Kombiugn Metos iCombi Classic 20-2/1 15



Product information

SKU	4352238
Product name	Kombiugn Metos iCombi Classic 20-2/1 15
Dimensions	1082 × 1052/1117 × 1807/1872 mm
Weight	336,000 kg
Kapasitet	30 x GN1/1
Teknisk information	400 V, 100 A, 67,9 kW, 3NPE, 50/60 Hz KV: 3/4" Avloppsanslutning: ø 50 mm

Description

Kapacitet: 15 x GN 2/1 uttagbart standard-inhängningsställ med 85mm. Leveransen inkluderar ungsvagn.
Metos iCombi Classic är ergonomisk, lättanvänd och pålitlig kombinationsugn för krävande livsmedelsproduktion. Användarupplevelsen avslutas med rengöring, vilket görs genom att välja det mest lämpliga från fyra automatiska tvättprogram.
Metos iCombi Classic förutom de tre tillagningsfunktionern a har kombinationsugnen efterbehandlings-, programmerings- och kylfunktioner. I ångläget fyller ånggeneratorn ugnskammaren med hygienisk och fräsch ånga. Ugnskammarens jämna temperatur och mättade ånga garanterar ett mycket milt tillagningssätt och på så sätt det bästa resultatet. Livsmedlens färger förblir läckra och näringsämnen och vitaminer bibehålls. Ångläget passar utmärkt för tillagning av grönsaker. Till och med känsliga rätter såsom crème caramel, pajer eller fisk tillagas enkelt - även i stora mängder.

Temperaturområde för ångläget +30°C...+130°C.
Vid tillagning i konvektionsläget cirkulerar het luft med hög hastighet och fördelas jämt över hela ugnskammaren.
Köttets yta sluter sig omedelbart vilket bevarar saftigheten inne i köttet. Kontinuerlig lufttemperatur på upp till 300 grader är inte bara en teknisk detalj, utan kan användas även vid hög belastning. Det är det enda sättet att garantera läckert brynta pommes frites, tillaga avkylda råvaror såsom kroketter, vårrullar och chicken wings eller mjuka bageriprodukter.
Temperaturområde för konvektion +30°C...+300°C.
Kombinationstillagning kombinerar fördelarna med het luft och ånga. Den heta ångan tillåter kortare tillagningstid, mindre matsvinn och större saftighet, medan den heta luften ger maten kraftig arom, läcker färg samt en krispig yta. På det sättet undviks 50 % av det normala tillagningssvinnet, livsmedlet behöver inte vändas, och du sparar tillagningstid.
Temperaturområde för kombinationsläget +30°C...+300°C.
Tillagningsfunktioner

- ClimaPlus är en aktiv luftfuktighetskontroll som kontinuerligt mäter och reglerar fuktigheten och snabbt avlägsnar överflödigt fukt. Funktionen påverkar ugns prestanda, produktkvalitet och energiförbrukning. Fuktigheten kan justeras i steg om 10% och det exakta värdet kan övervakas på en digital display.
- Dynamisk luftcirkulation. Tack vare att tre fläktar roterar i båda riktningarna har ugnskammaren en unik effektiv luftcirkulation. Kammaren har 5 manuellt programmerbara fläkthastigheter. Optimal energikontroll garanterar alltid et enhetligt resultat och kortare tillagningstider.
- 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.
- Den inre temperaturen på produkten som ska kokas mäts med en separat mätare. Mätarens monteringsarm för mjuka produkter är ett tillbehör.
- Delta-T-tillagning för extra skonsam tillagning med minimala tillagningsförluster.
- 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.
- Kombinationsugnen har 100 programplatser för 12-stegs program
- Namn program kan väljas på skärmen
- Temperatur, tillagningstid och luftfuktighet kan justeras individuellt under användning.
- Det är enkelt att överföra program från en enhet till en annan med en USB-stick.
- Integrerad handdusch med automatisk återföring och stråle.
- Energisparande LED-belysning i ugnsutrymmet med lång livslängd och hög färgåtergivning för snabb identifiering av tillagnings- tillståndet.

Arbets- och driftsäkerhet

- Elektronisk säkerhetstermostat för ånggenerator och varmlufts-uppvärmning.
- Integrerad fläkthjulsbroms.
- Användning av Active Green rengöringstabletter och Care- tabletter (rengöringsmedel i tablettform) för optimal arbetssäkerhet.
- HACCP-dataminne och utmatning via USB.
- Godkänd enligt nationella och internationella standarder för obevakad drift.
- Maximal beskickningshöjd 1,6 m vid användning av RATIONALs stativ.

Uppkoppling

- Integrerat USB-gränssnitt för lokalt datautbyte.
- Optional Integrerat Ethernet-gränssnitt.
- Optional Integrerat Wlan-samband. (Inkluderar Ethernet-gränssnitt)

Rengöring och skötsel

- Nätverksoberoende automatiskt rengörings- och servicesystem för ugnsutrymme och ånggenerator.
- 4 rengöringsprogram för obemannad rengöring, även över natten.
- Användning av fosfat- och fosforfria Active Green- rengöringstabletter och Care-tabletter.
- Användarstyrd displaypanel: korrekt tvättprogram och tvättabletter val av mängd beroende på ugns smutsighet och en indikation på tvättbehovet
- Automatisk avkalkning av ånggeneratorn och ugnskammaren med varje rengöring.
- Säkerhetsfunktioner t.ex. vid strömavbrott och problem med vattentillförsel.
- Hygienisk uppställning på slät botten utan fötter för enkel och säker rengöring.
- Ventilerad ugnslucka med tvåglasfönster, 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.

MANÖVERING

- Högupplöst 4,3" 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

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 2-lagars glasdörren har en speciell värmereflekterande beläggning som avgörande minskar värmeförlusten.
- Servicebegäranden och diagnoskoder för funktionsfel visas på kontrollpanelen.
- Alla 6-1 och 10-1 modeller kan radas på varandra
  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
- UltraVent® och UltraVent® Plus
- Fettuppsamlingsbehållare
- Väggfästen
- Catering kit -handtagor och hjulchassi för enkel rörelse.