

Kombiovn Metos iCombi Pro 10-1/1 E med AutoDose

Kapasitet: 10 x GN1/1, avtagbart standard hengende stativ med 68mm guide avstand. Denne maskinen er utstyrt med kjemisk lagringssystem: iCareSystem AutoDose.

Metos iCombi® Pro 10 er intelligente tilberedningssystemer med nettverkstilkobling og driftsmodusene fjærfe, kjøtt, fisk, eggeretter/dessert, tilbehør/grønnsaker, bakverk og Finishing, samt tilberedningsmetodene steke, koke, bake og grille.

Metos iCombi® Pro 10 er en kombiovn i henhold til DIN 18866 (i manuell modus).

For de tilberedningsmetodene som brukes mest på det profesjonelle kjøkkenet.

Du kan velge mellom følgende intelligente assistenter:

iDensitetskontroll iDensityControl er den intelligente klimakontrollen i iCombi Pro. Takket være samspillet mellom sensorer, høyeffektivt varmesystem og dampgenerator, samt den aktive avfuktingen og den aktive aktive avfuktingen, er ovnsklimaet alltid riktig. Den intelligente luftsirkulasjonen sørger for best mulig energioverføring til maten. Dette sikrer enestående produktivitet med mat av høy kvalitet, konsistente resultater og minimalt energiforbruk.

iCooking Suite iCookingSuite er matlagingsintelligensen i iCombi Pro. Til å begynne med velger brukeren mellom syv driftsmåter og/eller fire tilberedningsmåter for tilberedningsprosessen som er egnet for maten. Ønsket tilberedningsresultat spesifiseres også av brukeren. Ovnens foreslår innstillinger for bruning og stekegrad. Intelligente sensorer leser av oppvaskens størrelse, mengde og status. Avhengig av hvordan kokeprosessen skrider frem, justeres alle viktige



tilberedningsparametere som temperatur, ovnsklima, lufthastighet og koketid nøyaktig til sekundet. Ønsket resultat oppnås med høyest mulig kvalitet på kortest mulig tid. Om ønskelig kan du gripe inn i kokeprosessen og tilpasse kokeresultatet. Brukeren kan bytte til iProductionManager eller manuell modus når som helst. Med iCookingSuite kan du enkelt og uten tilsyn redusere tid, råvarer og energi med standardisert matkvalitet.

iProductionManager iProductionManager organiserer produksjonsprosessen intelligent og fleksibelt. Blant annet ved å vise hvilke produkter som kan tilberedes sammen på ulike gejdere, spesifiser en optimal rekkefølge på retter som skal tilberedes og overvåke tilberedningsprosessen. iProductionManager gir instruksjoner om deponering og uttak av oppvasken. Avhengig av kjøkkenprosessen kan du plassere bongen fritt eller ordne dem etter en bestemt sluttid. På samme måte ordner iProductionManager rekkefølgen på rettene og gjør innstillingene automatisk. Brukeren bestemmer om rettene skal tilberedes energioptimalisert eller tidsoptimalisert. Enkle overvåkingsoppgaver elimineres og sparer arbeidstid og energi.

iCareSystem iCareSystem er det intelligente rengjørings- og avkalkingsystemet i iCombi Pro. Den oppdager gjeldende tilsmussing og avleiring og foreslår det perfekte rengjøringstrinnet og mengden kjemikalier for ni rengjøringsprogrammer. Den raske mellomrengjøringen rengjør iCombi Pro 10 på mindre enn 15 minutter. Alle rengjøringsprogrammer kan kjøres om natten uten tilsyn. Med mindre forbruk av fosfatfrie rengjøringsprodukter, vann og energi er iCareSystem ekstra økonomisk og miljøvennlig. På denne måten er iCombi Pro alltid ren og hygienisk uten manuelt arbeid og til minimale kostnader.

MANUELL TILGANG

- Dampkoking +30°C...+130°C.
- Kombinasjon av damp og varmluft +30°C...+300°C.
- Varmluft +30°C...+300°C.
- Nøyaktig klimakontroll 0-100% i prosent.

Intelligente funksjoner

- Intelligent klimakontroll med presis fuktighetsmåling, innstilling og fuktighetsregulering i prosent.
- Faktisk målt fuktighetsinnhold i ovnsrommet kan stilles inn og vises-
- Dynamisk luftsirkulasjon i hvert ovnsrom takket være to (2) intelligente reverserende viftehjul med fem intelligent kontrollerte og manuelt programmerbare hastigheter.
- Intelligent kontroll av kokeprosesser med

automatisk tilpasning av koketrinnene for å oppnå ønsket resultat, f.eks. bruning og tilberedningsgrad, på en sikker og effektiv måte. Uavhengig av operatør, størrelse på produktet og forsendelsesmengde.

- Andre til sekund overvåking og beregning av bruningen basert på Maillard-reaksjonen for å reprodusere optimale kokeresultater.
- Intervensjon i intelligente matlagingsprosesser eller bytte fra iCookingSuite til iProductionManager for maksimal fleksibilitet.
- Intelligent tilberedningstrinn for tilberedning av bakverk.
- Individuell, intuitiv programmering med dra og slipp av opptil 1200 programmer med opptil 12 trinn.
- Enkel overføring av matlagingsprogrammer til andre kokesystemer via sikker skyforbindelse med ConnectedCooking eller via USB-pinne.
- Automatisk, intelligent planleggings- og kontrollverktøy iProductionManager for optimal organisering av matlagingsprosesser og blandede bestillinger. Automatisk dekning av planleggingshull. Automatisk tids- eller energioptimalisering av planlegging og sluttidstilberedning for å starte eller fullføre matlagingen samtidig.
- Automatisk gjenopptakelse og optimal avslutning av kokeprosessen etter strømbrudd på mindre enn 15 minutter.
- Intelligent rengjøringsystem foreslår rengjøringsprogrammer og nødvendig mengde rengjøringsprodukter basert på kokesystemets forurensning.
- Visning av gjeldende rengjøringsstatus og avkalkingsstatus.
- Kondenshetter med automatisk økning av avtrekkseffekten når ovnsdøren åpnes.

Matlagingsfunksjoner

- Effektiv dampgenerator for optimal dampeffekt selv ved lave temperaturer under +100°C.
- Integreert, vedlikeholdsfritt fettsepareringssystem uten ekstra fettfilter.
- Kjøliefunksjon for rask avkjøling av ovnsrommet med valgbar, ekstra rask avkjøling gjennom vanninjeksjon. . Kjernetemperaturnål med 6 målepunkter og automatisk feilretting ved feiltrinn. Valgfri posisjoneringshjelp for myke eller svært små kokekar (tilbehør).
- Delta-T matlaging for ekstra skånsom matlaging med minimalt matlagingstap.
- Nøyaktig børsting, vannmengde i ml kan stilles inn i fire trinn i temperaturområdet +30°C- +260°C for varmluft eller kombinasjon av damp og varmluft.
- Digital temperaturvisning i °C eller °F, visning av innstilte og faktiske verdier.
- Digital visning av fuktighetsinnholdet i ovns plass og t

... more details on our web pages

Kombiovn Metos iCombi Pro 10-1/1 E med AutoDose

Produktkapacitet	10 x GN 1/1-65
Bredde mm	850
Dyp mm	775/845
Høyde mm	1014/1064
Pakkevolum inkl. emballasje	1,122
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	1,122 m ³
Lengde på forpakning	94
Bredde på forpakning	125
Høyde på forpakning	96
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	94x125x96 cm
Netto vekt	127
Net weight with unit	127 kg
Bruttovekt	147
Vekt inkl. emballasje	147 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	18,6
Sikringsstørrelse A	32
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Beskyttelsesgrad (IP)	X5
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Elektrisk tilkobl. høyde mm	47
Kaldt vann diam.	3/4"
Avløp, diam.	50
Sluk påkrevd	Ja
Hengselplassering	høyre

Kombiovn Metos iCombi Pro 10-1/1 E med AutoDose

GN størrelse	1/1
Geidervogn	Nei
Modell	iCombi Pro