tack vare ett mät- och kontrollcenter arbetar iCombi Classic på en hög och jämn nivå med ett balanserat och individuellt klimat i ugnsutrymmet. Tack vare en kraftfull ånggenerator för optimal ångmättnad. Tack vare effektiv avfuktning, fler fläkthjul och optimerad geometri i ugnsutrymmet. Maten tillförs exakt rätt mängd energi när det behövs: extra kraftfullt. Resultat: stor beskickningsmängd med hög och jämn prestanda på samtliga gejderspår. Upp till 10 % lägre energi- och vattenförbrukning. Allt med samma mål: Att imponera som kock med krispiga ytor, snygga grillmönster och spröd panering.



upp till **105** ^{liter}/_{sek.}
avfuktning



300 °C
varmluft



maximal
ångmättnad

➔ **Sammantaget innebär det**

Högre prestanda, högre produktivitet och lägre resursanvändning.



Allt kan styras.
Enkelt och intuitivt.

Enkel användning

Så här snabbt kan det gå: Redan efter förvånansvärt kort tid känns det självklart att arbeta med iCombi Classic. Användarvänlig tack vare tydliga symboler och ett inställningsvred med tryckfunktion. Hur lätt som helst.



Individuell programmering

Nöjd med resultatet? Spara sedan tillagningsprocessen i upp till 12 steg. Och det kan du göra med upp till 100 tillagningsprogram.

➔ För standardisering, säkerhet och kvalitet på högsta nivå.

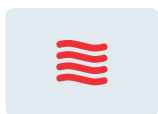


30–130 °C

Driftsätt ångkokning

Ånggeneratoren reglerar ångan i 10-procentssteg och alstrar hela tiden frisk, hygienisk ånga. Tillsammans med en konstant temperatur i ugnsutrymmet och optimal ångmättnad skapas en jämn och enhetlig tillagningsprocess.

- ➔ Resultatet är aptitliga färger, bra konsistens och bevarade näringsämnen och vitaminer.



30–300 °C

Driftsätt varmluft

Varm luft cirkulerar runt maten från alla håll i individuellt anpassad hastighet. Effektreserverna räcker även till en full beskickning med minustekt kött, produkter som calamares, kroketter och bakverk.

- ➔ Kraftfull effekt för imponerande resultat.



30–300 °C

Driftsätt kombiläge

Fördelarna med het ånga i kombination med fördelarna med varmluft: kort tillagningstid, liten stekförlust och intensiv arombildning med aptitliga färger. För imponerande resultat.

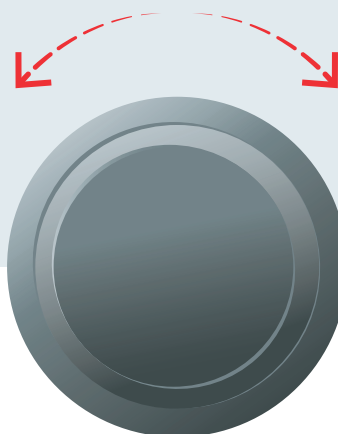
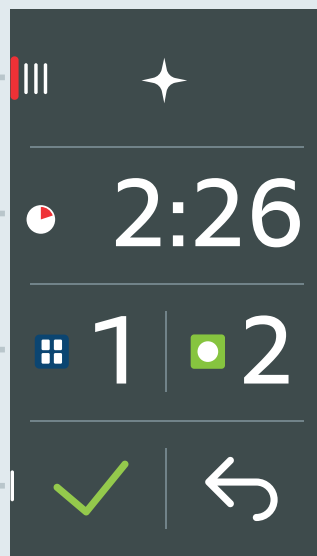
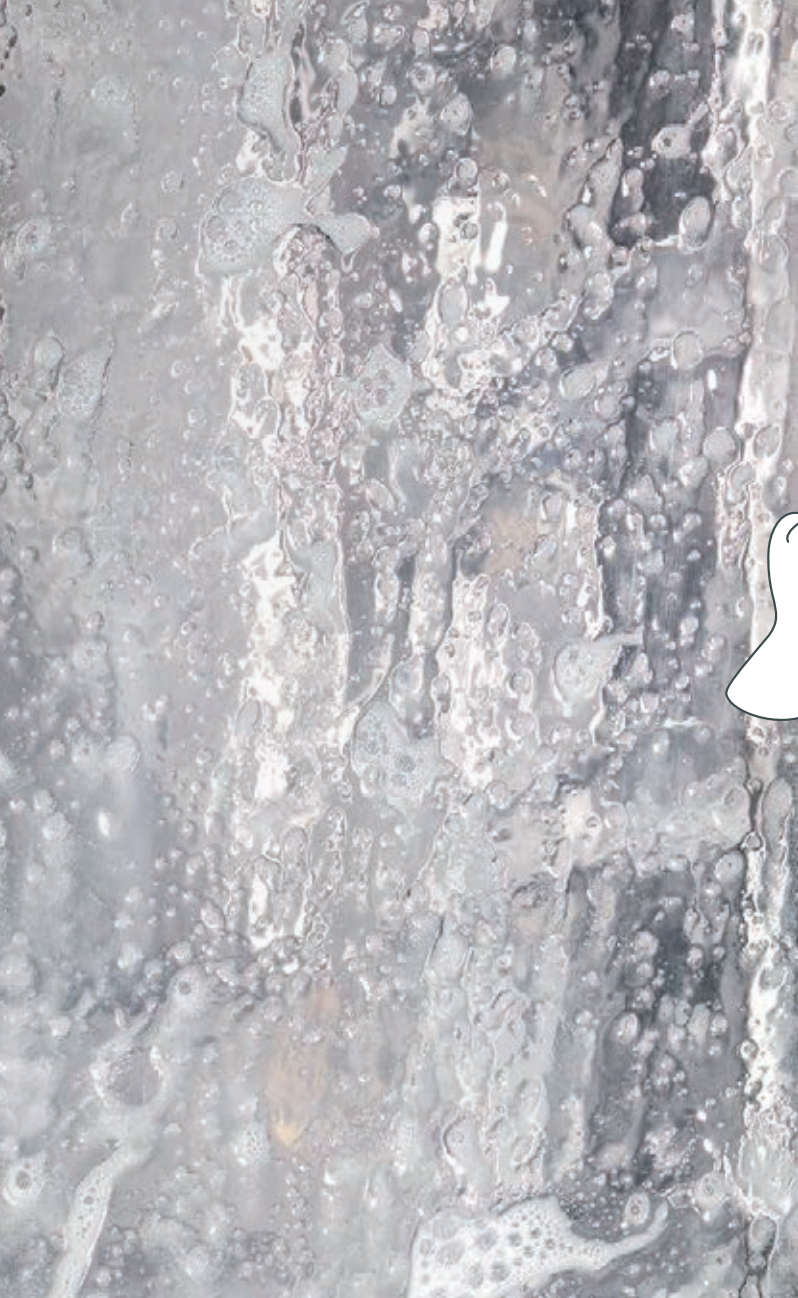
- ➔ Utan tillagningssvinn och med saftig kvalitet i varje portion.



Alltid redo,
glänsande ren.

Effektiv rengöring

Oavsett hur hårt iCombi Classic jobbar klarar den automatiska rengöringsfunktionen alla utmaningar. Kraftig, lätt eller medel nedsmutsning. Med fosfatfria rengöringstabletter. På dagen eller natten. Eller bara en snabbrengöring emellanåt, även utan tabletter. Care-systemet, eliminerar behovet av dyrbar vattenavhårdning och återkommande avkalkning av ånggeneratorn. För att rengöringen ska gå extra lätt kan du snabbt och enkelt välja alla rengöringssteg direkt på displayen.



- ➔ **Bara en sak är viktig**
Att du alltid kan arbeta smidigt och hygieniskt med ett problemfritt matlagningssystem.

Tekniska specifikationer.

Erbjuder allt. In i minsta detalj.



Den som vill åstadkomma mycket måste också ha de tekniska förutsättningarna. Därför är iCombi Classic utrustad med: **1** LED-ugnsbelysning **2** Övervakning och hämtning av HACCP-data via ConnectedCooking (endast maskiner med LAN- eller WiFi-gränssnitt, tillval) **3** Ny tätningsteknik på golvmodeller **4** Integrerad handdusch **5** Ånggenerator **6** Dubbla glasdörrar med värmereflekterande ytskikt Och dessutom: LAN/WiFi (tillval), integrerad dropplista, centrifugal fettavskiljning



Tillbehör.

Rätt tillbehör för din framgång.

Du vet hur jobbet ska göras, iCombi Classic är ditt verktyg och hjälper dig på vägen till önskat resultat. Även med rätt tillbehör. Allt från grillplattan med utmärkt värmeledningsförmåga till den kraftfulla ventilationskåpan och det praktiska stativet. Oavsett till vilket ändamål du använder tillbehören har de en sak gemensam: De är hållbara och hjälper dig att arbeta mer effektivt. Varje dag.



➔ **Originaltillbehör**

Smarta tillbehör tar dig en bra bit på vägen mot ett imponerande resultat.



Modellöversikt iCombi Classic.

När jobbet kallar går de inte stoppa.

iCombi Classic finns i flera storlekar – så att prestanda kan anpassas efter dina behov, istället för tvärtom. 20 portioner eller 2 000? Frontcooking? Kökets storlek? El? Gas? 6-1/1? 20-2/1? Vilken modell hör hemma i ditt kök?



El och gas	iCombi Classic 6-1/1
Kapacitet	6 × 1/1 GN
Antal portioner per dag	30–100
Längsgående beskickning (GN)	1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN
Bredd	850 mm
Djup	842 mm
Höjd	754 mm
Vattenanslutning	R 3/4"
Avlopp	DN 50
Vattentryck	1.0 - 6.0 bar
El	
Vikt	93 kg
Anslutningsvärde	10.8 kW
Säkring	3 × 16 A
Nätanslutning	3 NAC 400 V
Effekt "Varmluft"	10.25 kW
Effekt "Ångkokning"	9 kW
Gas models	
Vikt	101 kg
Anslutningsvärde el	0.6 kW
Säkring	1 × 16 A
Nätanslutning	1 NAC 230 V
Gasanslutning	3/4" IG
Naturgas/gasol G30*	
Max, Nominell effekttillförsel	13 kW/13 kW/13.5 kW
Effekt "Varmluft"	13 kW/13 kW/13.5 kW
Effekt "Ångkokning"	12 kW/12 kW/12.5 kW





iCombi Classic 10-1/1

iCombi Classic 6-2/1

iCombi Classic 10-2/1

iCombi Classic 20-1/1

iCombi Classic 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
121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 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
139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 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 Classic kombiugnar

➔ **BAKE** modellen har gejdrar för 400x600 mm bakplåtar

Metos iCombi Classic 6-1/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
<i>iCombi Classic 6-1/1</i>	4352138	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Classic 6-1/1 5</i>	4352140	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Classic 6-1/1 5 BAKE</i>	4352136	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A

Metos iCombi Classic 10-1/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
<i>iCombi Classic 10-1/1</i>	4352176	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Classic 10-1/1 8</i>	4352178	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Classic 10-1/1 8 BAKE</i>	4352180	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A

Metos iCombi Classic 20-1/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
<i>iCombi Classic 20-1/1 20</i>	4352214	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Classic 20-1/1 15</i>	4352222	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Classic 20-1/1 16 BAKE</i>	4352224	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A



Metos iCombi Classic kombiugnar

Metos iCombi Classic 6-2/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
iCombi Classic 6-2/1	4352162	1072x1042x754	400V 3N~ 22.4 kW 35A

Metos iCombi Classic 10-2/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
iCombi Classic 10-2/1	4352198	1072x1042x1014	400V 3N~ 37.4 kW 63A

Metos iCombi Classic 20-2/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
iCombi Classic 20-2/1 20	4352234	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A
iCombi Classic 20-2/1 15	4352238	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A



Metos Storkök AB

Storsätragränd 26, SE-127 39 Skärholmen

T. 08-775 8585

metos.sweden@metos.se

www.metos.se

metos
kitchen intelligence®

