# Kombiugn Metos iCombi Pro 6-1/1 Sous Vide



## Product information

| | |
|---|---|
| SKU | 4352026 |
| Product name | Kombiugn Metos iCombi Pro 6-1/1 Sous Vide |
| Dimensions | 850 × 775/842 × 754/804 mm |
| Weight | 99,000 kg |
| Kapasitet | givare,extern adapter |
| Teknisk information | 400 V, 16 A, 11 kW, 3NPE, 50 Hz KV: 3/4" |

## Description

Kapacitet: 6 x GN, uttagbart standard-inhängningsställ med 68mm gejdavstånd. Med Sous Vide -kärntemperaturnål.
Metos iCombi® Pro 6 är intelligenta matlagningssystem med nätverksanslutning och driftsätten fågel, kött, fisk, äggrätter/dessert, tillbehör/ grönsaker, bakverk och Finishing samt tillagningsmetoderna steka, koka, baka och grilla.
Metos iCombi® Pro 6 är kombiugn enligt DIN 18866 (i manuellt läge).
För de tillagningsmetoder som används mest i det professionella köket.
Du kan välja mellan följande intelligenta assistenter:
iDensity Control
iDensityControl är den intelligenta klimatstyrningen i iCombi Pro. Tack vare samspelet mellan sensorer, högeffektivt värmesystem och ånggenerator, samt den aktiva avfuktningen och den aktiva aktiv avfuktningen är alltid ugnsklimatet rätt. Den intelligenta luftcirkulationen sörjer för bästa möjliga energiöverföring till livsmedlet. Därmed säkerställs enastående

produktivitet med hög kvalitet på maten, jämna resultat och minimal energiförbrukning.
iCooking Suite
iCookingSuite är matlagningsintelligensen i iCombi Pro. Till att börja med väljer användaren mellan sju driftsätt och/eller fyra tillagningsmetoder för tillagningsprocessen som passar för livsmedlet. Önskat tillagningsresultat anges också av användaren. Ugnen föreslår brynings och tillagningsgrads- inställningar. Intelligenta sensorer läser av maträtternas storlek, mängd och status. Beroende av hur tillagningsprocessen fortskrider anpassas alla viktiga tillagningsparametrar som temperatur, ugnsklimat, lufthastighet och tillagningstid exakt på sekunden. Det önskade resultatet uppnås med högsta möjliga kvalitet på kortast möjliga tid. Om så önskas kan man gripa in i tillagningsprocessen och anpassa tillagningsresultatet. Användaren kan när som helst växla till iProductionManager eller manuellt läge. Med iCookingSuite kan man enkelt och utan övervakning minska tiden, råvarorna och energin vid standardiserad matkvalitet.
iProductionManager
iProductionManager organiserar produktionsprocessen intelligent och flexibelt. Bland annat genom att visa vilka produkter som kan tillagas tillsammans på olika gejdrar, ange en optimal turordning för rätter som ska tillagas och övervaka tillagningsprocessen. iProductionManager ger anvisningar om insättning och uttagning av maträtterna. Beroende av köksprocessen kan man placera bongarna fritt eller ordna dem efter en bestämd sluttid. På samma sätt ordnar iProductionManager maträtternas ordningsföljd och gör inställningarna automatiskt.
Användaren avgör om maträtterna ska tillagas energioptimerat eller tidsoptimerat. Enkla övervakningsuppgifter bortfaller och insparing av arbetstid och energi.
iCareSystem
iCareSystem är det intelligenta rengörings- och avkalkningssystemet i iCombi Pro. Det känner av aktuell nedsmutsning och igenkalkning och föreslår perfekt rengöringssteg samt kemikaliemängd för nio rengöringsprogram. Den snabba mellanrengöringen rengör iCombi Pro 6 på mindre än 15 minuter. Alla rengöringsprogram kan köras på natten utan övervakning. Med mindre förbrukning av fosfatfria rengöringsprodukter, vatten och energi är iCareSystem extra sparsamt och miljövänligt. På så sätt är alltid iCombi Pro ren och hygienisk utan manuell arbetsinsats och till minimala kostnader.
MANUEL ÅTGÅNG

- Ångkokning +30°C...+130°C.
- Kombination av ånga och varmluft +30°C...+300°C.
- Varmluft +30°C...+300°C.
- Exakt klimatstyrning 0-100% i procent.
  Intelligenta funktioner
- Intelligent klimatstyrning med exakt fuktmätning, -inställning och fuktreglering i procent.
- Faktiskt uppmätt fukthalt i ugnsutrymmet kan ställas in och visas-
- Dynamisk luftcirkulation i varje ugnsutrymme tack vare ett ( 1 )

intelligent reverserande fläkthjul med fem intelligent styrda och manuellt programmerbara hastigheter.
- Intelligent styrning av tillagningsprocesser med automatisk anpassning av tillagningsstegen för att uppnå önskat resultat, t.ex. bryning och tillagningsgrad, på ett säkert och effektivt sätt. Oberoende av operatör, storlek på produkten och beskickningsmängd.
- Sekundexakt övervakning och beräkning av bryningen baserat på Maillard-reaktionen för att reproducera optimala tillagningsresultat.
- Ingrepp i intelligenta tillagningsprocesser eller omkoppling från iCookingSuite till iProductionManager för högsta flexibilitet.
- Intelligent tillagningssteg för tillagning av bakverk.
- Individuell, intuitiv programmering med drag och släpp av upp till 1200 program med upp till 12 steg.
- Enkel överföring av matlagningsprogram till andra matlagningssystem via säker molnanslutning med ConnectedCooking eller via USB-minne.
- Automatiskt, intelligent planerings- och styrningsverktyg iProductionManager för optimal organisation av tillagnings- processer och blandbeskickningar. Automatisk täckning av planeringsluckor. Automatisk tids- eller energioptimering av planering och sluttidstillagning för att starta eller avsluta tillagningen av maträtter vid samma tid.
- Automatisk återupptagning och optimalt avslut av tillagnings- processen efter strömavbrott som är kortare än 15 minuter.
- Intelligent rengöringssystem föreslår rengöringsprogram och behövd mängd rengöringsprodukter baserat på matlagningssystemets nedsmutsning.
- Visning av aktuellt rengöringstillstånd samt avkalknings- tillstånd.
- Kondensationshuvar med automatisk ökning av utsugningeffekten när ugnsluckan öppnas.
  Tillagningsfunktioner
- Effektiv ånggenerator för optimal ångeffekt även vid låga temperaturer under +100°C.
- Integrerat, underhållsfritt fettavskiljningssystem utan extra fettfilter.
- Nedkylningsfunktion för snabb nedkylning av ugnsutrymmet med valbar, extra snabb nedkylning genom vatteninsprutning.
  . Kärntemperaturnål med 6 mätpunkter samt automatisk fel- korrigering vid felstick. Positioneringshjälp som tillval för mjukt eller mycket litet tillagningsgods (tillbehör).
- Delta-T-tillagning för extra skonsam tillagning med minimala tillagningsförluster.
- Exakt pensling, vattenmängd i ml kan ställas in i fyra steg i temperaturintervallet +30°C- +260°C för varmluft eller kombination av ånga och varmluft.
- Digital temperaturvisning i °C eller °F, visning av inställda och faktiska värden.
- Digital visning av fukthalten i ugnsutrymmet och tid, visning av inställda och faktiska värden.
- Tidsformat kan ställas in i 24-timmarsformat eller am/pm.
- 24-timmars realtidsklocka med automatisk omställning mellan sommar-

och vintertid i kombination med ConnectedCooking.
- Automatiskt förvald starttid, med inställbart datum och inställbar tid.
- Integrerad handdusch med automatisk återföring och stråle.
- Energisparande LED-belysning i ugnsutrymmet med lång livslängd och hög färgåtergivning för snabb identifiering av tillagnings- tillståndet.
- Kostnadsfri telefonsupport för frågor gällande teknik och användningshjälp (ChefLine).

Arbets- och driftsäkerhet
- Elektronisk säkerhetstermostat för ånggenerator och varmlufts-uppvärmning.
- Integrerad fläkthjulsbroms.
- Ugnsluckans beröringstemperatur är maximalt +73°C.
- Användning av Active Green rengöringstabletter och Care- tabletter (rengöringsmedel i tablettform) för optimal arbetssäkerhet.
- HACCP-dataminne och utmatning via USB eller alternativ lagring och administration i den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking.
- Godkänd enligt nationella och internationella standarder för obevakad drift.
- Maximal beskickningshöjd 1,6 m vid användning av RATIONALs stativ.
- Ergonomiskt dörrhandtag med höger- eller vänsterhängd dörr och automatisk stängning.

Uppkoppling
- Integrerat IP-skyddat Ethernet-gränssnitt för kabelanslutning till den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking eller för att koppla samman enheterna med varandra.
- Integrerat WiFi-gränssnitt för trådlös anslutning till den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking.
- Integrerat USB-gränssnitt för lokalt datautbyte.
- Central administration av enheter, recept-, varukorgs- och programstyrning, HACCP-dataadministration, underhålls- administration via den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking.

Rengöring och skötsel
- Nätverksoberoende automatiskt rengörings- och servicesystem för ugnsutrymme och ånggenerator.
- 9 rengöringsprogram för obemannad rengöring, även över natten, med automatisk rengöring och avkalkning av ånggeneratorn.
- Användning av fosfat- och fosforfria Active Green- rengöringstabletter och Care-tabletter.
- Snabbrengöring på mindre än 15 minuter för nästintill avbrottsfri, hygienisk produktion.
- Användarstyrd displaypanel: korrekt tvättprogram och tvättabletter val av mängd beroende på ugns smutsighet och en indikation på tvättbehovet
- Automatisk kylning av ugnskammaren före tvättprocessen.
- Optimal förbrukning av tvättmedel och vatten.
- Automatisk avkalkning av ånggeneratorn och ugnskammaren med varje rengöring.
- Säkerhetsfunktioner t.ex. vid strömavbrott och problem med vattentillförsel.

- Veckokalender för planerade olika tvättlängder
  tvättningprogram kan planeras för den dag som bäst passar dina
  köksscheman. Utformningen av tvättningprogram garanterar alltid
  tillräcklig och lämplig tvätt.
- Hygienisk uppställning på slät botten utan fötter för enkel och säker
  rengöring.
- Ventilerad ugnslucka med treglasfönster, värmereflekterande
  specialbeläggning och svängbara glasrutor för enkel rengöring.
- Inner- och yttermaterial: rostfritt stål som uppfyller DIN 14301,
  hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar med avrundade hörn och optimerad
  luftström.
- Enkel och säker utvändig rengöring av ytor av glas och rostfritt stål,
  samt skydd mot vattenstrålar från alla riktningar tack vare skyddsklass
  IPX5.
- Möjlighet att övervaka den automatiska rengöringen via den
  molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking.
  MANÖVERING
- Högupplöst 10,1" TFT-färgdisplay och kapacitiv pekskärm med
  självförklarande symboler för enkel, intuitiv manövrering med styrning
  med stryk- och svepgester
- Uppmaningar via ljudsignaler och meddelanden när användaren måste
  ingripa
- Central inställningsratt med tryckfunktion för intuitiva val och
  bekräftelse av inställningar
- Mer än 55 språk som kan ställas in för användargränssnitt och
  hjälpfunktion
- Grundläggande matlagningspreferenser för landspecifika kök kan väljas
  oberoende av det inställda maskinspråket. Möjlighet att välja ett
  bredare landspecifikt kök
- Specialanpassade tillagningsparametrar för internationella och
  landspecifika rätter kan väljas och startas oberoende av det inställda
  maskinspråket
- Omfattande sökfunktion i alla tillagningsprocesser, användningsexempel
  och inställningar
- Kontextkänslig hjälp, som alltid Visar aktuellt hjälpinnehåll för
  innehållet som visas på skärmen
- Starta användningsexempel utifrån hjälpen
- Enkelt val av tillagningsprocesser via sju driftsätt och/eller fyra
  tillagningsmetoder
- Cockpit-funktion för visning av information om delmomenten i en
  tillagningsprocess
- Anpassning och styrning av användarprofiler och åtkomstbehörigheter
  för att förhindra manövreringsfel
- Interaktiva meddelanden om tillagningsprocesserna,
  handlingsuppmaningar, intelligenta funktioner och varningar med
  Messenger
  INSTALLATION, UNDERHÅLL OCH MILJÖ
- Vi rekommenderar professionell installation som utförs av
  METOS-certifierade tekniker
- Fast anslutning till avloppsvatten tillåten enligt SVGW

- Anpassning till installationsplatsen (höjd over havet) genom automatisk kalibrering
- Drift möjlig utan avhärdningssystem och utan extra manuell avkalkning
- Uppställning på golv eller mot väggen med bara avstånd till väggen genom anslutning i sockelområdet
- Service-diagnossystem med automatisk visning av servicemeddelanden, självtestfunktion för att aktivt kontrollera maskinens funktioner.
- Den 3-lagars glasdörren har en speciell värmereflekterande beläggning som avgörande minskar värmeförlusten.
- Servicebegäranden och diagnoskoder för funktionsfel visas på kontrollpanelen.
  Tillval
- vänsterhängd ugnslucka
- BAKE modeller 400x600 för bakplåten
- MarineLine Marine modeller
- Security Line / Säkerhetsversion t.ex. för fängelse
- HeavyDutyLine specialmodell för mycket tung användning
- Inbyggd fettuppsamling
- Beskickningsvagnspaket
- Anslutning för energioptimeringsanläggning
- Anslutning till driftövervakningen (potentialfria kontakter)
- Låsbar manöverpanel.
- Skydd för kontrollpanelen
- SDL - Säkerhetslås
  Tillbehör
- Matbehållare och galler
- Active Green-rengöringstabletter - garanterat bästa rengöringseffekt
- maskininstallationssats
- stativ i olika utföranden - standard, med styrhjul eller fixerbara fötter av rostfritt stål
- kondensationsavbrytare - för omledning av ånga och kondens till det befintliga frånluftssystemet
- Banket installationssats
- Care-tabletter - förhindrar effektivt kalkavlagringar
- Huvar
- UltraVent® och UltraVent® Plus
- Värmesköld - för installation av en enhet bredvid en värmekälla, t.ex. en grill (Vänsta sida)
- Fettuppsamlingsbehållare
- Väggfästen
- Catering kit -handtagor och hjulchassi för enkel rörelse.