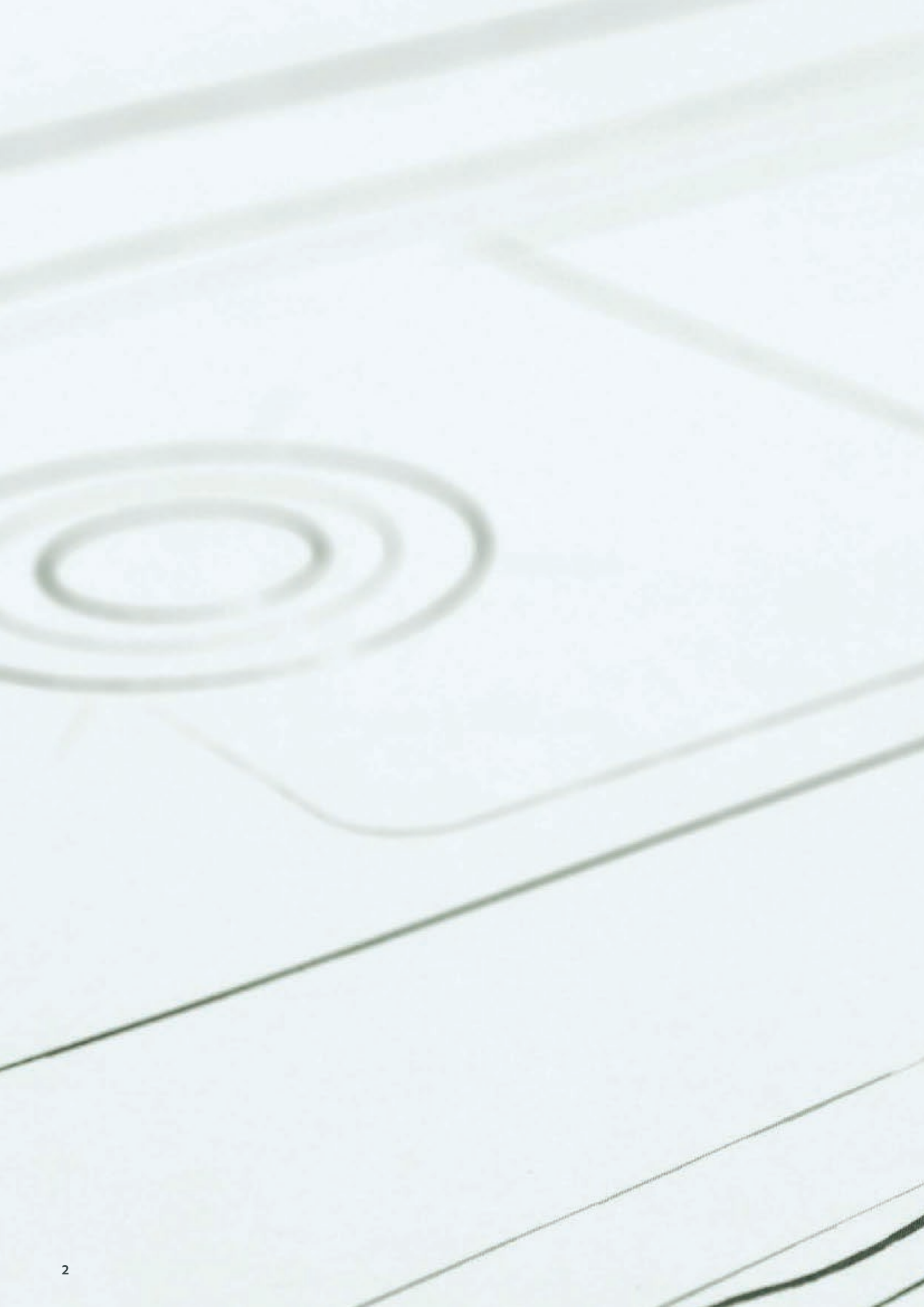


iCombi® Pro.

metos
kitchen intelligence®

Uusi normaali.





Jotain, mitä kukaan muu ei ole miettinyt aiemmin.

Jos haluaa luoda uusia standardeja, täytyy luoda uusia tapoja ajatella. Leivonta, paistaminen, grillaaminen, höyryttäminen, hauduttaminen – kaikki on käsillä älykkäämmin, yksinkertaisemmin ja tehokkaammin. Metos Rational on käyttänyt yli 45 vuotta uudenaiseen ajatteluun ja tutkimukseen keittiössä, ja luonut merkittäviä parannuksia puutteisiin, ruokatrendien toteuttamiseen ja keittiön hallintaan. Metos Rational on luonut uutta suuntaa ja aina samalla päämäärällä – päästä lähemmäksi täydellistä.

- ➔ **Tulos**
iCombi Pro. Älykäs, joustava ja tuottoisa. Uusi normaali.



iCombi Pro, tässä minä olen.

Olen uusi. Olen kokenut ja ajattelen, opin, en unohda mitään, tarkkailen ja mukaudun. Tiedän halutun lopputuloksen ja säädän kosteuden, ilmavirtauksen ja lämpötilan automaattisesti. Älykkäänä laitteena vastaan dynaamisesti toiveisiisi. Onko ovi ollut liian kauan auki? Onko pihvi paksumpi kuin yleensä? Onko perunoita enemmän kuin viimeksi? Säädän automaattisesti asetuksia, jotta saat haluamasi tuloksen. Uudestaan ja uudestaan väsymättä ja erittäin tehokkaasti. Sitä vartenhan olen älykäs.

➔ Mitä sinä saat?

Vapauden ja varmuuden tavoitteiden täyttymisestä. Aivan kuten pitääkin.

Intuiitiivinen ohjaus

Uusi toimintakonsepti ohjaa tuotantoprosessia visuaalisesti, johdonmukaisesti edeten ja selkein ohjein. Niin, että jokainen onnistuu alusta asti.

Älykäs kypsennys

iCookingSuite tietää halutun lopputuloksen ja saavuttaa sen aina uudestaan. Voit aina halutessasi puuttua kypsennysprosessiin tai vaihtaa yhdestä tuotteesta useampaan samanaikaiseen. Tätä on vapaus ja joustavuus.

➔ Sivu 8

WiFi

iCombi Pro saadaan helposti liitettyä nettiin ja älypuhelimeen Connected Cooking -sovellusta varten sisäänrakennetun wlan-yhteyden avulla. Lisää käyttömukavuutta ja inspiraatiota.

Energy Star® -yhteistyökumppani

Energiätehokkuus on avainasia. iCombi Pro on sertifioitu tiukimpien kriteerien pohjalta.

Tehokas ruokatuotanto

iProductionManager suunnittelee kypsennysprosessit ja ilmoittaa mitkä ruoat voidaan parhaiten valmistaa yhdessä. Prosessit optimoiden, aikaa ja energiaa säästään.

➔ **Sivu 10**

Nopea pesuohjelma

Puhdas uuni 12 minuutissa, tähän pystyy vain iCombi Pro. Jopa normaali-ohjelma säästää 50% aikaa ja puhdistusainetta.

Aina puhtaana, vähemmän hukka-aikaa ja enemmän tehoaikaa.

➔ **Sivu 12**

Huolellinen suunnittelu

Jopa 50%* suuremmat täytöt parhaalla tuloksella puhaltimien lisäämisen, parannellun kammion ja tehokkaamman kosteuden poiston ansiosta. Vieläkin tuotavammin.

➔ **Sivu 6**

* verrattuna edelliseen malliin





Kaiken mitä teet,
voit tehdä vieläkin paremmin.

Tuottavuuden kasvu

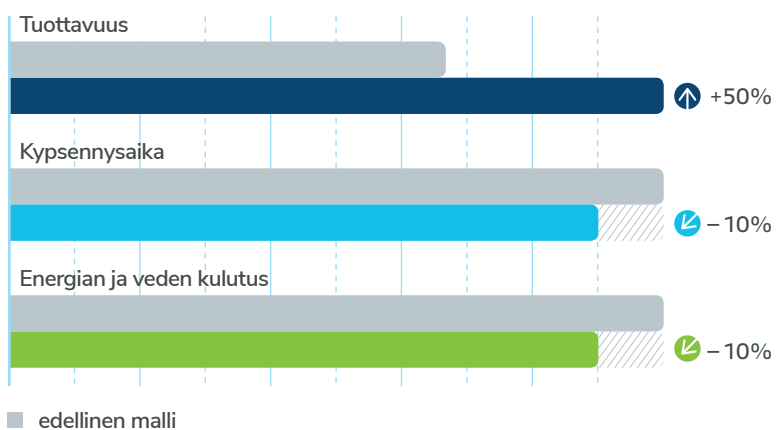
iDensityControl

Tilaa vievät keittiölaitteet voit unohtaa ja antaa iCombi Pron tehdä työt. Se vie tilaa vain noin yhden neliömetrin. Lihat, kalat, siipikarja, vihannekset, leivonta... À la carte, catering, noutoruoka ja lounasruoka. Älykäs laite takaa korkean tuottavuuden.

Tehokkaalla ilmankierrolla ja kosteuden poistolla iDensityControl antaa jopa 50%* enemmän tuottavuutta noin 10%* lyhyemmillä kypsennysajoilla. Aina samanlainen, tasainen lopputulos.

Intuitiivinen, visuaalinen käyttöliittymä on helppo ymmärtää ja virheiden mahdollisuus vähenee. Tuotantoa ylläpidetään yksinkertaisesti ja helposti.

* verrattuna edelliseen malliin



■ edellinen malli

iDensityControl
Sinulle tämä merkitsee suorituskykyä, joka säästää aikaa ja rahaa. Lisäämällä makua.



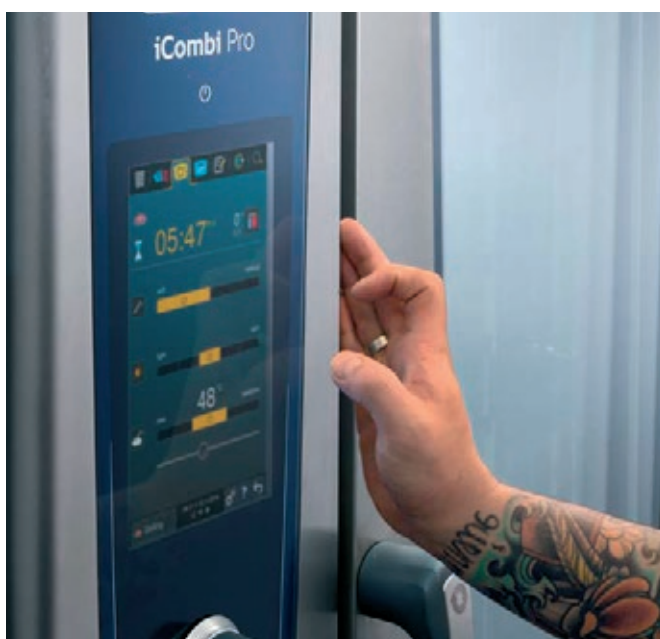
Sinulla on yksi tavoite,
ja iCombi Pro tuntee tien.

Haluttu lopputulos, takuulla

iCookingSuite

Sinulla on tavoite, jatka sitä kohti iCombi Pron älykkyyttä hyödyntäen. Esimerkiksi: Joskus pitää valmistaa 5 pihviä samanaikaisesti, joskus 100, kaikki samaa laatua. iCombi Pro tarkistaa jatkuvasti tilannetta ja laskee kypsennysprosessin kulkua suhteessa haluttuun tulokseen säätäen olosuhteita älykkäästi. Entä jos asiakkaat saapuvatkin aiemmin ja grillatut vihannekset eivät ole vielä valmiina? Vaihda sitten moniajolle. iCombi Pro säätää kypsennystä niin, että voit valmistaa molemmat samanaikaisesti. Vai muutitko mielesi ja haluatkin erilaisen tuloksen? Siirry prosessiin ja muuta haluamasi tulos. iCombi Pro säätää prosessin uudestaan optimaaliseksi.

Lopputulos vakuuttaa sinut joka kerta. Se voidaan tuottaa milloin tahansa samanlaisena. Ei väliä kuka on käyttäjänä.



➔ **iCookingSuite**

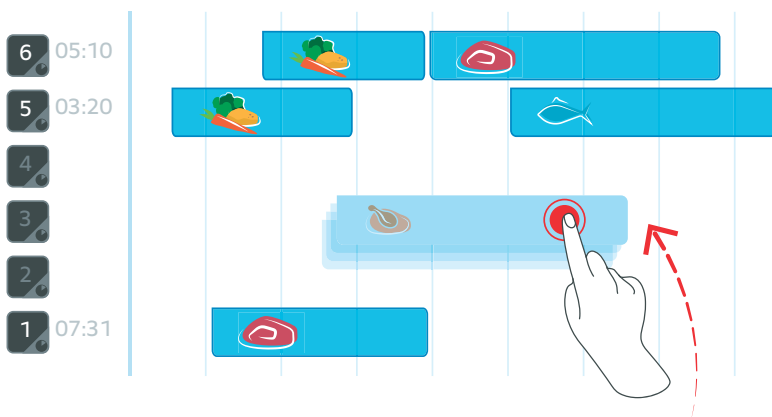
Tämä on älykästä ruoanlaittoa tavoitteiden saavuttamiseksi. Tehokasta, yksinkertaista, luotettavaa.

Monimutkainen tuotanto
kaipaa yksinkertaisia
ratkaisuja.


Optimoitu suunnittelu

iProductionManager

Elävästä elämästä: on stressiä ja kiirettä saada kaikki valmiiksi samaan aikaan ja juuri ajallaan. Logistinen haaste oli se sitten paperille kirjoitettuna tai ohjelmassa. Mutta ei enää, nyt iCombi Pron iProductionManager auttaa: Valitse ruokalaji ja näet mitä kaikkea muuta voit valmistaa samanaikaisesti. Valitset vain haluatko valmistaa ajan vai energiatehokkuuden ehdoilla. Järjestelmä vahtii jokasta johdetta erikseen ja ajat säädetään älykkäästi sopimaan määrille ja halutulle tulokselle. Sinä päätät aloitetaanko vai lopetetaanko kypsennykset samaan aikaan. Kumpi vain, iCombi Pro kertoo koska ruokalajeja lisätään uuniin tai otetaan pois – ja voilà – ruoka on valmista.



➔ **iProductionManager**
Säästä logistiikkakuluissa, hio tuotanto optimaaliseksi ja minimoi henkilöstökulut. Laatu säilyy. Tulevaisuuden keittiö on rauhallinen ja kiireetön.



Kristallinkirkas.
Silti se on työskennellyt
tuntikausia.

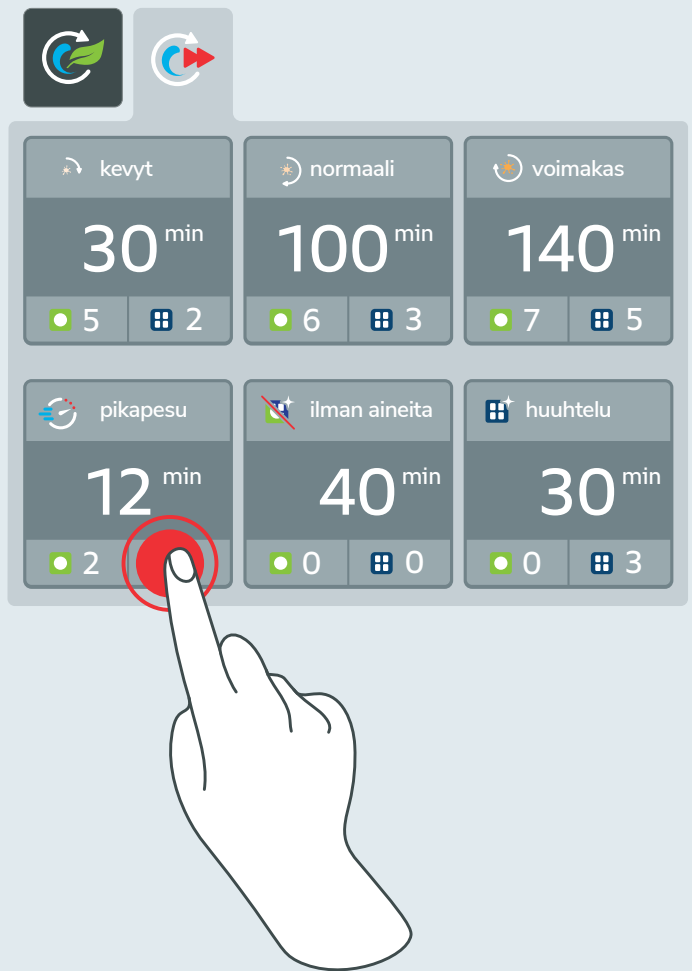
Tehokas pesu

iCareSystem⁺

Jos grillaat mitä tahansa ruokaa, uuniin jää paljon likaa, eikä uunia voida käyttää muiden ruokien valmistukseen. Se ei enää ole ongelma. Supernopea, noin 12 minuuttia kestävä välipesu ja voit siirtyä keittämään parsakaalia ilman makujen siirtymistä tai grillihajuja.

Ja kun kyse on kunnon pesusta ja hygieniasta päivän päätteeksi, iCombi Pro kertoo sinulle tarkalleen kuinka likainen uuni on. Voit valita eko tai normaalipesun. Kalkinpoistolla. Yli yön. 50% * vähemmän kemikaaleja. Fosfaattiton ja aina erittäin puhdas iCombi Pro tallettaa asetukset ja näyttää sinulle vastaavan puhdistusohjelman seuraavalla kerralla.

* verrattuna edelliseen malliin



Pikapesu on helppo löytää ja laittaa päälle: aseta puhdistustabletit pohjalle viemärin siiviläkoriin ja aloita pesu. Tuotantoa voidaan jatkaa 12 minuutin kuluttua.

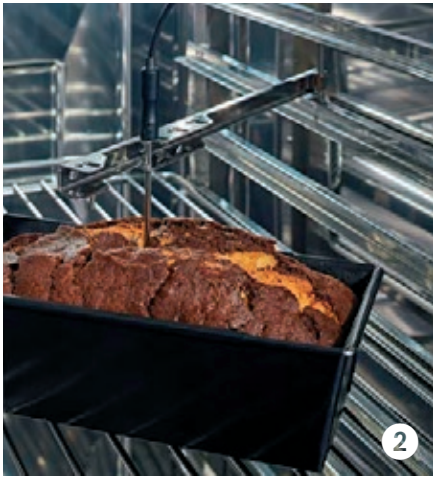


iCareSystem

iCareSystemin avulla kulutat vähemmän pesuaineita, vettä ja aikaa. Se myös jättää laitteen putipuhtaaksi ja hygieeniseksi, kustannuksia ja ympäristöä säästään.

Teknisiä yksityiskohtia.

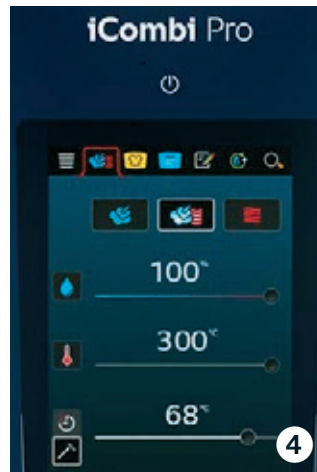
Olemme ottaneet kaiken huomioon.



iCombi Pro asettaa standardit älykkyydelle ja ominaisuuksille.

- 1 LED-valaistus johteen merkkivalolla
- 2 6-pisteinen kypsennysmittari
- 3 Dynaaminen ilmankierto
- 4 300 °C maksimilämpötila
- 5 Integroitu pesusuihku
- 6 Tuorehöyry generaattori
- 7 Kolminkertainen oven lasi

Energiankulutusnäyttö, uusi oven tiivistystapa lattiamalleissa, WiFi sisäänrakennettuna



Lisävarusteet.

Ainekset menestykseen.

Ammattikeittiön kovaan käyttöön Metos Rational vaatii lisävarusteilta kestävyyttä. Sama koskee uunivaunuja, grillaus- ja pizzapeltiä, huuvaa ja GN-astioita. Alkuperäisillä varusteilla saat parhaan tuloksen kaikissa sovellutuksissa. Esipaistetut tuotteet, grillikanat, leivonnaiset ja grillatut vihannekset onnistuvat oikeilla lisävarusteilla. Saat herkulliset pihvit grilliraidoilla.



- ➔ **Alkuperäiset lisävarusteet**
Eri tarkoituksiin sopivat lisävarusteet vaikuttaviin lopputuloksiin.



iCombi Pro -mallisto.

Mikä malli sopii sinulle?

iCombi Pro 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 Pro XS 6-2/3	iCombi Pro 6-1/1
Kapasiteetti	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN
Annokset päivässä	20–80	30–100
Lyhyt sivu edellä GN	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Leveys	655 mm	850 mm
Syvyys	621 mm	842 mm
Korkeus	567 mm	754 mm
Vesiliitäntä	R 3/4"	R 3/4"
Viemäröinti	DN 40	DN 50
Vesiliitäntään painesuositus	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar
Sähkömallit		
Paino	67 kg	99 kg
Liitäntäteho	5.7 kW	10.8 kW
Sulakekoko	3 x 10 A	3 x 16 A
Sähköliitäntä	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Kiertoilmateho	5.4 kW	10.25 kW
Höyrykypsennysteho	5.4 kW	9 kW
Kaasumallit		
Paino		117 kg
Liitäntäteho		0.6 kW
Sulakekoko		1 x 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 Pro 10-1/1	iCombi Pro 6-2/1	iCombi Pro 10-2/1	iCombi Pro 20-1/1	iCombi Pro 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
127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 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
155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 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 Pro -yhdistelmäunitit

- ➔ **BAKE**-malleissa johteet leivinpelleille 400x600 mm
SOUS-VIDE -malleissa on ohutneulainen paistomittari

Numero mallimerkinnän jälkeen kertoo johteiden poikkeavan määrän.

Metos iCombi Pro XS 6-2/3

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	<i>Sähköliitäntä</i>
<i>iCombi Pro 6-2/3</i>	4352001	655x621x567	400V 3N~ 5.7 kW 10A

Metos iCombi Pro 6-1/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	<i>Sähköliitäntä</i>
<i>iCombi Pro 6-1/1</i>	4352010	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Pro 6-1/1 5</i>	4352012	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Pro 6-1/1 5 BAKE</i>	4352014	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Pro 6-1/1 SOUS-VIDE</i>	4352026	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A

Metos iCombi Pro 10-1/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	<i>Sähköliitäntä</i>
<i>iCombi Pro 10-1/1</i>	4352050	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Pro 10-1/1 8</i>	4352052	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Pro 10-1/1 8 BAKE</i>	4352054	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Pro 10-1/1 SOUS-VIDE</i>	4352064	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A

Metos iCombi Pro 20-1/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Koodi</i>	<i>Mitat mm</i>	<i>Sähköliitäntä</i>
<i>iCombi Pro 20-1/1 20</i>	4352082	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 15</i>	4352088	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 16</i>	4352089	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 17</i>	4352086	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 16 BAKE</i>	4352098	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 20 SOUS-VIDE</i>	4352091	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A



Metos iCombi Pro -yhdistelmäuunit

Metos iCombi Pro 6-2/1

Metos iCombi Pro	Koodi	Mitat mm	Sähkölitântä
iCombi Pro 6-2/1	4352042	1072x1042x754	400V 3N~ 22.4 kW 35A

Metos iCombi Pro 10-2/1

Metos iCombi Pro	Koodi	Mitat mm	Sähkölitântä
iCombi Pro 10-2/1	4352074	1072x1042x1014	400V 3N~ 37.4 kW 63A

Metos iCombi Pro 20-2/1

Metos iCombi Pro	Koodi	Mitat mm	Sähkölitântä
iCombi Pro 20-2/1 20	4352092	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A
iCombi Pro 20-2/1 15	4352096	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A

Jalustat

Jalusta XS	Koodi	Mitat mm	
Jalusta UG1	4342348	634x558x931	korkeus 931, kaksi hyllyä
Jalusta UG1 CombiDuo, kahdelle XS uunille	4342350	634x558x555	korkeus 555, yksi hylly

Jalusta 6-1/1 ja 10-1/1	Koodi	Mitat mm	
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

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



4342348



4342350



4342357



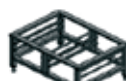
4342358



4342355



4342363



4342361



4342359



4352898



4352954



Combi Duo jalusta

CombiDuo -asennussarja ja jalusta ovat välttämättömiä CombiDuo -asennuksessa.

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

puh. 0204 3913

metos.finland@metos.fi

www.metos.fi

metos
kitchen intelligence®

