

iCombi® Classic.

metos
kitchen intelligence®

Tuottava. Kestävä.
Luotettava.



iCombi Classic.

Aina luottettavaa suorituskykyä.

iCombi Classic on todella monipuolinen ja siitä tuleekin nopeasti korvaamaton apulainen keittiöosi. Se voi jopa korvata monia muita laitteita vieden tilaa vain alle yhden neliön. iCombi Classic on kestävä, suorituskykyinen, väkevä ja tehokas. Sitä on helppo käyttää. Vaikuttavat ominaisuudet takaavat korkean laadun. Yhdessä omien taitojesi kanssa saat sillä aina haluamasi tuloksen.

➔ **Luottettava laite tuo varmuuden**
iCombi Classic yhdistelmäunilla
tuottavuus kohtaa korkean laadun.

Helppokäyttöinen

Valintapyörä, värinäyttö ja selkeät symbolit käyttöliittymässä tekevät käytöstä intuitiivista ja virheetöntä.

➔ Sivu 6

Yksinkertainen ohjelmointi

100 ohjelmapaikkaa jopa 12 vaiheisille omille ohjelmille. Aina varmasti toistettavissa samalla laadulla.

➔ Sivu 6

ClimaPlus

Unikammion ilmastoa voidaan säädellä tarkasti. Kosteus voidaan säätää 10% välein ja kosteuden poisto on huippuluokkaa. Nopean tuloksen vuoksi.

➔ Sivu 4

Verkkokäyttö

Optiona saatavana LAN tai WiFi liittymä ja laite voidaan liittää ConnectedCooking-sovellukseen.

Puhaltimet

Uunikammion muoto ja jopa 3 puhallinta jakavat lämmön optimaalisesti ja kypsennettävä ruoka saa lämpöenergiaa tehokkaasti. Aina tasalaatuinen tulos tuottavasti.

➔ **Sivu 6**

Pesu ja kalkinpoisto

Automaattinen puhdistus, jopa yöllä ajastetusti. Vähemmän pesuainetta kuluttava pesu ja fosfaatittomat tabletit – puhtaampaa ei voisi olla. Koneen Care System -hoito estää kalkin kertymisen.

➔ **Sivu 8**

LED-sisävalot

Parempi nähdä omin silmin: voimakas valo ja neutraali valon väri auttavat näkemään paremmin miten kypsytys etenee.





Suorituskykyä, joka vastaa
keittiösi haasteisiin.

Ainutlaatuinen tuottavuus

ClimaPlus

iCombi Classic -yhdistelmäuunin ominaisuudet ovat korkealla tasolla: keskitetty mittaus- ja säätöjärjestelmä uunikammion lämmön ja kosteuden hallintaan, tehokas tuorehöyrygeneraattori, voimallinen kosteuden poisto, tuulettimien määrän kasvattaminen ja optimaalisesti muotoiltu sisätila. Tämä kaikki tarkoittaa, että energia siirretään ruokaan tarkasti ja tarvittaessa voimalla. Täytökset voivat olla suuria ja tulokset ovat erinomaisen yhtenäiset kaikilla johteilla, silti jopa 10% vähemmän energiaa ja vettä kuluttaen.

Tavoitteena on tuottaa jatkuvasti korkealaatuisia ruokia, joissa on rapeat kuoret, houkuttelevat grilliraidat tai lehtevä rakenne.



jopa **105** ^{litraa}/_{sek.}
kosteuden poisto



300 °C
kiertoilma




maksimiinsa
kyllästetty höyry



Tulos on

Korkeampi suorituskyky,
enemmän tuottavuutta,
vähemmällä resursseilla.



Kaikkea voidaan
säätää, vaivattomasti
ja vaistomaisesti oikein.

Helppokäyttöinen

Opit sen nopeasti, hetkessä iCombi Classic on sinulle vanha tuttu ja käytät sitä vaivattomasti. Valintapyörä ja selkeät symbolit käyttöliittymässä tekevät käytöstä yksinkertaista.



Yksilöllinen ohjelmointi

Onnistuiko edellinen ruoka hyvin? Laita sen resepti talteen, ohjelmassa voi olla jopa 12 vaihetta. Voit tallentaa jopa 100 omaa ohjelmaa.

➔ Korkean tason luotettavuus ja laadukkuus.

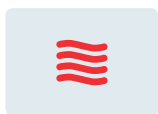


30–130 °C

Höyrykypsennys

Tuorehöyrygeneraattori tuottaa hygieenisen puhdasta höyryä. Kosteutta voidaan säätää 10% välein. Höyryn kylläisyys on aina optimaalinen lämpötilaan suhteutettuna.

➔ Väri ja vitamiinit säilyvät tuotteessa.



30–300 °C

Kiertoilma

Puhaltimien tehoa voidaan säätää ja kiertoilma jakaantuu tasaisesti kaikille tasoille. Teho riittää jopa suurille täytöksille pannussa paistettavia tuotteita tai pakasteita kuten sipulirenkaat, nuggetit tai croissantit.

➔ Tehokaasti hyviä tuloksia.



30–300 °C

Yhdistelmäkypsennys

Höyrykypsennyksen ja kiertoilman edut yhdessä: lyhyet kypsennysajat, hävikin väheneminen, intensiiviset maut, hyvä paistoväri. Loistavat kypsennystulokset.

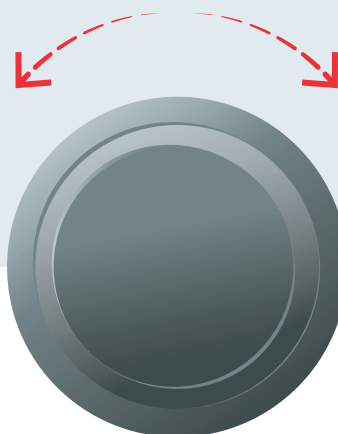
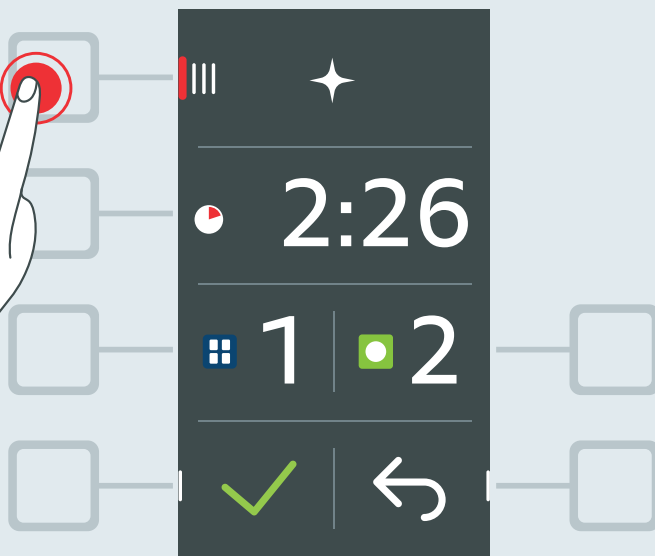
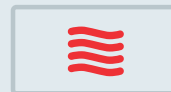
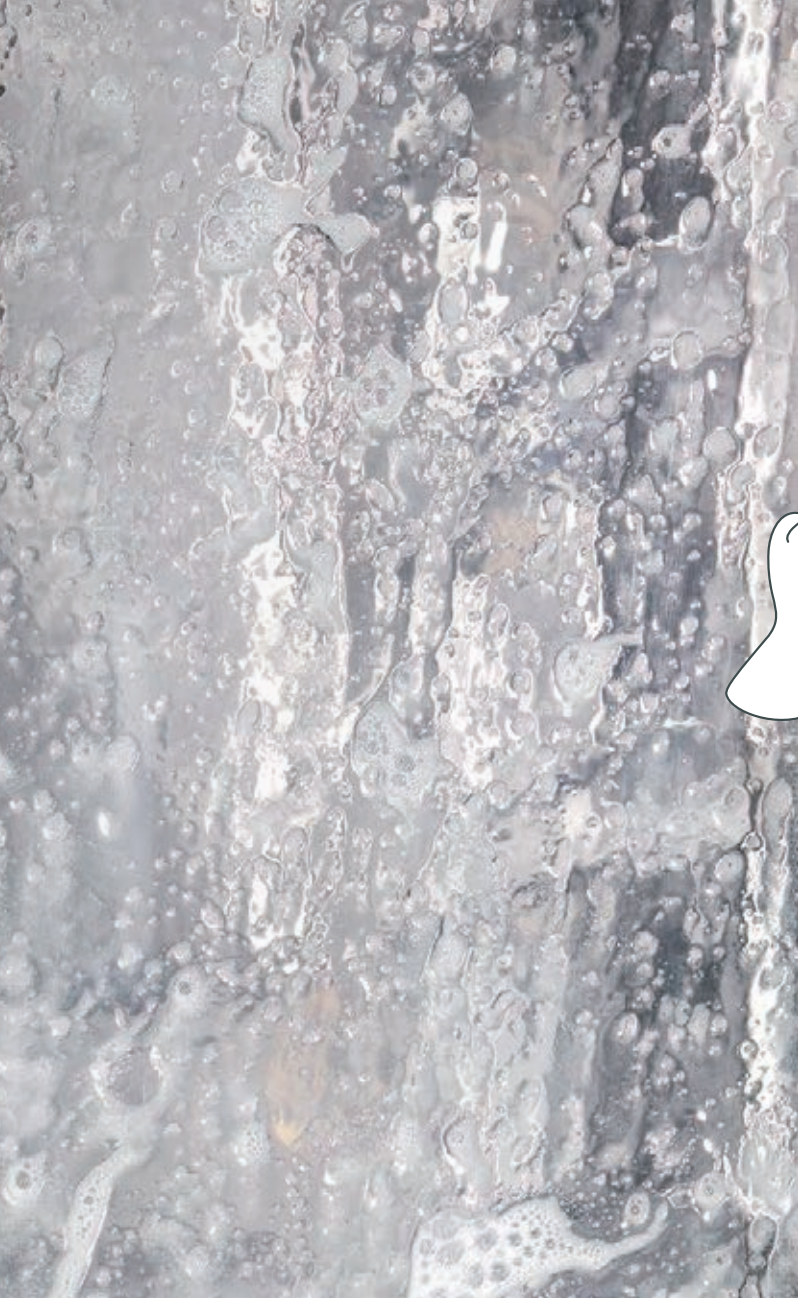
➔ Ei hävikkiä tai kuivumista, laadukkaasti.



Aina valmiina töihin.

Tehokas puhdistus

Riippumatta uunin likaisuudesta, iCombi Classic -yhdistelmäuunin automaattinen puhdistusohjelma kertoo puhdistuksen tarpeen. Tehokas, kevyt vai siltä väliltä. Puhdistustabletit ovat fosfaatittomia. Pesu voidaan tehdä päivällä tai yöllä. Tai vaikka ilman pesuainetta, kypsennysten välissä. Uunin Care System hoito poistaa kalkin höyrykehittimestä, etkä tarvitse vedenpehmennystä. Erilaiset puhdistus- ja hoito-ohjelmat on helppo valita näytöltä.



- ➔ **Vain yksi asia ratkaiseen**
Minimaalisella työllä maksimaalisen
puhdas ja hygieeninen uuni.

Teknisiä yksityiskohtia.

Pienintä yksityiskohtaa myöten.



- ❶ LED -sisävalot
- ❷ Valvonta ja HACCP-tietojen lataus ConnectedCooking-sovelluksesta (vaatii LAN/WiFi-option)
- ❸ Uusi oven tiivistystapa lattiamalleissa
- ❹ Integroitu pesusuihku
- ❺ Tuorehöyrygeneraattori
- ❻ Kaksinkertainen oven lasi lämpöä eristävällä pinnoitteella

Muuta: LAN/WiFi (optio), tippakaukalo oven integroituna, keskipakovoimaan perustuva rasvansuodatin

Lisävarusteet

Ainekset menestykseen.

iCombi Classic on työkalusi ja tukee sinua tiellä haluamasi tuloksen saavuttamiseen. Tarvitset vain oikeat lisävarusteet. Vaikka grillauspellin erinomaisella lämmönjohtavuudella, tehokkaan huuvan tai sopivan jalustan. Riippumatta siitä, mikä on eri lisävarusteiden tarkoitus, niille kaikille on yhteistä, että ne kestävät paljon ja antavat paljon.

Joka päivä.



Alkuperäiset lisävarusteet

Eri tarkoituksiin sopivat lisävarusteet vaikuttaviin lopputuloksiin.



iCombi Classic -mallisto.

Mikä malli sopii sinulle?

iCombi Classic on saatavana monessa koossa, koska sen on vastattava sinun tarpeitasi. 20 vai 2000 annosta? Laitatko ruokaa asiakkaiden edessä vai takatilassa? Keittiön koko? Sähkö? Kaasu? XS? 20-2/1? Mikä malli sopii sinun keittiöllesi?



Sähkö ja kaasumallit	iCombi Classic 6-1/1
Kapasiteetti	6 × 1/1 GN
Annokset päivässä	30–100
Lyhyt sivu edellä GN	1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN
Leveys	850 mm
Syvyys	842 mm
Korkeus	754 mm
Vesiliitäntä	R 3/4"
Viemäröinti	DN 50
Vesiliitäntän painesuositus	1.0 - 6.0 bar
Sähkömallit	
Paino	93 kg
Liitäntäteho	10.8 kW
Sulakekoko	3 × 16 A
Sähköliitäntä	3 NAC 400 V
Kiertoilmateho	10.25 kW
Höyrykypsennysteho	9 kW
Kaasumallit	
Paino	101 kg
Liitäntäteho	0.6 kW
Sulakekoko	1 × 16 A
Sähköliitäntä	1 NAC 230 V
Kaasuliitäntä	3/4" IG
Maakaasu /LPG G31/LPG G30*	
Maksimi nimellislämpökuorma	13 kW/13 kW/13.5 kW
Kiertoilmateho	13 kW/13 kW/13.5 kW
Höyrykypsennysteho	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 -yhdistelmäuunit

➔ **BAKE-malleissa** johteet leivinpelleille 400x600 mm

Numero mallimerkin jälkeen kertoo johteiden poikkeavan määrän.

Metos iCombi Classic 6-1/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	<i>Sähkölitäntä</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>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	<i>Sähkölitäntä</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>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	<i>Sähkölitäntä</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 -yhdistelmäuunit

Metos iCombi Classic 6-2/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	<i>Sähköliitäntä</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>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	<i>Sähköliitäntä</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>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	<i>Sähköliitäntä</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

Jalustat

<i>Jalusta 6-1/1 ja 10-1/1</i>	<i>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	
Jalusta 6 tai 10 uunille	4342357	850x620x700	korkeus 700, yksi hylly
Jalusta 6 tai 10 uunille	4342358	850x620x700	12 GN1/1 johdetta, väli 75 mm
BAKE Jalusta 6 tai 10 uunille	4342355	850x620x700	5x 400x600 johdetta, väli 90 mm
Jalusta 6 uunille UltraVentillä	4342365	850x620x945	18x GN1/1 johdetta, väli 75 mm
BAKE Jalusta 6 uunille UltraVentillä	4342367	850x620x945	7x 400x600 johdetta, väli 100 mm
Jalusta CombiDuo kahdelle 6 uunille	4342363	850x620x445	korkeus 445, yksi hylly
Jalusta CombiDuo kahdelle 6 uunille	4342361	850x620x445	4x GN1/1 johdetta, väli 75 mm
Jalusta CombiDuo 6 + 6 tai 6+10 uunille	4342359	850x620x200	korkeus 200

<i>Jalusta 6-2/1 ja 10-2/1</i>	<i>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	
Jalusta UG1	4352898	1082x885x699	korkeus 699, yksi hylly
Jalusta UG1, CombiDuo 6+6 tai 6+10 uunille	4352954	1082x885x200	korkeus 200



4342357



4342358



4342355



4342363



4342361



4342359



4352898



4352954

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

puh. 0204 3913

metos.finland@metos.fi

www.metos.fi

metos
kitchen intelligence®

