

iCombi® Classic.

metos
kitchen intelligence®

Produktiv. Robust.
Pålitelig.



iCombi Classic.

Ytelse er summen av detaljene.

Din iCombi Classic er virkelig et multitalent og blir raskt en uunnværlig hjelper på kjøkkenet ditt. På under rundt 1 m² areale erstatter den mange konvensjonelle matlagingsapparater, er robust, produktiv, kraftig og effektiv. Enkel å betjene. Og overbeviser med funksjoner som garanterer høy matlagingskvalitet. Slik at du med din erfaring som kokk alltid får det resultatet du forestiller deg.

➔ **Det overbeviser**
Et verktøy som kombinerer høy produktivitet og høy matkvalitet

Enkel betjening
Dreiehjul med trykkfunksjon, fargeskjerm, informative symboler på betjeningspanelet slik at du jobber intuitivt og feilfritt.

➔ Side 6

Enkel programmering
Individuell programmering av opptil 100 programmer med flernivå tilberedningssykluser på opptil 12 trinn. For likt resultat hver gang.

➔ Side 6

ClimaPlus
Høy kapasitet på reduksjon av fuktighet samt fuktighetsjustering i trinn på 10% skaper et nøyaktig klima i ovnsrommet. For raske resultater

➔ Side 4

Utvidet nettverk

Det valgfrie LAN- eller WiFi-grensesnittet muliggjør integrasjon i ConnectedCooking nettverkløsningen.

Viftehjul

Opptil 3 viftehjul som sammen med geometrien i ovnsrommet sikrer optimal fordeling av varmen og dermed høy energitilførsel i maten. For jevn resultat og høy produktivitet.

➔ Side 6

Rengjøring og avkalking

Automatisk rengjøring over natten med fosfatfrie rengjøringsstabletter og redusert forbruk av rengjøringsmidler – renere blir det ikke. Care-systemet forhindrer også forkalkning.

➔ Side 8

LED-ovnsromsbelysning

Tillit er bra, kontroll er bedre: Med det nye LED lyset med nøytrale lysfargen er det enkelt å følge produksjonen av maten i ovnen.





Produktivitet som passer
din daglige kjøkkenrutine.

Unik produktjonskraft

ClimaPlus

iCombi Classic skaper noe, på et konstant høyt nivå: takket være måle- og kontrollsenteret for et enhetlig, individuelt ovnsromklima. Takket være den kraftige dampgeneratoren for optimal damptilførsel. Takket være effektiv avfukting, flere viftehjul og optimal ovnsromgeometri.. Slik tilføres maten den nøyaktige energimengden – og når det betyr noe er den spesielt kraftig. Resultatet: stor innlastet mengde med enestående jevnhet på alle hyllene. Opptil 10 % lavere energi- og vannforbruk. Med det ene målet: Å score som kokk med sprø skorper, delikat grillmønster og sprø panering.



opptil 105^{liter}/_{sek.}
avfukting




300 °C
varmluft



maksimal
dampmetning

➔ **Til sammen gir dette**
Mer effekt, høyere
produktivitet, mindre
ressursforbruk.



Alt kan reguleres.
Enkelt og intuitivt.

Enkel betjening

Så raskt kan det gå: Alt etter kort tid kan du bruke din iCombi Classic med en selvfølgelighet du ikke ante eksisterte. Takket være det enkle betjeningskonseptet, de lettfattelige symbolene og dreiehjulet med trykk-funksjon. Det er enkelt.



Individuelt programmerbar

Fornøyd med resultatet? Da lagrer du tilberedningsprosessen med opptil 12 trinn. Det kan du forresten gjøre med opptil 100 programmer.

➔ For en høy grad av standardisering, sikkerhet og kvalitet.

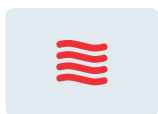


30–130 °C

Modus damp

Friskdampgeneratoren med fuktighetsinnstilling i 10 %-trinn produserer hygienisk friskdamp. Sammen med den konstante temperaturen i ovnsrommet og den optimale dampmetningen, sikrer dette en jevn tilberedningsprosess.

- ➔ For appetittvekkende farge, tyggemotstand og bevaring av næringsstoffer og vitaminer.



30–300 °C

Modus varmluft

Sirkulerende varmluft strømmer rundt maten fra alle sider med individuelt tilpasset lufthastighet. Kraftreservene er til og med nok til en full last med forstekt, dypfrost mat som blekksprut, krokeretter eller bakevarer.

- ➔ Kraftig ytelse for gode resultater.



30–300 °C

Modus kombinasjon

Fordelene med varm damp kombinert med fordelene med varmluft: kort tilberedningstid, mindre vekttap samt intens aromadannelse, delikat farge. For fremragende resultat.

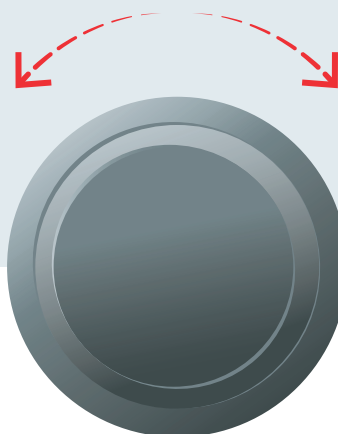
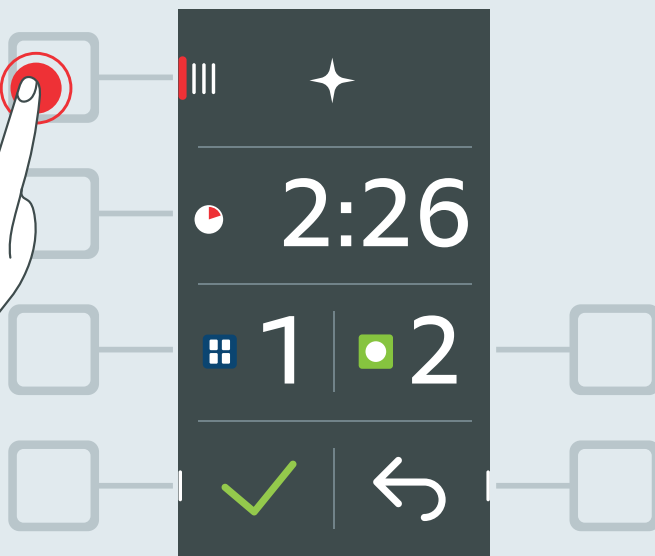
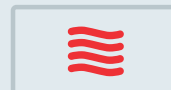
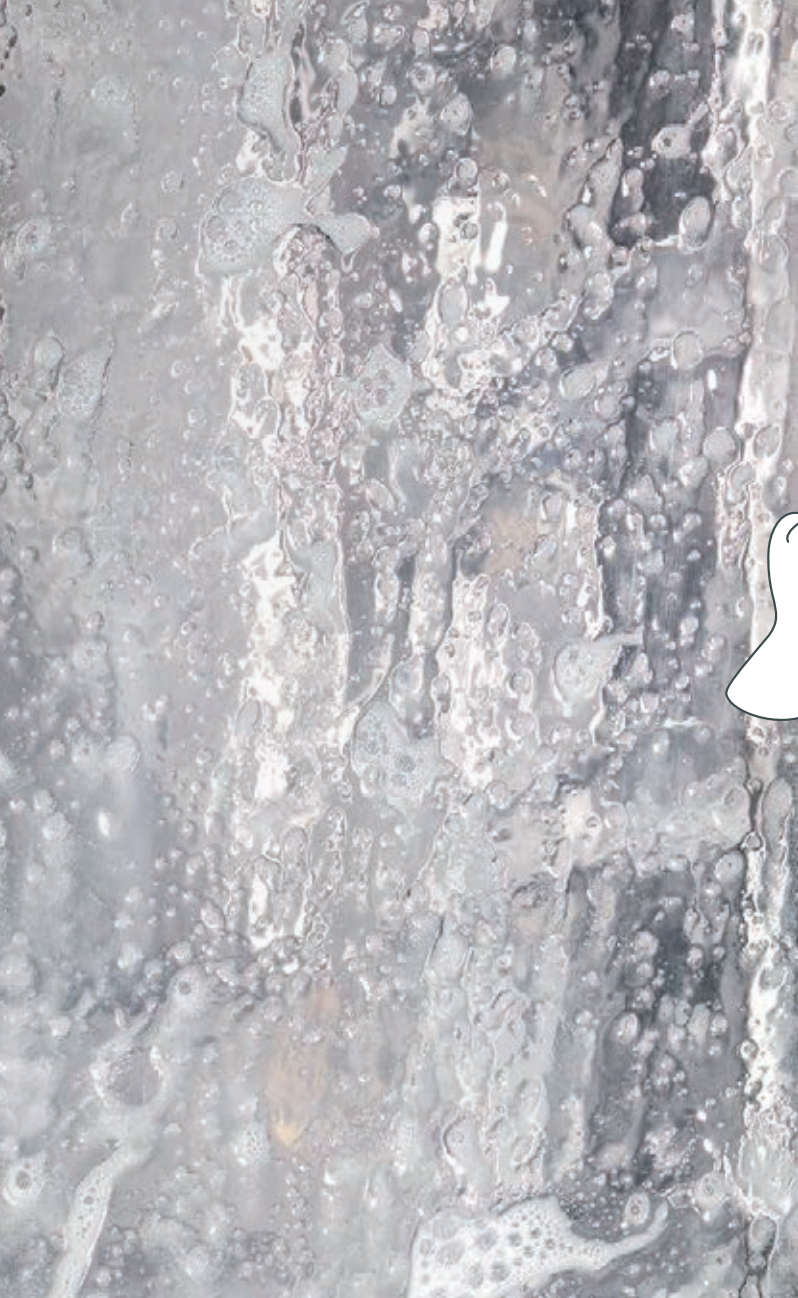
- ➔ Ikke vekttap, ingen uttørring, men masse kvalitet.



Den står alltid der
like skinnende.

Effektiv rengjøring

Uansett hvor hardt din iCombi Classic har jobbet, vil den automatiske rengjøringen finne et svar på enhver form for tilsmussing. Sterk, lett, middels. Med fosfatfrie rengjøringstabs. På dagen eller om natten. Eller noen ganger innimellom, og da uten tabletter. Med Care-System som eliminerer behovet for kostbare filter og regelmessig avkalking av dampgeneratoren. Og for å gjøre det enkelt, kan alle rengjøringstrinn raskt og enkelt velges via skjermen.



➔ **Fordi bare en ting er viktig**
At du alltid og uanstrengt
jobber med et hygienisk perfekt
matlagingsystem.

Tekniske detaljer.

Tilbyr alt. Til minste detalj.



En som må gjøre så mye, må også være teknisk godt utstyrt. Derfor er iCombi Classic utstyrt med:

- ❶ LED-ovnsrombelysning
 - ❷ Apparatovervåking og nedlasting av HACCP-data via ConnectedCooking (bare med valgfritt LAN- eller WiFi-grensesnitt)
 - ❸ Ny tetningstehnologi for gulvapparater
 - ❹ Integriert håndduşj
 - ❺ Friskdampgenerator
 - ❻ Dobbel glassdør med varmereflekerende belegg
- I tillegg: LAN/WiFi (valgfritt), integriert dryppskål i dør, sentrifugal fettseparasjon

Tilbehør.

De riktige ingrediensene for din suksess.

Du vet hvordan du gjør det, iCombi Classic er verktøyet ditt og støtter deg på veien til ønsket resultat. Også med riktig tilbehør. Fra grillplaten med fremragende varmeledningsevne til den kraftige avtrekks- og kondensasjonshetten og det praktiske understellet. Uansett hvilket formål de forskjellige tilbehørene tjener, har de en ting til felles: De er robuste og fleksible. Hver dag.



➔ Originalt tilbehør

Og det er det gjennomtenkte tilbehøret som gjør resultatet imponerende.



iCombi Classic modelloversikt.

Når arbeidet kaller er du ikke til å stoppe.

iCombi Classic kommer i mange forskjellige størrelser, når alt kommer til alt må ytelsen til apparatet passe til dine behov, ikke omvendt. 20 måltider eller 2 000? Frontcooking? Kjøkkenstørrelse? Strøm? Gass? 6-1/1? 20-2/1? Hvilken modell hører til i kjøkkenet ditt?



Elektrisk og gass	iCombi Classic 6-1/1
Kapasitet	6 × 1/1 GN
Antall måltider pr. dag	30–100
Langsgående innsetting (GN)	1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN
Bredde	850 mm
Dybde	842 mm
Høyde	754 mm
Vanntilførsel	R 3/4"
Vannavløp	DN 50
Vanntrykk	1.0 - 6.0 bar
Elektrisk	
Vekt	93 kg
Tilkoblingsverdi	10.8 kW
Sikring	3 × 16 A
Nettilkobling	3 NAC 400 V
Effekt "Varmluft"	10.25 kW
Effekt "Damp"	9 kW
Gass	
Vekt	101 kg
Tilkoblingsverdi	0.6 kW
Sikring	1 × 16 A
Nettilkobling	1 NAC 230 V
Gasstilkobling	3/4" IG
Naturgass/flytende gass G31*	
Maksimal Nominell varmetilførsel	13 kW/13 kW/13.5 kW
Effekt "Varmluft"	13 kW/13 kW/13.5 kW
Effekt "Damp"	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 kombidampere

➔ **BAKE** modellen har skinner for bakeplate 400x600 mm

Metos iCombi Classic 6-1/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Artikkel</i>	<i>Dimensjon mm</i>	<i>Elektrisk tilkobling</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>Artikkel</i>	<i>Dimensjon mm</i>	<i>Elektrisk tilkobling</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>Artikkel</i>	<i>Dimensjon mm</i>	<i>Elektrisk tilkobling</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 kombidampere

Metos iCombi Classic 6-2/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Artikkel</i>	<i>Dimensjon mm</i>	<i>Elektrisk tilkobling</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>Artikkel</i>	<i>Dimensjon mm</i>	<i>Elektrisk tilkobling</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>Artikkel</i>	<i>Dimensjon mm</i>	<i>Elektrisk tilkobling</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

Stativer

<i>Stativ 6-1/1 og 10-1/1 modeller</i>	<i>Artikkel</i>	<i>Dimensjon mm</i>	
Stativ 6 eller 10 ovn, en hylle	4342357	850x620x700	høyde 700, en hylle
Stativ 6 eller 10 ovn, GN-skinner	4342358	850x620x700	12 skinner GN1/1, avstand 75 mm
BAKE Stativ 6 eller 10 ovn, skinner bakeplate	4342355	850x620x700	5 skinner 400x600, avstand 90 mm
Stativ for 6 ovn med UltraVent	4342365	850x620x945	18 skinner GN1/1, avstand 75 mm
BAKE Stativ for 6 ovn med UltraVent	4342367	850x620x945	7 skinner 400x600, avstand 100 mm
Stativ CombiDuo for to 6 ovner	4342363	850x620x445	høyde 445, en hylle
Stativ CombiDuo for to 6 ovner	4342361	850x620x445	4 skinner GN1/1, avstand 75 mm
Stativ CombiDuo for 6 + 6 eller 6+10 ovner	4342359	850x620x200	høyde 200
Nivelleringssett - CombiDuo nedre enhet på gulvet	4352986	850x614x35	35 mm justerbar plattform på gulv

<i>Stativ 6-2/1 og 10-2/1 modeller</i>	<i>Artikkel</i>	<i>Dimensjon mm</i>	
Stativ UG1, en hylle	4352898	1082x885x699	høyde 699, en hylle
Stativ UG1, CombiDuo for 6+6 eller 6+10 ovn	4352954	1082x885x200	høyde 200
Nivelleringssett - CombiDuo nedre enhet på gulvet	4352984	1072x814x35	35 mm justerbar plattform på gulv



4342357



4342358



4342355



4342363



4342361



4342359



4352898



4352954



Combi Duo stativ

CombiDuo-sett og Combi Duo stativ eller nivelleringssett er nødvendig for duo installasjon

← CombiDuo-sett



Nivelleringssett

Metos AS

Rosenholmveien 4A, 1252 Oslo

Salg tlf: 924 28 860

metos.norway@metos.no

www.metos.no

metos
kitchen intelligence®

